

LA MESA QUE SEDUCE Y ABRAZA  
*recetas de una embajada mexicana*

Ximena Mondragón Randall

traduction : Paul Bétous

Ce dossier de présentation répond à deux objectifs distincts mais complémentaires. Il s'agit, d'une part, de présenter l'ouvrage de Ximena Mondragón Randall, inédit en français<sup>1</sup>, *La mesa que seduce y abraza* et, d'autre part, de faire connaître le traducteur Paul Bétous, également auteur du présent dossier, avec l'autorisation des éditions Trilce.

Après la présentation du livre et de son auteure, nous donnerons la liste des recettes de cuisine décrites dans l'ouvrage. Vous pourrez, ensuite, découvrir la traduction de la première partie qui explique les causes qui amenèrent madame Mondragón à publier ses recettes, élaborées au sein de de la résidence diplomatique de l'ambassade du Mexique en Uruguay. Vous trouverez, enfin, une courte autobiographie de Paul Bétous ainsi que les informations permettant de le contacter.

## **Présentation de l'œuvre et biographie succincte de Ximena Mondragón Randall**

Au cours de l'année 2008, Ximena Mondragón Randall, alors promotrice culturelle au Conseil National pour la Culture et les Arts du Mexique, se rend à Montevideo pour y rejoindre son compagnon. En ce temps là, ce dernier est l'ambassadeur du Mexique en Uruguay et Ximena doit prendre le rôle de « femme de l'ambassadeur ». Elle doit notamment se charger de la bonne réception des illustres invités amenés à passer le seuil de la résidence diplomatique. Cette expérience représentera pour elle un véritable défi mais aussi une grande joie et une source d'orgueil. En effet, elle souhaite, depuis de nombreuses années, se perfectionner dans la gastronomie, et ne peut que se féliciter de l'occasion qui lui est donnée de le faire. D'autant plus que son statut de diplomate lui interdit l'exercice d'une profession. Elle note, par ailleurs, que la résidence diplomatique mexicaine n'offre que peu de variété dans les menus proposés et ne prépare que les plats les plus connus d'une gastronomie pourtant ample et variée. Parallèlement au soin qu'elle met à développer le goût et la curiosité de ses invités, Ximena met en avant les différentes cultures mexicaines, en accompagnant les repas d'arts mexicains et en apportant aux convives des informations, non seulement, sur les plats présentés mais, également, sur les régions dont ils proviennent.

Le présent ouvrage vise à poursuivre cette aventure par la narration de son expérience ainsi que par la présentation de certaines recettes et des contextes dans lesquels Ximena fut amenée à les proposer. Le lecteur-cuisinier a donc l'opportunité d'entrevoir le monde diplomatique, à travers les yeux d'une femme dont « [la] vie était celle de milliers de femmes », tout en profitant des saveurs de la gastronomie mexicaine dans la bouche d'une Chef diplômée.

## **Présentation des recettes et anecdotes**

p.26 : Reportage de la revue *Galería* en marge de la reconnaissance de la gastronomie mexicaine par l'Unesco :

- ***Tamales costeños.***

p.27 : Menu de Noël pour la revue *Uy ! La Nueva Mirada* :

- ***Tortillas aux blancs de poulet et haricots***
- ***Fraises aux fromage blanc, miel et amarante***

<sup>1</sup> Les droits de traduction sont disponibles. Voir avec [Paul Bétous](#)

p.35 : Repas pour remercier les employés de l'ambassade de l'accueil reçu :

- **Beignets de fleurs de Jamaïque**
- **Boulettes de viande sauce piment**

p.37 : Célébration du diplôme de la nièce :

- **Tortillas de maïs à la façon uruguayenne (recette du neveu politique Guzmán)**
- **Gâteau aztèque**
- **Purée de haricots rouges**

p.40 : Sauces élémentaires de la cuisine mexicaine :

- **Sauce rouge au piment**
- **Sauce verte au piment**
- **Sauce verte au piment catalan et coriandre**
- **Cheese-cake à la confiture de lait de chèvre et aux fraises**

p.43 : Origine du nom de la sauce *Mole*

p-44 : L'architecte de l'ambassade :

- **Porc aux cacahuètes, piment pasilla et cacao**
- **Salade de fruits rouges et fleurs de Jamaïque**

p.46 : Des amours et des frontières ; le mariage d'une mexicaine et d'un argentin :

- **Mixe de salade, fromage de chèvre, noix et mangues**
- **Beignets de bouquets (crevettes roses) au lard accompagnés de *mole* au piment pasilla et framboise**

p.48 : Dîner d'adieu en l'honneur des ambassadeurs des États-Unis d'Amérique. Note sur les relations culinaires entre les mayas et les conquistadores :

- **Bouillon de poulet au lime**
- ***Poc Chuc* : porc mariné grillé**
- ***Papadzules* : *tacos* d'œufs durs en sauce**
- **Tarte de ciel : gâteau aux amandes**

p.53 : Le hasard fait bien les choses :

