



Fins secrets d'un voyage en cuisine mexicaine

*Après avoir appris à déguster les
desserts, puis à garnir la tortilla,
apprécions enfin le rythme à trois
temps qui fait du vrai manger
mexicain un agrément
des plus sain. Malgré le "tex-mex"
mondialisé, des valeurs sûres
nous restent accessibles.
Nous retiendrons les huevos
rancheros, l'arroz verde et les
frijoles refritos...*

Notre vagabondage dans la cuisine du Mexique nous a précipités sur les desserts, puis conduits nécessairement à considérer les *tortillas*, avec le respect qu'on leur doit, sous les avatars divers imposés par l'imagination culinaire. À vrai dire, seuls les *chiles* en *nogada*, évocation supposée du drapeau mexicain, sont apparus comme un plat véritable, en dehors des variations infinies sur les *tortillas*. C'est dire qu'il nous reste encore à explorer bien des territoires de cette gastronomie pour y relever quelques-unes des réussites les plus notoires ou des caractéristiques les plus frappantes.

La première de celles-ci est à trouver sans doute dans les *huevos rancheros*. Le plat assume clairement sa rusticité par la qualification de *rancheros*, traduisible par "fermiers". Il s'agit en l'occurrence d'une recette en trois étapes ; confection de la sauce, dont dépend tout le goût du met, friture rapide des *tortillas*, décidément inévitables, et cuisson des œufs au plat avant l'amalgame des trois éléments.

Traditionnellement, la sauce se prépare avec des oignons, de l'ail, des dés de tomate, des petits piments verts *serrano*, un peu de sucre, sel et poivre. Après friture de l'ail et des oignons dans l'huile, les autres ingrédients sont ajoutés et le tout mijote et épaissit lentement sur le feu. L'opération terminée, la sauce est saupoudrée de coriandre hachée et mise en réserve au chaud.

Il faut alors s'occuper des *tortillas* que l'on fait frire rapidement au beurre ou au saindoux dans une poêle où elles sont vite remplacées par les œufs. Quand les blancs sont cuits et le jaune encore mollet, on glisse les œufs sur chaque *tortilla*, on nappe de sauce et l'on sert aussitôt. Un appétit raisonnable se contente de deux de ces *huevos rancheros* sur une grande assiette. Traditionnellement, on décore de tranches d'avocat, mais il arrive que l'on saupoudre le plat de gruyère râpé, à la mode "tex-mex". Certains remplacent parfois les tomates par des poivrons dans la sauce et vont jusqu'à y introduire du Xérès et du fromage de chèvre.

Bref, la cuisine mexicaine n'est pas plus à l'abri des fantaisies que notre sacro-sainte gastronomie gauloise. Elle souffre au surplus du

succès du “tex-mex”, adaptation étatsunienne des usages importés par les immigrés hispaniques en Amérique du Nord. Et cela est plus médiocre.

Succédanés vulgaires

Chez nous, quelques courgettes et pois chiches font l’effet de babouches et de djellaba. Ils “marocanisent” n’importe quoi en France dans les magazines divers. De même, trois lamelles de piment et de la poudre de cacao sur une escalope vous la naturalisent mexicaine aussi bien qu’un sombrero sur le chef d’un chirurgien dentiste du Wisconsin. C’est ainsi. Le golfe du Mexique se visite depuis les bastingages de paquebots de croisière où l’essentiel du temps se passe à jouer à la roulette et mariner dans un jacuzzi.

On imagine donc ce que peuvent ressentir de la cuisine mexicaine l’étatsunien moyen et le “bobo” français, qui achètent leur voyage comme on remplit un chariot dans un grand magasin.

