



## Mexique



Mexico 1968

# AU PAYS DES MILLE ET UNE SAVEURS



l'image de notre vaste territoire. de notre nature rude. la nourriture qui fut servie pendant les Jeux de la XIXe Olympiade de Mexico en 1968 avait mille couleurs et mille saveurs.

L'arrivée dans un Mexique inconnu était auréolée de mystère et derrière ce rideau se dessinait un pays robuste et vigoureux. Les sportifs furent surpris par les aliments qu'ils trouvèrent dans le village olympique tout comme par les restaurants de la métropole. De la couleur et encore de la couleur, mille et une saveurs. c'est ce que découvrirent les athlètes dans le village olympique qui portait le nom de Miguel Hidalgo. A l'entrée du village ou à la sortie, le Comité d'organisation des Jeux installa une grande salle à manger, avec plusieurs annexes et pour l'élaboration des menus, il nomma Cesar Balza qui s'assura la collaboration de soldats de l'armée mexicaine pour la préparation des aliments. Ils étaient spécialistes dans la confection des plats exquis que dégustaient jour après jour les athlètes. les entraîneurs et les officiels. Les sportifs prenaient leurs repas dans la ville olympique (située au sud de la ville) ou dans les installations du centre sportif olympique mexicain (existant déjà à l'est). La famille olympique fut installée à l'hôtel Camino Real, près de la forêt de Chaltepéc.

Pour servir les 5 531 sportifs qui participèrent aux Jeux, on construisit six restaurants où furent servis des plats très

par Rosalinda Coronado



divers, totalisant jusqu'à 350 variétés qui furent préparées avec 214 tonnes de fruits, 118 tonnes de viande, 31 tonnes de poissons et de fruits de mer et 849 447 repas au total furent consommés dans le village olympique.

Les restaurants qui étaient répartis par régions géographiques, Europe orientale. Asie-Afrique, Amérique latine, Europe occidentale et communauté anglaise, travaillaient de 6 à 9 heures du matin

pour le petit déjeuner, de 11h30 à 14h30 pour le déjeuner et de 16h30 à 21h00 pour le dîner. Le sixième restaurant était international et était ouvert 24 heures sur 24. L'accès au restaurant se faisait avec des coupons; un invité pouvait également acheter son ticket au prix de 25 pesos, que ce fût pour le petit déjeuner. le déjeuner ou le dîner. C'est dans la zone internationale que les sportifs étrangers vécurent les expériences les plus fortes provoquées par la découverte des fruits mexicains. On raconte, et Julian Nunez Arana, actuellement président de la fédération mexicaine d'athlétisme le certifie, que Leonid Zhabotinsky, champion d'haltérophilie d'Union soviétique, était capable d'avaler jusqu'à 6 melons et 1 pastèque pour le repas.

*Devant le village olympique*



Voici les principaux aliments qui furent consommés: 62 115 kilos de condiments; 9 925 kilos de sucre sous trois formes: 76 780 kilos de chair d'oiseau, de poulet, de dinde et de canard, de viande de boeuf, de veau, de mouton, de porc et de viande froide; 9 568 flans, gelées et puddings. Sans aucun doute, la variété d'aliments que l'athlète pouvait trouver était impressionnante, parce qu'il y avait non seulement de la nourriture internationale, mais aussi des aliments qui tenaient compte de la religion et des coutumes. C'est pour cette raison que l'on autorisa chacune des nations à importer sa nourriture au Mexique. Ainsi. les Etats-Unis amenèrent sur le territoire mexicain leur eau filtrée, les Européens leurs vins et les Musulmans leurs condiments. Le menu pour



l'Asie était basé avant tout sur les poissons et les fruits de mer, provenant de la mer mexicaine - le Mexique a un vaste territoire qui borde l'océan Pacifique et l'océan Atlantique - Quant au petit déjeuner, il était universel dans les six endroits et l'on trouvait au buffet du lait, du yoghourt, des jus (orange, bigarade, carotte, tomate, raisin, pomme), des fruits (melons, pastèques, papayes, pommes, bananes, raisin, figues de Barbarie, fraises, ananas, prunes, poires, pêches, cerises). Evidemment des céréales, avoine, blé, corn flakes, miel, confiture, sans oublier les oeufs qui étaient combinés avec du jambon, du lard, du fromage, des champignons ("cuitlacoques": il s'agit de champignons noirs qui poussent dans le maïs) et des figues de Barbarie (c'est un cactus qui possède une valeur nutritive élevée et qui est l'un des légumes les plus riches qui existent). Il y avait du pain, des petits pains et des tortillas (galettes de farine de maïs), ces deux derniers étant des aliments originaires surtout de la partie du continent américain. Dans la zone réservée à l'Amérique latine, il existait un plat spécial, les "chilaquiles" qui

sont faits de tortillas de maïs avec une sauce verte (tomate verte et piment ou piment rouge que l'on fait fondre pour en faire un condiment) et du poulet émincé.

On pouvait également trouver des talmouses, plat mexicain typique qui se cuisine de la manière suivante: on étale la tortilla dans une poêle, au milieu on met du fromage, on plie la tortilla jusqu'à ce que le fromage fonde et ensuite on trempe dans un condiment, réalisé en général avec du piment rouge, du persil, de l'oignon.

Les desserts. Le Mexique est l'un des pays qui possède un arc-en-ciel de douceurs, telles que la gelée, le flan, le pudding, les crêpes et il existe un petit gâteau sucré pour le matin, comme par exemple la "concha", la "dona", la flûte, etc.

Comme boisson, outre les jus, on pouvait déguster du café, du thé ou des eaux de fruits, c'est une spécialité du Mexique. On met de l'eau filtrée dans un mixeur où il y a déjà un fruit comme la mangue (sans la peau évidemment) et on ajoute du sucre. Ça fond et il en sort une espèce de rafraîchissement savou-

reux. Il y avait aussi d'autres parfums: jamaïque, tamarin et orgeat. Il était également possible de trouver du "tepache" qui se prépare avec la peau de l'ananas qu'on laisse fermenter.

Le repas. C'était une des spécialités de nos chefs, puisque sur le buffet, on mettait des viandes froides, du jambon, du fromage, du saucisson et après la soupe au riz et à la crème d'épinards, aux champignons, aux carottes, aux légumes, aux vermicelles, aux spaghettis et ensuite le plat de résistance où l'on trouvait aussi bien la tranche de viande simplement cuisinée sans condiments que le plat mexicain typique avec ses piments farcis, de la viande en tranches et bien sûr les haricots pour lier le tout. La variété de fruits et de desserts était si grande et si riche en saveur que l'on voyait régulièrement les sportifs partir chargés d'un supplément vers leur chambre ou sur leur lieu de compétition.

Le repas du soir était très proche de celui du midi et même plus riche dans sa variété parce que les athlètes devaient récupérer de l'énergie et c'est pourquoi, les réfrigérateurs étaient remplis de glaces, de gâteaux et d'entremets.

Chaque fois qu'un sportif fêtait son anniversaire, un gâteau spécial était préparé pour l'occasion, en principe au chocolat, aux pommes, au lait condensé ou au fromage.

Durant les Jeux de la XIXe Olympiade, les repas furent indubitablement un délice pour les visiteurs et c'est le palais qui apprécia le plus le travail des cuisiniers mexicains. Il est logique que l'un des plats qui ne pouvaient manquer sur la table des Mexicains était le piment, le "mole" (plat de dinde relevé de piment) et les tortillas.

*Rafraîchissement..*