- ***Mole* noir zapotèque au poulet**

p.57 : Le fameux restaurateur et la petite histoire du mezcal

p.57 : Rencontre avec une ambassadrice étasunienne végétarienne d'origine dominicaine :

- **Soupe campagnarde de crevettes**
- **Poisson en *achiote***

p.60 : Un ténor et un quartet à corde en l'honneur de feu Carlos Fuentes

- ***Pipian* rouge : sauce de graines et piments**
- **Soupe de petit-pois à la menthe**

P63 : Dîner avec le danseur chorégraphe Julio Bocca

- **Soupe *tarasca* de haricot accompagnée de *tortillas*, piment pasilla et fromage frais**
- **Crevettes papillons sauce piments *chipotles***
- **Riz blanc aux graines ou aux céréales**
- **Fondant au chocolat et mezcal**

p.66 : Rencontre avec la cantatrice Lila Downs :

- **Guacamole**

p.67 : Trêve électorale entre citoyens candidats à la présidentielle

- **Poisson à la façon de Veracruz**

p.69 : Recettes intimes :

- **Poulet *huchol***
- ***Chilaquiles* rouges : ragoûts**
- **Œufs miroirs sur lit de sauce rouge**
- **Œufs divorcés : œufs miroirs, l'un sur lit de sauce rouge, l'autre sur lit de sauce verte, séparés par une purée de haricots rouges**
- **Piments farcis au fromage baignés de sauce tomate**
- **Pâté de viande**
- **Cassolette de crabe**
- **Eau de *Chía* et citron**
- **Crème de haricot rouge**

- ***Hot cakes* de Ximena**
- **Pain aux noix et au roquefort (recette uruguayenne)**
- **Riz *congrí* ou « maures et chrétiens » (recette cubaine)**
- ***Tostones* de bananes plantains (recette des caraïbes)**

p.82 : En guise d'adieu

- **Pain de la grand-mère**

**La table qui séduit et enlace**  
*recettes d'une ambassade mexicaine*

PREMIÈRE PARTIE

*A la table ou au lit, on n'appelle qu'une fois.*  
Proverbe populaire mexicain

**LA CUISINE DANS MA VIE**

La cuisine a toujours joué un rôle essentiel dans les moments décisifs de ma vie. Quand je suis retournée au Mexique, après avoir vécu la majeure partie de mon enfance et la totalité de mon adolescence à Cuba, la gastronomie et l'art mexicains me sauvèrent d'une violente crise d'adaptation. Ils me permirent de tenir debout, pour m'intégrer et m'approprier le pays où je suis née et qui m'avait été étranger jusqu'alors.

Des années plus tard, quand j'ai déménagé pour Montevideo, la cuisine me montra une fois encore le chemin à suivre pour donner un sens à ma vie, dans un environnement qui m'était alors inconnu et semé de défis à surmonter.

Je voudrais partager cette histoire.

Il y a bien longtemps, quand mes enfants sont nés, j'ai dû assumer la responsabilité du logis, avec tout ce que cela implique. C'est avec naturel, quoique fascinée, que j'ai fait de la cuisine mon espace créatif, un lieu de rencontre avec mon être intime ; au fur et à mesure, je lui donnais autant d'importance qu'au reste de la maison et je la garnissais, non seulement d'arômes, mais aussi d'objets décoratifs, de fleurs, de corbeilles pleines de fruits et de légumes et, bien sûr, de couleurs vives.

Durant ces années à Mexico, c'est dans la cuisine que se déroulaient les conversations cruciales avec le père de mes enfants et avec chacun d'eux. Avec mes enfants, j'avais l'habitude de parler de leur éducation, de leur développement, de leurs amis. Je me souviens particulièrement d'une discussion qui me marqua profondément, avec Mariana, alors adolescente, et de la façon dont elle se termina : par une embrassade mère-fille qui reste encore vive dans ma mémoire. Notre cuisine était la scène de tous les événements importants pour famille et c'est là que, des années plus tard, tandis que je jetais les pâtes dans la casserole, je reçus l'appel de Cassio Luiselli, mon compagnon actuel, qui me proposait de venir vivre avec lui à Montevideo.

Nombreux sont les souvenirs et les sensations qui me viennent aujourd'hui, tandis que j'écris, à propos de ma relation avec la cuisine et l'art de cuisiner. La saveur du chocolat chaud et des *churros*, ou des œufs brouillés à la saucisse de mon enfance à Mexico – qui me manquèrent tellement à Cuba. Et ces fois où, en primaire, durant les cours d'histoire, mon esprit divaguait tandis que la maîtresse nous parlait des coutumes des indiens Hatuey et Siboney, et que je me demandais s'ils mangeraient le manioc sans le savoureux *mojo*<sup>2</sup> à l'ail. Je soupirais pour la pâte de fruit à la goyave accompagnée de fromage frais pendant que la maîtresse poursuivait son histoire sur ces lointains peuples indigènes.

Me revenait, de manière récurrente, l'arôme du délicieux *soufflé*<sup>3</sup> de citrouille que préparait ma mère à Cuba, lorsque, malgré la crise, elle parvenait à en trouver au marché.

Des années plus tard, mon frère Goyo et sa famille vinrent nous voir à Mexico.