C’est une manière de rendre le monde encore plus vulgaire que de se singer ainsi. La vraie tradition culinaire française dans ses annexions et ses adaptations, pourtant plus qu’influencée par

la mentalité coloniale, faisait les choses avec un mépris moins pesant, au fond. Alors, une rigueur présidait aux choses et, dans un monde où les voyages ne ressemblaient pas encore à des transhumances de cheptels, elle atteignait à une moins stupide annexion des différences. Ainsi, le mode de préparation “à la marocaine” désigne, dans les métiers de bouche, la présence de raisins secs, d’amandes effilées, de gingembre, de safran et du mélange d’épices “ras el-hanout”. On peut ainsi préparer du riz, de la volaille et bien d’autres choses. En revanche, il n’existe pas de dénomination “à la mexicaine” vraiment établie dans la gastronomie française. On note simplement l’existence du “gâteau mexicain”, biscuit au chocolat, imbibé de sirop au rhum, fourré de crème au beurre au cacao et décoré d’un glaçage au chocolat.

Cela étant de l’absence de traces mexicaines authentiques dans la gastronomie française, en dehors bien sûr des innombrables produits venus du Nouveau monde, il convient de rappeler combien la cuisine du Mexique est, elle aussi, variée et diffère selon les régions d’un pays plus de trois fois et demi plus grand que la France. Les frontières d’aujourd’hui englobent en effet un territoire bien plus vaste que l’Empire Aztèque, lequel recouvrait seulement les régions des hauts plateaux autour de Mexico. Dans ce territoire, de hautes montagnes et des vallées fermées constituent des ensembles clos où les usages de cuisine et les plats peuvent être très différents. La variété des climats sur un espace de deux mille kilomètres du Nord au Sud est aussi à considérer. De la sorte on imagine que la cuisine mexicaine peut connaître quelques variations du Sud tropical jusqu’aux contrées désertiques de la frontière avec les États-Unis. Les rives mêmes

Les plats traditionnels, de la paella au taboulé, du couscous à la choucroute, ont tous perdu de leur sainte simplicité originelle quand ils ont été annexés par les classes aisées, les conquérants ou les colonisateurs.

déterminent des différences et le Mexique caraïbe au Yucatan n'a pas l'humidité du Mexique pacifique au Chiapas. Bref, nul ne saurait donc embrasser cette extrême variété et il faut nous contenter de relever des orientations générales et quelques spécificités dans des régions particulières.

Une valse culinaire à trois temps

La coutume à peu près unanime impose trois repas dans la journée, le *desayuno*, entre sept et neuf heures du matin, l'*almuerzo*, entre deux et quatre heures de l'après-midi et la *cena* ou *comitas de la tarde*, entre sept et neuf heures du soir. Les *huevos rancheros*, que nous venons d'évoquer, sont un des classiques du *desayuno* du matin, mais rien n'empêche de se contenter d'œufs frits avec du pain et un fruit ou d'un *chocomilke* des classes moyennes, un peu étasunien, certes, mais tout à fait nourrissant et moins désastreux que le café noir biscotte des petits matins gaulois. Le *chocomilke* est tout simplement du lait battu avec de l'œuf, du sucre, du cacao et de la vanille. On peut y voir comme une sorte de "lait de poule" de nos grands-mères, un peu exotique. Le plus substantiel repas reste celui de l'après-midi, à partir de quatorze heures, l'*almuerzo*. On y mange assez fréquemment de la *sopa* (soupe). Cette dernière peut être du classique *pozole* (bouillie de maïs), allongé d'eau et garni de pois chiches et de petits morceaux de viande de bœuf, de porc ou de poulet. Ce peut être de la *sopa de aguacate* (soupe d'avocats), faite d'un consommé de volaille avec de la crème fraîche, parfumée d'une purée d'avocats bien mûrs et d'un peu de Xérès éventuellement. Ce peut être une soupe aux *tortillas*, toujours avec du consommé de volaille versé sur de l'oignon, de l'ail et des tomates mijotant dans de l'huile, puis garni de lamelles de fromage de chèvre, de coriandre ciselée et de morceaux frits de *tortillas*. Bien entendu, ces dernières sont présentes comme pain tout au long du repas ou sous les diverses formes que nous avons évoquées. Mais bien d'autres possibilités s'offrent pour ce repas.

