

LES HABITUDES DE CONSOMMATION

On trouve dans bon nombre de restaurants canadiens divers plats typiques de la cuisine mexicaine tels le chili, les tacos, les burritos, les fajitas, les enchiladas, les tortillas, etc. Un grand nombre de ces plats font partie de la cuisine mexicaine traditionnelle, mais les Mexicains consomment aussi d'autres plats combinant une grande variété d'aliments. Au cours du XIX^e siècle, les chefs cuisiniers mexicains se sont efforcés, pour des motifs religieux le plus souvent liés au Carême, d'ajouter une touche d'élégance à tous les plats à base de poissons et de fruits de mer.

C'est ainsi que le Carême a donné naissance à de nombreux mets que l'on trouve encore aujourd'hui dans la cuisine mexicaine. En voici quelques exemples : les *torrejas* trempés dans le miel constituent un dessert bien connu fait d'un mélange de pain, d'œufs, de lait et de vanille, le tout cuit sur charbon de bois; les *huevos reales* (œufs royaux) sont aussi un mets très apprécié; pendant le Carême, on rehaussait le goût des ragoûts et plats en cocotte en ajoutant une pincée d'ail et de cannelle. Selon nombre d'historiens mexicains, les plats suivants étaient aussi consommés pendant le Carême : soupe aux palourdes, raviolis européens aux épinards ou aux sardines et poisson nappé de fromage fondu et de sauce tomate Veracruz. Les Mexicains raffolent aussi des lamproies et du saumon ou homard mayonnaise et complètent souvent leur repas avec des chaussons fourrés de compotes de toutes sortes. Voici encore d'autres exemples de mets traditionnels : crevettes, poisson-chat et morue salée cuits dans une sauce tomate, soupe aux haricots blancs, *romeritos*, romarin cuit dans une sauce tomate avec pommes de terre (plat également consommé à Noël), salade de betteraves, *capirotada*, dessert typiquement mexicain fait de pain, de raisins et d'arachides, trempé dans un sirop de sucre brun. Les haricots frits et le vin ou la bière ont toujours été et sont encore au menu des festins. Certaines petites villes ont conservé différentes coutumes culinaires dont la préparation de l'*axolotl* (salamandre comestible), de crevettes d'eau douce, de grenouilles, de pourpier, d'épinards et de *quelites*.

Le regain de vie de l'économie du Mexique s'est traduit par une hausse du revenu disponible des Mexicains. La consommation de produits alimentaires, tant à la maison qu'au restaurant, a augmenté et s'est diversifiée. La hausse des importations de produits alimentaires est en grande partie attribuable au fait que les Mexicains aiment essayer de nouveaux produits et que la consommation de produits importés est perçue comme un signe de réussite sociale. Plus du tiers de la population mexicaine est concentrée dans les grandes agglomérations de Mexico, de Guadalajara et de Monterrey. Ces villes offrent un vaste choix de restaurants et de cafés où l'on sert de la cuisine du monde entier, sans compter la grande variété d'établissements que l'on trouve dans les grands centres touristiques comme Acapulco, Cancun et Puerto Vallarta. Il n'est pas rare de trouver des restaurants dont le menu affiche des plats français, italiens, espagnols, polonais, argentins, suisses, arabes, libanais, japonais, indiens ou chinois. On trouve aussi au Mexique de plus en plus de restaurants spécialisés (où l'on sert des sushis, de la cuisine végétarienne et des aliments naturels) et de restaurants à service rapide comme les McDonald's et les Fuddruckers. Les consommateurs mexicains subissent aujourd'hui l'influence de la publicité et de la culture occidentales, tendance que l'on observe de plus en plus dans leurs habitudes alimentaires.

Les gens d'affaires en voyage doivent noter qu'au Mexique les réunions d'affaires se déroulent souvent autour d'un petit déjeuner. Les Mexicains considèrent le petit déjeuner comme un repas très important; il n'est donc pas rare que les réunions stratégiques se tiennent à ce moment-là, autre élément de l'«aspect humain» des relations d'affaires au Mexique.