<sup>2</sup> Sauce de piment traditionnelle (ndt)

<sup>3</sup> En français dans le texte (ndt)

J'avais promis de leur préparer plusieurs délicieux petits-plats de notre terroir. La gastronomie mexicaine est bien particulière, par sa variété, ses saveurs, par le piment qui devient addictif, par la couleur qui invite à déguster quelques délicieux *tacos*... Je crois qu'en cette occasion j'avais parlé trop vite, en exagérant les délices que j'allais leur préparer. Le moment venu – je travaillais alors comme promotrice culturelle dans le bureau du Conseil National pour la Culture et les Arts, en plus de m'occuper de la maison, et la visite familiale augmentait considérablement le nombre de convives – j'avais trouvé plus facile de passer au supermarché et d'acheter quelques *tacos* congelés. De ces *tacos* « parfaits » que la quantité de conservateurs et autres substances ajoutées maintiennent bien roulés, bien droits et toujours délicieux.

Le surnom que leur donna sans détour ma belle-sœur Laura, faisant allusion à la catastrophe nucléaire, resta ancré dans la famille et c'est alors que furent baptisés les fameux « *tacos* Tchernobyl de Ximena ». Il m'aura fallu des années pour me défaire de cette mauvaise réputation, avant que je puisse offrir à ma belle sœur de « vrais » plats de la cuisine mexicaine, bons et fait-maisons. Je crois avoir maintenant réussi à m'en débarrasser.

Je vois la cuisine comme un lieu de rencontre, la communion parfaite avec les cultures de notre pays, bien sûr, mais aussi avec celles, nombreuses et variées, du monde entier. Pour moi, cuisiner est un tout ; un art et un facteur de cohésion pour la famille et les amis. La cuisine est une responsabilité, une thérapie, une manière de faire plaisir, d'émerveiller et d'honorer. Avec elle, nous alimentons nos sentiments les plus forts, les plus intimes ; avec un gâteau au chocolat ou le plat préféré, nous acceptons et cajolons notre âme. La cuisine représente tout cela dans ma vie.

## **LA CUISINE COMME PROJET**

Ma vie a radicalement changé au milieu de l'année 2008, lorsque j'ai déménagé temporairement à Montevideo, et que j'ai assumé un rôle nouveau dans un domaine que je ne connaissais pas jusque là. Quand j'arrivais, Cassio était ambassadeur du Mexique en Uruguay depuis un an déjà. Certains amis et membres de la famille, parce que je laissais mon emploi au Mexique et, qu'en tant que diplomate, je ne pouvais pas travailler, craignaient que je ne me sente isolée ou déprimée. Je leurs assurai que ça ne se passerait pas ainsi car il me semblait évident qu'était venu pour moi le moment de réaliser une tâche latente dans ma vie : étudier la gastronomie.

Je m'embarquais, avec mon compagnon, dans la grande aventure d'être l'hôte de la table de la résidence diplomatique. Je réalisais, tout d'abord, le cursus, en deux ans, de Gastronomie domestique de l'Institut Crandon, institution éducative méthodiste fondée en 1879 en Uruguay. Il avait intégré, dès l'origine, des cours de cuisine à son plan d'étude et il les dispensait depuis près de vingt ans dans le cadre d'un diplôme professionnel, donnant droit au titre de Gastronomes Professionnels. Le *Manuel de cuisine* de l'Institut Crandon est une référence en la matière en Uruguay, présent dans la plupart des maisons et cadeau de mariage incontournable.

Je me diplômais en décembre 2010 et l'un de mes projets de fin de cursus fut une classe sur la gastronomie mexicaine que j'intitulais « Mexique : terre de maïs. Legs gastronomique au monde ». Le hasard voulu qu'elle coïncide avec la reconnaissance de notre cuisine par son inscription sur la Liste Représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité de l'Unesco. Ma contribution, avec cette classe finale, était une

fête où vibrèrent les couleurs du papier découpé<sup>4</sup>, où les arômes de piment, de maïs, d'oignon, d'ail et de tomate accompagnèrent les saveurs des fusions qui donnent naissance aux plats les plus traditionnels. Ce fut un hommage au Legs que notre peuple fit au monde : le maïs, le chile<sup>5</sup>, le chocolat, le tomatl, l'aguacatl<sup>67</sup>, parmi tant d'autres.

J'avais fait une sélection de recettes typiques, en essayant de présenter la variété de notre géographie. Ce que nous avons cuisiné lors de cette classe-démonstration fut aussi bon que nouveau pour mes camarades : soupe Tarasca de haricot, biftecks accompagnés de figues de Barbarie en sauce de piment pasilla, *chilpachole*<sup>8</sup> de crabe, tarte au maïs et tranches de piment poblano, flan au chocolat accompagné de beignets d'amarante au miel de Jamaïque, *tamales*<sup>9</sup> rouges de viandes de porc, *tortillas* de maïs, infusion glacée de *chía*<sup>10</sup> et citron, infusion glacée de Jamaïque, *cochinilla pibil*<sup>11</sup>, piments farcis à la fleur de Jamaïque et boulettes de viande sauce piment *chipotle*<sup>12</sup>.

