



Les douceurs de la table mexicaine



Marquées jadis par la "guerre des gâteaux", les relations franco-mexicaines se déclinent aujourd'hui en douceurs. Revue de détail dans la richesse de ces dulces, qui ont ravi les palais des Aztèques, puis des conquistadores, mais restent ignorées de nos jours des gringos en vacances frappés par "la vengeance de Moctezuma", la turpide turista.

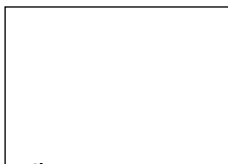
La gastronomie mexicaine garde le souvenir de la lutte d'indépendance avec les *chiles en nogada*, plat dont les couleurs reproduisent le vert, le blanc et le rouge du drapeau national choisi en 1821. Inconnus de la cuisine "tex-mex" mondialisée, les *chiles en nogada* sont faits de piments doux, grillés et épluchés, puis garnis d'une farce composée de bœuf haché, ail, oignon, tomates et raisins secs. La farce est assaisonnée de vinaigre, sucre, cannelle, clous de girofles, sel, puis garnie d'amandes mondées. Présentés au milieu du plat, ces piments farcis sont surmontés d'une chantilly salée avec des noix, de la cannelle et du persil, qui donne la couleur verte la plus apparente sur le blanc de la crème. Quant au rouge, il provient de graines de grenade, parsemées sur le tout. Le persil peut être aussi de la coriandre, Moctezuma⁽¹⁾ ne s'en offusquera pas, ni le général Agustín de Iturbide, porteur du premier drapeau et du premier projet de royaume mexicain indépendant, et qui devint le premier empereur du pays, Agustín 1^{er}. Quant à Moctezuma, il ne s'offusque guère de rien, le pauvre, mais il paraîtrait qu'il se vengerait sur les touristes en infligeant des diarrhées aux imprudents gourmands débarqués de peu dans le pays. Quand on voit comme il put se défendre de son vivant contre Hernán Cortés, on se demande ce qu'il peut à titre posthume contre les hordes de *gringos* déferlant des paquebots de croisière. Qu'on se dise donc que la "vengeance de Moctezuma" est une banale turista classique dans laquelle n'entre aucune malédiction aztèque. Les Mexicains mettraient-ils de la malice à constater les débâcles intestinales de leurs visiteurs ? Seuls peuvent le dire les habitants des pays de misère abondamment visités par la plèbe touristique internationale.

Au vrai, les Mexicains ont-ils des raisons d'accueillir aimablement les étrangers depuis l'arrivée de Cortés à la cour de Moctezuma ? Ils sont, comme l'empereur aztèque, demeurés hospitaliers. Si l'on se place d'un point de vue exclusivement gaulois, aucune côte de l'Hexagone n'a jamais vu croiser de canonniers mexicains et ni

1)- En 1519, Moctezuma II, le neuvième empereur aztèque, croit lorsque Cortés débarque qu'il s'agit du retour du dieu Quetzalcoatl.

Toulon, ni La Rochelle, ni Saint-Malo n'ont subi les foudres de batteries venues de Veracruz. Le contraire est moins vrai. Nous ne relèverons pas les combines du duc de Morny sous le Second Empire, qui conduisirent à la déplorable expédition du Mexique entre 1861 et 1867. Nous nous souviendrons plutôt, en gourmands que nous sommes, de la "guerre des gâteaux" entre 1868 et 1869, déclarée à la suite du refus du président Anastasio Bustamante, de dédommager des investisseurs français – en particulier un pâtissier de Veracruz – spoliés à l'occasion des troubles de l'époque. Cette question des gâteaux ne fut pas une amulette en dentelles mais un vrai conflit qui mena une escadre française à bombarder deux fois Veracruz et sa citadelle. Après un an, la paix fut signée. Qu'advint-il du pâtissier français, de ses babas, roulés, feuilletés et gâteaux de Savoie ? De plus érudits le savent peut-être. Qu'ils nous en fassent part à l'occasion.

L'impérissable chayote relleno



Chayote,
ou christophine.

