

Foodorama

Lettre #13 : Du Jalisco au Michoacan

Par Foodorama, le 21 janvier 2019



Bonjour à tous, Merci pour vos messages d'encouragements. Nous avons quitté la Basse Californie depuis 3 semaines maintenant et nous découvrons un Mexique bien différent que nous apprécions tout autant. Les cactus ont laissé la place aux champs de maïs, de cannes à sucre, aux forêts et à la montagne. On retrouve toujours le même accueil que l'on a connu jusqu'à présent et on a l'impression par moment de jouer un peu à « j'irai dormir chez vous » ! On découvre le quotidien des habitants des petits villages qui ont un accès à l'eau très limité. En effet, dans de nombreux villages, l'eau courante n'est disponible qu'une ou 2 journées dans la semaine ou uniquement à un moment précis de la journée. Le reste du temps il faut se débrouiller avec les réserves d'eau que l'on a pu faire. Les douches sont rapides et le plus souvent avec un petit seau d'eau froide !



Dans l'état de Jalisco, près de Guadalajara, nous découvrons le site archéologique de Guachimontones. C'est un ensemble de pyramides circulaires, fondé vers le IV^e siècle apr. J-C par des membres des tribus nahuatlacas qui ont colonisé le centre du Mexique et ont disparu vers le Xe siècle.



On pense que de telles structures étaient utilisées dans le cadre de cérémonies en l'honneur du dieu du vent Éhécatl. Elles incluait un jeu de balle et un prêtre montait sur une colonne pour rendre les honneurs à la divinité. Cette colonne était placée dans la partie centrale de la pyramide. Toutes ces informations ont été recueillies par les archéologues qui ont trouvé sur le site des maquettes en terre cuite sur les cérémonies des tribus.



Les habitants des Guachimontones se caractérisent par l'utilisation de l'obsidienne pour la fabrication d'outils et de sculptures. Il faut aussi signaler entre autres l'utilisation d'autres matières premières importantes comme le cuivre, l'or, l'argent, la malachite et la production de peintures pseudo-cloisonnées. Ils vivaient de l'agriculture et leur système d'irrigation leur a survécu.



Une maison traditionnelle a été reconstruite sur le site avec la technique utilisée à l'époque pour voir combien de temps elle allait résister aux intempéries. Les maisons étaient constituées d'une structure en bambou, avec des murs en terre et pailles enduits de jus de cactus pour l'imperméabilité !!



A Guadalajara nous dinons avec une amie de Kalima de l'époque du lycée qui nous présente son fiancé, Oscar, producteur de Tequila. Il nous permet d'en apprendre un peu plus sur la technique de fabrication de la Tequila. Sa fabrique de Tequila est l'une des plus anciennes de la région, elle se transmet depuis 5 générations et produit actuellement 9 millions de litres de Tequila par an, soit 8% de la production mondiale. En effet, la Tequila ne se produit qu'ici dans l'état de Jalisco (autour de la ville de Tequila), comme pour le Champagne qui ne se produit qu'en Champagne.



La Tequila est une boisson alcoolisée très forte fabriquée à partir du jus fermenté et distillé de l'agave bleu. Mais savez-vous ce qu'est la distillation ? C'est un procédé qui permet, sous l'effet de la chaleur, de vaporiser les substances d'une plante et de recueillir le liquide de la vapeur obtenue. C'est ce procédé que l'on utilise pour de nombreux alcools mais aussi pour la fabrication des parfums.



Mais avant de distiller l'Agave, il faut encore la faire pousser. Tout autour de nous on voit à perte de vue ces champs d'Agave d'une couleur bleutée. Il faudra attendre entre 5 et 10 ans avant de pouvoir couper les feuilles de la plante à la base et recueillir une sorte de fruit ressemblant à un ananas géant de 80kg !



Ce fruit est coupé, cuit pour en obtenir un jus qui sera fermenté puis distillé pour donner la Tequila. A consommer avec modération !



Après Guadalajara, nous parcourons les petites routes de campagne pour visiter les villages environnants. Lors d'une escapade sur une petite piste de sable et de cailloux, Kalima rate son démarrage et tombe quasiment à l'arrêt. Elle ne se fait pas vraiment mal mais se retrouve profondément entaillée sur la jambe par le plateau de vitesse du vélo. Après un petit trajet en stop, l'aventure se termine dans un centre de soin du village voisin. En 30 minutes l'histoire était réglée, petite anesthésie, 3 points de suture et Kalima est prête à repartir !



Nous sommes surpris par l'efficacité et le professionnalisme de soins donnés dans cette petite ville et surtout par le montant que l'on nous réclame pour cette intervention. Nous qui avons sorti nos contrats d'assurance et formulaires pour le remboursement, on se retrouve à régler une facture de 23 pesos...soit environ 1 € !!!



Nous voici arrivés à Morelia, où nous allons rencontrer l'entreprise Biofase demain matin ! Nous avons hâte de vous en dire plus dans la prochaine lettre. A très vite, Sylvain et Kalima

Dernière modification le 21/01/2019 par Foodorama.