Ma condition de diplomate, unie à ma passion pour la cuisine et les traditions mexicaines, convertirent mes efforts en une grande fête culinaire, et c'est ainsi que le reçurent mes camarades.

La deuxième initiative que je pris, fut de modifier la dynamique des dîners donnés par la résidence diplomatique du Mexique aux diverses personnalités de la vie diplomatique, académique, politique et culturelle, ainsi qu'aux amis qui, tout au long de ces années, nous firent l'honneur de leurs présences à notre table.

Quand j'arrivais à l'ambassade et assumais le rôle d'amphitryon, j'observais que les menus étaient généralement élaborés avec les mêmes plats, pas plus de quatre ou cinq, les plus connus en dehors de nos frontières. Je m'attachais à changer cela. Les étagères de mon bureau se remplirent de textes merveilleux sur les différents terroirs de notre cuisine : Chiapas, Michoacán, Oaxaca, Veracruz, Yucatán ; la cuisine zapotèque, les recettes de Frida Kahlo et Diego Riviera (en vérité, les recettes de Frida, Diego s'appliquait à les manger) ; le *Larousse de la cuisine mexicaine*, les recettes que je trouvais dans mes lectures systématiques des journaux et des revues mexicaines. Les menus changèrent du tout au tout, et je m'efforçais d'offrir à chaque dîner des petits-plats venus de trois régions différentes.

Il y a dans mon bureau une grande baie vitrée d'où je peux voir les arbres

<sup>4</sup> Le papier découpé est une forme expressive de l'art populaire mexicain. Il s'agit de figures découpées, définies par la quantité de trous fait dans le papier et qui forment des figures lorsque l'on déplie le papier. (ndla)

<sup>5</sup> Nom donné au piment en Amérique latine, d'où le fameux plat *Chili con carne*. (ndt)

<sup>6</sup> Avocat. (ndt)

<sup>7</sup> Ce sont les noms nahuatl qui s'utilisaient déjà à l'époque précolombienne. (ndla)

<sup>8</sup> Type de soupe. (ndt)

<sup>9</sup> Plat à base de pâte de maïs enveloppée de feuille de maïs (ndt)

<sup>10</sup> Sauge des aztèques ou sauge hispanique (ndt)

<sup>11</sup> Porc mariné en papillote de feuille de bananier

<sup>12</sup> Piment jalapeño séché (ndt)

centenaires, énormes et touffus, du parc Carrasco. La mélodie du vent qui souffle depuis le *Rio de la Plata* et le chant des milliers d'oiseaux qui vivent là, font de ma pièce un endroit privilégié. Tandis que je feuillette mes livres de cuisine et que j'écoute le concert des perruches, je sélectionne les recettes.

J'innovais avec des *moles*<sup>13</sup> originaux, jouant avec les arômes et les saveurs qui nous illustrent et nous identifient si bien. La gastronomie de mon pays, de par sa grande richesse, sa force et son originalité, se prêtent volontiers à certaines fusions, nous avons donc expérimenté avec des pâtes artisanales uruguayennes mêlées à des saveurs comme le *mole*, le charbon du maïs<sup>14</sup>, *la cochinita pibil*<sup>15</sup> ou le roucou.

## LA CUISINE POUR PARTAGER

Avec ce livre, je veux participer aux efforts faits par l'ambassade mexicaine pour fusionner sa gastronomie nationale avec la savoureuse cuisine *rioplatense*<sup>16</sup>, qui adapte aux conditions locales plusieurs des traditions culinaires italiennes et espagnols. La grillade *gaucho*<sup>17</sup> revêt une importance digne d'être mentionné ici, en effet l'un des travailleurs de la résidence et l'un des fiers participants à la plus grande grillade du monde, qui entra dans le Livre Guinness des Records en 2008. La grillade, si importante pour les uruguayens, de même que le *mate*<sup>18</sup> ou le candombe<sup>19</sup>, est un événement où confluent une série d'éléments qui la transforme en un moment unique de partage, de joie, de conversation passionnée et animée.

Dans le même esprit, je me limite dans cet ouvrage à des recettes dont les ingrédients se trouvent en Uruguay, ou qui peuvent être ramenés du Mexique. Le goût n'est pas toujours le même, à cause de l'eau, du type de farine, etc., mais le résultat aura été une réussite et cette situation, finalement, un défi supplémentaire à relever et à surmonter.

Nous avons voulu honorer nos invités – dont vous êtes, vous lecteurs – par trois pans différents. La cuisine mexicaine traditionnelle, en essayant de la garder la plus authentique possible ; les plats internationaux et uruguayens ; enfin les fusions entre les cuisines *rioplatense* et mexicaine.

