

ANEXO 2: *El Rancho*, la cadena más importante de cocina Tex-Mex y mexicana en Francia

Saint-Quentin-en-Yvelines s'ouvre à la gastronomie mexicaine.



TORTILLAS, GUACAMOLE ET TEQUILA ...

L'alimentation mexicaine est particulièrement riche et variée, et nous, Européens, lui devons de nombreux produits : notamment le maïs, le cacao, la tomate et la dinde.

Cette cuisine aux saveurs épicées et raffinées séduit les Saint-Quentinois depuis quelques années et s'est ancrée dans leur quotidien gastronomique grâce au restaurant « El Rancho » et à la vente de produits typiques dans les supermarchés.

« El Rancho », situé au C.C. Espace Saint-Quentin près du cinéma Gaumont et du Gymnase Club, fait partie de la célèbre chaîne de restaurant « Tex Mex ».

Les clients y dégustent en priorité la *Tortilla* : c'est une fine galette à base de maïs, servie chaude et qui accompagne tous les repas ; le *Guacamole*, qui est une purée d'avocat et d'oignons mélangés à une sauce pimentée ; les *Tacos* : tortillas roulées et farcies de viande ou de légumes ; et les *Nachos*, qui sont des tortillas-chips nappées de cheddar et accompagnées de crème fraîche, guacamole et poulet. Ils apprécient aussi le *Chili con Carne*, ce fameux riz mexicain servi avec de la viande et des piments ; les *Enchiladas* : ce sont des tortillas agrémentées de *chiles* (piments), garnies de salade, tomate, crème et fromage râpé, puis roulées et frites ; et les *Quesadillas* : tortillas pliées en deux, fourrées au fromage, piments, champignons et pommes de terre. Et ils peuvent découvrir des spécialités

moins connues comme les *Tamales*, qui sont des petits pains fourrés de viande, poulet et piments, et cuits à la vapeur dans des feuilles de maïs ou de bananier ; et aussi le *Pozole* : c'est un potage de maïs, salade et viande.

L'ambiance festive du « El Rancho » plaît beaucoup à sa clientèle. L'accueil est convivial et chaleureux. Les serveurs sont souriants et toujours habillés en costume traditionnel : ils portent un sombrero (chapeau en paille à larges bords), un pantalon et un gilet colorés. Le décor, dominé par des couleurs chaudes et vives, permet de se plonger dans un univers parfaitement typique et personnalisé. Diverses musiques de fond mexicaines accompagnent les repas : on diffuse le *Corrido*, qui est une ballade folklorique composée de quatrains, ainsi que des chansons entraînantes et rythmiques : traditionnelles ou contemporaines. Tous les premiers et troisièmes vendredis soirs du mois, sont organisées des soirées à thèmes et des animations durant lesquelles on peut souhaiter un anniversaire, organiser une fête de mariage ou célébrer une réussite à un examen. Les serveurs prêtent des costumes traditionnels aux clients et les invitent à participer au karaoké « dédié » aux chansons mexicaines.

La présence de musiciens et de danseurs folkloriques apportent de la bonne humeur. Les *mariachi*, groupes populaires ambulants, forment un orchestre composé de deux violons, deux guitares à cinq cordes, deux trompettes et un *guitarrón*, grande guitare basse. Ils chantent très souvent *Las mañanitas* (*Les petits matins*), chanson traditionnelle qui évoque la naissance et la vie.

Le restaurant a ses adeptes et il accueille tous les jours de nouveaux clients, de tous âges et de toutes nationalités, qui viennent y découvrir ses spécialités et sortir de leurs habitudes gastronomiques.

Il ne propose pas l'option « Self-service » ni la formule « Plats à emporter », mais il est bon marché : le coût moyen d'un menu varie entre quinze et vingt euros.

Des produits typiques très « en vogue »... :

La vente de produits mexicains s'accroît à Carrefour (C.C. Espace St-Quentin) et dans les supérettes (comme Casino, à Elancourt) pour répondre à une demande croissante.

Les enfants et adolescents raffolent des *Tortillas* (chips au goût épicé) ainsi que des

Burritos et des *Fajitas* , qui se préparent comme des *Enchiladas* et se vendent au rayon des conserves ; Les boîtes les plus vendues appartiennent à la fameuse marque *Old El Paso*. Certains fruits tels que les fraises, les ananas ou la noix de coco sont directement importés du Mexique. Et on trouve les boissons phares comme la *Tequila*, qui est une eau-de-vie distillée à partir du fruit de l'agave, la *Margarita* : c'est un cocktail à base de Tequila, jus de citron vert et liqueur d'orange, et certains vins de marque (le *San Lorenzo*, *Los Reyes*, etc...).

Sont aussi vendus des assaisonnements qui permettent d'agrémenter nos plats et leur donner une saveur tropicale. Il y a les *Chiles*, qui sont des piments rouges, verts ou ocres ; la *Mole* : c'est une sauce à base de cacao amer, sauce pimentée, ail, cannelle et oignons ; et les aromates comme le *Cilantro* (la coriandre) et la *Calabaza* (graines de courge).

Des semaines spéciales « Gastronomie mexicaine » sont organisées en mars et en septembre, et des stands placés à l'entrée des magasins familiarisent le client avec la cuisine mexicaine. Les commerçants, d'origine mexicaine, font découvrir quelques curiosités culinaires aux visiteurs, comme les *Frijoles* : haricots beiges rosés, rouges ou noirs ; le *Pulque*, qui est une boisson fermentée tirée de l'agave; et le *nopal* : c'est une feuille de cactus de barbarie (dont on enlève les épines) cuite à l'eau. Il y a aussi le *Chapullin*, qui est un criquet grillé dans un taco ; la *Camote* : c'est une patate douce ; le *Guanabana* : fruit doux et rafraîchissant, de couleur vert sombre, dont la pulpe est blanche et les pépins noirs ; et aussi la *Salsa borracha*, qui est une sauce concoctée avec du pulque, de l'ail, de l'huile d'olive et des *chiles*.

Les Français consomment de plus en plus naturellement des aliments mexicains : ils mangent des tortillas aussi naturellement qu'ils mangent du pain ou du fromage.

Le restaurant « El Rancho » a permis de faire connaître les spécialités mexicaines aux habitants de Saint-Quentin-en-Yvelines. L'essor de la vente des aliments typiques dans les magasins démontre aussi que les consommateurs ont facilement « adopté » cette gastronomie. Qui sait, à l'avenir, la cuisine mexicaine aura peut-être la primauté sur les autres cuisines « exotiques » à Saint-Quentin ?

La présence de spécialités étrangères (mexicaines, chinoises, italiennes, ...) à travers l'implantation de restaurants et la vente de produits spécifiques, constitue un facteur

bénéfique, puisqu'elle représente un moyen d'intégration, favorise la diversité sociale et culturelle, et fait ainsi de Saint-Quentin-en-Yvelines un véritable « melting-pot ».

Nathalie DE SOUSA