Il y a bien sûr le fameux *guacamole*, purée d'avocats avec oignons, piments verts forts, tomates, poivre noir du moulin et coriandre. La cuisine mondialisée remplace souvent piment et coriandre par du Tabasco et ajoute de la crème fraîche, de l'huile, du jus de citron. Certains, pour faire bonne mesure et ne pas se tromper, cumulent les options. Ainsi, les plats traditionnels simples, de la paella au taboulé, du couscous à la choucroute, ont tous perdu de leur sainte simplicité originelle quand ils ont été annexés par les classes aisées, les conquérants ou les colonisateurs. On peut y voir des atteintes, on peut y voir des enrichissements, tout est question d'expression, de style et d'harmonie. Quand on veut comprendre l'esprit des choses et y proposer sa marque, tout est possible. Quand il s'agit de déguisements ludiques et irrespectueux à destinations d'analphabètes crétinisés par le loisir de masse, la vulgarité n'est pas loin.

Dieu merci, tous les plats mexicains n'ont pas le même succès international et l'on peut en manger quelques-uns, qui, pour être connus, n'ont

pas été trop déformés. Citons les plus simples, que les livres de “recettes mexicaines” habituels négligent de mentionner. Il s’agit d’abord du riz, plat qui accompagne presque toutes les viandes, volailles, poissons ou crustacés. Il est venu avec les Espagnols, après avoir traversé pendant le haut Moyen-Âge toute l’Asie pour arriver dans la péninsule ibérique musulmane. Les *conquistadores* ont aussi importé l’huile et le procédé de la friture abondamment usité en Amérique latine. La recette spécifique du pays est l’*arroz verde*, ou “riz vert”. On le commence en confectionnant une purée de piments et poivrons verts, épluchés et épépinés, mouillés d’un peu de consommé de volaille avec du persil de l’oignon et de l’ail. Du riz long est ensuite revenu dans de l’huile d’olive sans prendre couleur. On verse dans ce riz la purée de poivrons, on mélange, on recouvre de consommé de volaille bouillant et on laisse mijoter une vingtaine de minutes.

Les vrais “classiques”

Un autre plat de base accompagne toutes les recettes de *tortillas*. Il s’agit des *frijoles refritos* ou haricots frits, qui se présentent le plus souvent sous la forme d’une purée. Ce sont des haricots secs, roses, rouges ou noirs, cuits d’abord à l’eau avec de l’oignon, de l’ail, des tomates et des piments pendant presque deux heures. Lorsqu’ils sont cuits, on fait dorer au saindoux dans un poêlon de l’ail et de l’oignon à quoi l’on ajoute des dés de tomates. On incorpore dans cette sauce quelques cuillerées des haricots bouillis que l’on écrase. L’opération se continue par ajouts successifs de petites quantités de haricots réduits en purée par étapes en introduisant du saindoux à chaque fois.

Avec les *huevos rancheros* du petit-déjeuner, les *tortillas* dont nous avons parlé déjà, l’*arroz verde* et les *frijoles refritos* sont de vrais classiques du déjeuner mexicain où l’on ne manque pas de consommer aussi de la viande, de la volaille et du poisson dont nous évoquerons plus tard les préparations. Quant à la *comida de la tarde*, c’est un repas bien plus léger, où l’on se contente souvent d’une boisson avec des tacos, avant d’aller se coucher l’estomac léger.

Finalement, la distribution des collations dans la journée est bien plus conforme à de sains principes diététiques que les usages les plus répandus en France, où le petit-déjeuner est inexistant et le repas du soir bien trop substantiel. Ainsi la sagesse vient-elle encore de ceux à qui l’Europe imaginait avoir des choses à apprendre. ■



► Agapes La “tortilla”, pain quotidien des mexicains, n° 1240, novembre-décembre 2002

► Agapes Les douceurs de la table mexicaine, n° 1239, septembre-octobre 2002