Représenter sa patrie dans un autre pays est, de bien des manières, quelque chose d'extraordinaire ; j'ai eu la chance de le faire à travers la cuisine et la culture. Être l'ambassadrice du Mexique à notre table pour partager avec des personnes si diverses et hétérogènes, fut un véritable cadeau. Le fait d'être les amphitryons et de présider la table,

<sup>13</sup> Mot d'origine nahuatl. Tous types de sauces préparés à base de piment et d'épices. Cf. p.y : le chapitre sur le *mole*. (ndt)

<sup>14</sup> *Ustilago maydis* : champignon comestible parasite du maïs. (ndt)

<sup>15</sup> Cf. note 8

<sup>16</sup> Relatif au Rio de la Plata (ndt)

<sup>17</sup> Le *gaucho* est le nom donné aux éleveurs de vache du sud de l'Amérique du sud (ndt)

<sup>18</sup> Le maté, appelé aussi thé des jésuites, est une infusion d'herbes qui se boit dans le récipient du même nom à l'aide d'un tube métallique percé qui permet de la filtrer. (ndt)

<sup>19</sup> Musique traditionnelle des afro-descendants installés en Uruguay. (ndt)

de donner des explications sur les plats que nous allons manger, de parler de leurs origines, des ingrédients qui les composent et de la manière de les préparer, est un acte de générosité et de satisfaction. Pouvoir montrer un peu de l'Art, si divers et exquis, que produit notre pays, en est un autre et de première importance. La faïence de Puebla, l'argent de Taxco, la terre noire de Oaxaca, la vaisselle de Capula, Michoacán, les statues de bois *seri* de Sonora, les peintures gorgées de couleurs de José Luis Cuevas et Rufino Tamayo, jusqu'aux mantilles de soie et les couleurs *huipiles*<sup>20</sup> de mes vêtements sont des exemples des multiples manifestations de l'art du Mexique que nous partageons en même temps que le couvert et qui donnent une force vibrante à nos réunions. Dans cette aventure qu'a signifié la représentation de notre patrie en Uruguay, l'idée était de partager une table pleine de mexicanités, avec un grand nombre de convives, dans un pays qui ressent une profonde tendresse et de la gratitude pour le Mexique, du fait de l'accueil et de la façon dont il accueilli des milliers de réfugiés à l'époque de la dictature.

## L'ACCOLADE SOLIDAIRE

L'histoire de l'ambassadeur Vicente Muñiz Arroyo, qui fut l'ambassadeur du Mexique en Uruguay pendant les années de la dictature, prend un sens extrêmement important dans l'art de recevoir et d'honorer nos invités ; en effet, c'est dans l'ancienne résidence diplomatique mexicaine, située à quelques mètres de l'actuelle, que se réfugièrent durant trois mois environ quatre cents exilés. (Comment firent-ils pour s'organiser avec la nourriture ? Comment alimenter tant de gens, vivant une situation extrême, et avec le seul salaire de l'ambassadeur?).

C'est pourquoi tant d'amis uruguayens nous signalent que le Mexique est une référence en matière de solidarité, un pays frère.

## LA MAGIE

Cette aventure est gratifiante, nous aimons voir comment notre table est, petit à petit, devenue un lieu de découverte pour le palais. Nos invités perfectionnent leurs sens, et s'osent à découvrir des goûts et des arômes, prisonniers de la magie qui se crée près de l'Arbre de la vie<sup>21</sup>. Le piment, par exemple, implique, pour le goût et le palais des uruguayens, la découverte de nouvelles saveurs, risquées et même agressives au début. L'expérience que nous avons eu, avec les invités qui n'ont pas l'habitude de mets pimentés, a été de suivre le plaisir avec lequel ils découvrent ces nouvelles saveurs : comment leurs visages s'empourprent, transpirent, et qui poursuivent, pourtant, leur repas avec un sourire et une expression qui mettent en joie leurs hôtes et détruisent les préjugés.

Ce travail embrasse tout cela. Il s'adresse, fondamentalement, au public uruguayen en général, mais aussi au corps diplomatique mexicain et à ses représentations dans le monde. Nous souhaitons partager notre découverte, cette forme goutteuse et généreuse de montrer ce que la cuisine mexicaine possède par excellence : de la créativité, un goût puissant, de la saveur et de la couleur, accompagné d'un peu d'histoire sur ce qui se déguste, sa provenance et sa préparation.

<sup>20</sup> cf. infra p.8. (ndt)

<sup>21</sup> Dans la salle à manger de la résidence se trouve un Arbre de la vie. Ce sont des sculptures de terre artisanales en forme d'arbre, certaines sont très grandes, qui se fabriquent dans le centre du pays, principalement dans la ville de Metepec. Ils représentaient originellement des passages de la création, ils s'inspirent maintenant de nombreux autres thèmes. (ndla)

Nous avons essayé d'offrir un menu mexicain aux invités étrangers et uruguayens ; et des grillades uruguayennes aux invités venus du Mexique. Quand nous faisons des réunions de travail avec le personnel mexicain, nous offrons parfois un menu international, parfois un menu mexicain pour la nostalgie.

Je partage donc ces recettes, ainsi que quelques anecdotes qui eurent lieu autour de notre table qui ont fait de ce séjour et de cette expérience un plaisir merveilleux.