Rien d'impérissable en tout cas n'en demeure dans les douceurs mexicaines, à part la fameuse *chayote relleno*, où peut figurer du gâteau de Savoie. Chacun sait désormais ce que sont les chayotes, autrement appelées cristophines et chouchous dans les Antilles françaises, ou encore *choko* ou *scuseu* ailleurs. Cette courge d'Amérique du Sud est généralement petite et ressemble à un avocat vert pâle, parfois très clair, avec des côtes marquées. La *chayote relleno* mexicaine (chayotte fourrée) est un classique et constitue, avec la *calabaza enmielada* (potiron au sirop) et les *huevos reales* (œufs à la royale), une trinité fondamentale constitutive de tous les desserts qui se respectent. On coupe en deux le légume non épluché dont on retire le centre, on fait frémir dans l'eau une demi-heure. On prélève la pulpe en prenant soin d'en laisser pour préserver la forme de la demi-chayote. Des œufs, du Xérès, de la muscade râpée sont mélangés à cette pulpe, puis du sucre, du gâteau de Savoie ou tout autre biscuit, réduit en miettes, avec des raisins de Smyrne. La purée doit être épaisse et ferme, pour bien fourrer la chayote et constituer un vrai dôme qui en dépasse largement. On parsème d'amandes effilées et l'on dore au four pendant un quart d'heure.

Dans le même registre des cucurbitacées sucrées, la *calabaza enmielada* est tout simplement du potiron coupé en tranches, mijoté une heure dans un sirop de sucre et servi avec de la crème fouettée. On use ici de piloncillo, le fameux pain de sucre roux de l'Amérique du Sud, mais toute cassonade peut faire l'affaire.

Enfin, les œufs à la royale sont confectionnés d'un flan de blancs d'œufs en neige ferme mélangés avec leurs propres jaunes bien battus. Cuit au four dans un bain-marie, ce flan refroidi est coupé en petits carrés. Ces derniers sont plongés dans un sirop de sucre aromatisé de cannelle, puis posés dans des coupes ou ravières. Il suffit d'ajouter des raisins de Smyrne macérés dans du Xérès et des pignons de pin pour servir.

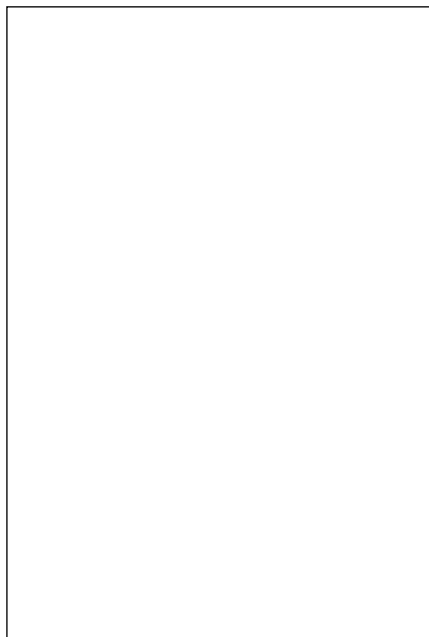
Ainsi a parlé la trinité des *dulces* (douceurs) mexicaines. Il s'en faut pourtant de beaucoup que le panthéon des desserts et sucreries du pays soit complet. Il faut dire que l'histoire des plats sucrés y est complexe. Incontestablement, les cucurbitacées sucrées sont d'origine indienne et les Aztèques confectionnaient des plats de potirons arrosés de miel. D'où la *chayotte relleño* et la *calabaza enmielada*. Avec Cortés arrive immédiatement le sucre, que le conquistador installe dans sa grande plantation de Cuernavaca cultivée par des esclaves indiens. Dès lors, les *dulces* ne cesseront de se répandre. Outre celles que nous avons citées, il se trouve dans toute l'Amérique latine abondance de fruits confits et pâtes de fruits. Ici ou là interviennent la cannelle et le citron vert pour les parfumer, quand ce ne sont pas le gingembre ou le clou de girofle.

Les sucreries des religieuses

Au Mexique comme ailleurs, les monastères féminins sont pourvoyeurs de recettes et les religieuses du couvent de Santa Monica, à Puebla, étaient spécialisées depuis longtemps dans les *durazno*, ou pêches confites, qu'elles fournissent à toutes les bonnes confiseries. On trouve enfin de multiples petits gâteaux, parmi lesquels il faut relever les *gaznate* qui sont des cylindres de pâte frite dans de l'huile de sésame fourrés de noix de coco et crème fouettée. Citons aussi les *duquesas*, petits biscuits ronds et blancs à la noix de coco et au riz.

Plus proches de nous, d'une cuisine mondialisée moderne mais non sans intérêt, nous trouvons aussi des beignets à la cannelle. Toujours de la cannelle, qui n'est pourtant pas mexicaine, dans un délicat gâteau moderne au chocolat, cuit lentement au bain-marie au four avant d'être dégusté le lendemain.

Pour ce qui nous concerne, nous n'aurions jamais eu la patience de remettre au lendemain la dégustation d'un dessert. La preuve en est que nous avons, comme des enfants mal élevés, visité la table mexicaine en commençant par les douceurs. Pouvait-on faire autrement quand la France a mené contre ce pays une "guerre des gâteaux" ? ■



© D.R.

Les *chiles en nogada* prennent les couleurs du drapeau national mexicain.