## **ASSUMER LES RESPONSABILITÉS : UN TRAVAIL D'ÉQUIPE<sup>22</sup>**

Avant ma venue, Cassio vivait seul depuis quelque temps déjà, c'est pourquoi tout le travail qui correspond traditionnellement, dans le monde diplomatique mexicain, à la femme de l'ambassadeur, était dévolu à Blanca. Elle choisissait le menu, le vin et la disposition de la table. A mon arrivée à Montevideo, j'endossais, à mon tour, ce rôle de « femme de l'ambassadeur ». De nombreuses personnes m'aidèrent à assumer les responsabilités liées à ce statut, nouveau pour moi, notamment Blanca, qui fut une aide précieuse dans cette tâche, Walter, une sorte de guide sur la route protocolaire, et le Chef Jorge Abascal, l'exécutant des recettes au sein de la résidence diplomatique.

Blanca de Francisco, collaboratrice du secteur culturel de l'ambassade, est mexicaine, de l'État septentrional de Chihuahua, mariée, elle vit en Uruguay depuis de nombreuses années. Lorsque je pris les responsabilités qui lui incombent à la résidence diplomatique, toutes deux sommes parvenues à nous rapprocher, à travailler en équipe et à développer une très belle amitié. Quand je n'arrive pas à trouver un dessert pour clore le menu, par exemple, Blanca trouve le mot magique, dans une sorte de connexion amicalo-culinario-géniale qui nous apporte une grande capacité de résolution des difficultés. Elle eut d'excellentes idées que nous avons mis en place, comme l'impression de menus de couleurs diverses, agrémentés de détails particuliers se référant à notre pays, mais aussi dans la composition de certains menus.

Walter – *tacuareboense*<sup>23</sup> de naissance et *riverense*<sup>24</sup> d'adoption, il a soixante ans et travaille depuis vingt ans à l'ambassade – est un homme d'une grande générosité qui possède des talents nombreux et variés. Il m'apprit certaines règles protocolaires, mais nous en avons également adoptées de nouvelles. Nous en avons modifiées quelques-unes, pour leur enlever un peu de rigidité, quand le protocole le permettait et rendre ainsi l'événement plus détendu. Blanca fut également d'une grande aide de ce point de vue.

Le Chef Jorge Abascal travaille depuis sept ans, et deux ambassadeurs, à la résidence diplomatique. Il a excellemment pris en main la cuisine mexicaine et élabore avec dextérité tous les plats qu'on peut lui demander. Je lui prête parfois mes livres, en d'autres occasions je ne fais que lui expliquer la manière de faire et la présentation du plat. Il détient plusieurs entreprises gastronomiques, une pizzeria et un restaurant. En prenant sa place de chef, il ne connaissait rien à notre cuisine, mais avec de la patience, au fur et à mesure, il l'a apprise et l'exécute de manière notable.

---

<sup>22</sup> Ce chapitre ayant été écrit dans une forme très mexicaine et peu intelligible pour un francophone, j'ai préféré le réécrire partiellement (ndt)

<sup>23</sup> Habitant de Tacuarembó, ville du nord de l'Uruguay et capitale du département homonyme. (ndt)

<sup>24</sup> Habitant de Rivera, ville frontalière du Brésil, au nord de l'Uruguay et capitale du département homonyme. (ndt)

## NOS INGRÉDIENTS, NOS PRODUITS SI LOINTAINS...

Ce qui m'a le plus manqué en Uruguay – après mon fils Luis qui est resté à Mexico pour étudier – est, sans aucun doute, la cuisine mexicaine, car il y a de nombreux ingrédients de notre gastronomie que nous ne trouvons pas ici, nous empêchant ainsi de réaliser de nombreux plats.

Nous devons nous approvisionner, durant nos voyages ou lorsque des proches nous rendent visite, de produits non périssables, comme la farine de maïs pour les *tortillas*, divers variétés de piment secs, des sauces, des épices, des chocolats, parmi tant d'autres éléments indispensables à notre cuisine. On trouve également à Buenos Aires une plus grande variété de produits mexicains qu'à Montevideo. Ces stratégies nous permirent de réaliser les plats mexicains les plus authentiques possible, même si le manque de produits frais a, certainement, influé sur le résultat final.

Peu après mon arrivée, j'ai appris, par l'ambassadrice de Cuba, l'existence d'un stand à Puerto del Buceo, bien connu du monde diplomatique, qui vend une grande quantité de produits « exotiques » variés. Il les fait venir de différentes parties du monde et j'en suis une cliente assidue. Il y a peu, l'ambassadrice de Colombie se plaignis à moi de ne trouver que très rarement d'avocats dans la boutique, « évidemment – lui dis-je – l'ambassade du Mexique les prend tous pour préparer le guacamole. »

Un jour, alors que l'absence de la cuisine cubaine, profondément ancrée en moi à cause de mon enfance passée à La Havane, me demandait à grand cri de préparer quelque chose de bon, je me rendis au stand de Buceo pour acheter des bananes plantains et du manioc. De retour à la maison, j'appelais mon amie l'ambassadrice de Cuba, me remémorant cette belle tradition cubaine de faire passer le mot quand quelque chose était arrivé au marché, et à peine eu-t-elle décroché que je lui dis, sans détour, avec l'accent chantant de Cuba : « Le manioc et la banane plantain sont arrivées ! » et elle me répondit, avec la même voix de ténor : « Meeerci mon amie, j'y vais de suite ! »

## APPRENTISSAGE

J'utilisais la gastronomie mexicaine comme référent pour assumer avec sérieux et diligence, mais surtout avec beaucoup de plaisir, mes nouveaux rôles de maîtresse de maison de la résidence diplomatique du Mexique et de Chef cuisinier. Par ailleurs, la présence au domicile d'un Chef de sexe masculin signifia un changement dans les rôles déterminés par la tradition, donnant un ingrédient *sui generis* à ce processus.

Avant de déménager à Montevideo, ma vie était celle de milliers de femmes. Je vivais à toute vitesse entre le travail, la maison, les enfants, les responsabilités, au jour le jour, avec un salaire modeste qui devait durer jusqu'à la fin du mois. Je me sentais comme une espèce de Doña Borola, ce personnage célèbre de la culture populaire mexicaine, une femme qui doit réussir à préparer le repas quotidien pour toute la famille, une cuisinière experte qui crée de succulent petits-plats en moins de cinq minutes, avec une dépense quotidienne limitée.

M'installer dans la résidence diplomatique du Mexique me causa un trouble que je dus affronter : tout y est, d'une certaine manière, résolu et exécuté merveilleusement par une équipe de soutien, certaines obligations de base – comme aller au supermarché, décider de ce que l'on va manger ou l'organisation de la maison – sont effectuées par d'autres. Dans un premier temps, je trouvais cette situation agréable, mais je sentis, un peu plus tard, la nécessité de me réapproprier ces activités qui m'étaient si familières. La cuisine me montra à nouveau le chemin. Je me suis dit : « si je ne peux pas travailler, ce sera donc à travers la

cuisine que je participerais, j'assumerais mon rôle et je serais la protagoniste de cette étape de ma vie qui m'est heureusement destinée. »

Petit à petit, j'ai modifié et inventé le protocole, imposant des règles qui se révélèrent intéressantes, aussi bien dans le choix des menus que dans la disposition et l'explication des plats. Je ne connais pas d'autres ambassades où le fait de manger soit si festif et si méticuleux que la nôtre. Nous, nous faisons un festin, de la décoration de la table jusqu'à la présence de l'Arbre de vie qui semble tous nous protéger.

Pour informer nos invités sur ce qu'ils vont déguster, j'imprime, au verso du menu officiel, la carte du Mexique sur laquelle est indiquée la région d'où provient la recette, ainsi qu'une brève explication de celle-ci.

Une fois, nous reçûmes à la maison un groupe de fonctionnaires mexicains et uruguayens. Le dîner consistait en une fusion de chacun des terroirs. L'un des invités, Fernando Zuloaga, Directeur National du Secrétariat à l'Agriculture, à l'Élevage, à la Pêche et à l'Alimentation de mon pays, me dit, en voyant le menu avec la carte et le texte explicatif, qu'il allait l'emporter pour le montrer au Secrétaire à l'Agriculture, comme exemple de la manière dont on peut diffuser la gastronomie mexicaine à travers ses ambassades.

## **PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ**

Comme je l'ai dit auparavant, au mois de novembre 2010, l'Unesco reconnut la gastronomie mexicaine et l'inclut sur la Liste Représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité. La nouvelle fut accueillie avec une joie intense, notamment par les membres du Conservatoire de la Culture Gastronomique Mexicaine qui travaillèrent durant de nombreuses années, main dans la main avec les cuisinières traditionnelles de l'état du Michoacán, pour élaborer le rapport technique de candidature qui fut présenté à l'Unesco. Ce travail – en reflétant la communion des goûts et des ingrédients qui se transmettent de génération en génération, de mères en filles – parvint à faire reconnaître le métissage des saveurs d'une gastronomie ancestrale, millénaire, pleine d'ingrédients autochtones mais qui reste toujours actuelle. Cette reconnaissance par l'Unesco a pour but la sauvegarde des racines, de l'identité et la continuité de la gastronomie au Mexique.

Nous eûmes l'immense honneur de recevoir à la maison une partie de l'équipe qui travailla à la recherche et à la rédaction du rapport : la Présidente du Conservatoire de la Culture Gastronomique Mexicaine, Gloria Lopez Morales, l'anthropologue et Chef José Iturriaga, la Chef Alicia Gironella et le Chef Gerardo Vasquez, qui participèrent au séminaire « Héritage et culture : La construction du patrimoine gastronomique en Amérique Latine » et nous les accueillîmes avec des grillades, des chorizos et des desserts typiques comme le *Massini*<sup>25</sup>, le *Chajá*<sup>26</sup>, le *Martín Fierro*<sup>27</sup> et la confiture de lait.

## **REPORTAGE DE GALERÍA**

---

<sup>25</sup> Sandwich de biscuit à la crème aux œufs, à la meringue et au sirop de sucre. Originaire d'Italie. (ndt)

<sup>26</sup> Gâteau alternant les couches de biscuit, de chantilly, de fraise ou de pêche et de meringue. Originaire de Paysandu, dans le nord est du pays. (ndt)

<sup>27</sup> Gâteau simple constitué d'une tranche de pâte de fruit au coing sur une tranche de jeune gruyère ou d'emmental. Originaire de Punta del Este, au sud du pays. (ndt)

Dans le contexte de la résolution de l'Unesco, l'une des revues qui circule le plus au niveau national, *Galería*, éditée par l'hebdomadaire *Búsqueda*, demanda à l'ambassade un article soulignant une telle distinction. Pour le reportage, qu'ils titrèrent « Patrimoine piquant et sensuel »<sup>28</sup>, je demandais à quatre mexicaines, vivant à Montevideo, de venir à la résidence diplomatique pour que chacune cuisine un plat, auquel s'ajouta le mien : des *tamales costeños*<sup>29</sup>. Ce fut toute une expérience d'avoir à la maison l'équipe de production de la revue, allant et venant avec les appareils photos, les projecteurs, et prenant des notes sur la manière dont nous préparions nos recettes, sur la signification de la reconnaissance comme patrimoine de l'humanité de la cuisine du pays et sur notre ressenti à cet égard.

Après de longues heures de travail, la table, qui fut l'objet des photos, s'habillait un peu plus à l'arrivée de chaque nouveau plat. Les arômes des *tacos al pastor*, du porc au *mole verde*, du lapin au *mole de ajo*, parfumèrent la maison.

Quelques jours plus tard, la directrice du reportage m'appela pour me photographier avec d'autres plats et quelques produits mexicains. De nouveau les appareils photo et les projecteurs mais encore, une maquilleuse et une coiffeuse. Je m'habillais avec un *huipil* de Oaxaca parce que la recette que je présentais était un poulet *con mole* – l'un des plats les plus représentatif de notre pays – et Oaxaca est célèbre pour la grande variété de ses *moles*.

Le *huipil* est une blouse, ou une robe, bordée de couleurs vives, que portent les femmes indigènes mexicaines. Le col est serti de bandelettes colorées appelées dents puisque cette section symbolise la bouche. Ces broderies ont une signification particulière selon la région, et expriment un langage très sophistiqué sur la vie et la mort. L'usage du *huipil* remonte à des temps précolombiens.

Après une longue séance de travail et une grande quantité de photos, au moment de se séparer, sur le seuil de la porte, la productrice me dit : « Merci Ximena, tu es la couverture du *Galería* de la semaine prochaine ! ». J'étais abasourdie, parce qu'ils n'avaient jamais mentionné cette possibilité, mais j'en fus flattée. Le jeudi suivant, mon image soutenant un plat en céramique de Puebla avec du riz rouge et du poulet au *mole*, était présente dans tous les kiosques de la ville.

Je partage maintenant cette recette.

---

<sup>28</sup> 25 novembre 2010 (nda)

<sup>29</sup> Cf supra note 6 et infra, la recette. (ndt)

## Courte autobiographie du traducteur

Bien qu'hispanophone depuis 2004, notamment grâce à des études d'anthropologie à Murcia en Espagne et un diplôme d'études latino-américaines (DELA) imparti en français et en castillan à l'Institut des Hautes Études de l'Amérique Latine (IHEAL), ce n'est qu'en 2008 que j'ai commencé à me mettre à la traduction, dans le cadre de l'association d'échanges interculturels Regards Mêlés dont je suis le président. Il s'agissait de deux pièces de théâtre du dramaturge mexicain Saul Enriquez et de la nouvelle dialoguée *Inspecteurs* de l'écrivain chilien Roberto Bolaño. Les pièces de théâtre ont été traduites dans le seul but de permettre à Saul Enriquez de posséder une traduction au français de son œuvre, la nouvelle l'a été en vue de sa mise en scène, par moi-même, dans le cadre du festival *Bienvenu-e-s à Mexico !* qui se déroula au mois d'avril 2009 au théâtre des Argonautes de Marseille.

C'est alors que m'est venu l'envie de promouvoir les cultures latino-américaines par le biais de la traduction car je suis également l'auteur d'une pièce de théâtre et de nouvelles ainsi qu'un amateur des sciences humaines et sociales. Pour ce faire, je souhaite, comme ici, présenter et proposer des traductions partielles d'œuvres latino-américaines non publiées en France à des maisons d'édition francophone. Après plusieurs séjours au Chili, en Bolivie, au Pérou ou en Argentine, je me suis récemment installé à Montevideo d'où j'espère pouvoir découvrir et partager des romans, des essais, des pièces de théâtre ou encore des bandes dessinées. Vous pouvez retrouver ces traductions sur <http://paulbetous.canalblog.com/>.

Pour toutes informations complémentaires sur *La table qui séduit et enlace* ou sur mon travail, vous pouvez me joindre par courriel à [pbetous@yahoo.fr](mailto:pbetous@yahoo.fr) ou par téléphone au +598 91204474.

Merci de l'attention que vous avez portée sur ce dossier.