

ENTRE — TEMPS CULTURE, LIVRES & SOCIÉTÉ

samedi 25 mai 2024
n° 1348

Gastronomie

Du taco aux
«French tacos»,
destinées
contraires d'un
délice mexicain

pages 24-25

Livre

Noëmi Lerch
ou la réinvention
romanesque
des Alpes

pages 30-31

Sexualité

Quand les
applications
de rencontre
finissent par
vous lasser

page 37



Gastronomie

Le fabuleux destin du taco mexicain

Non, il n'est pas celui que vous croyez. De sa forme originelle aux franchises de «French tacos», la galette fourrée a été récupérée, hybridée, fusionnée, détournée au gré de l'histoire... Retour sur une saga millénaire née en Amérique du Nord

Véronique Zbinden

Ne pas confondre. Commencer par distinguer le contenu du contenant. La galette et sa farce. La tortilla de maïs et ce qu'elle devient une fois garnie: le taco. Révéler entre les deux l'existence d'un monde de possibles, fait de fusions, réinventions, descendants légitimes et bâtards supposés.

Si l'on entend remonter aux origines du taco, on ira les chercher loin, très loin, du côté du Mexique précolombien voici plusieurs millénaires. La tortilla naît du maïs, céréale sacrée qui aurait façonné les premiers hommes – aliment de base au côté de la tomate, du haricot et de la pomme de terre: un mélange de farine et d'eau, pétri puis abaissé en disques fins et cuits, voire frit. Seules quelques provinces du nord du pays recourent au blé pour leurs recettes.

Là-dessus, au gré de la mondialisation et de l'explosion du tourisme au XXe siècle, notre taco-tortilla se met à voyager et entame son expansion planétaire.

«Le mal du pays»

Alma Mauron et sa famille connaissent cette saga mieux que personne et la racontent volontiers dans leur charmante manufacture de tortillas, à Carouge, Los Tacos. Les *tortillerias* sont rares en Suisse: on en dénombre trois, tout au plus, selon sa fille Nathalie – les deux autres en région zurichoise – et la sienne serait la première à avoir ouvert, en 1996.

Lancée dans un premier temps avec une amie d'enfance, d'abord cantonnée dans un *food truck*, la production se fait désormais en famille avec un collaborateur de longue date, l'amie étant entre-temps repartie au pays. Pour précision, une *tortilleria* produit les galettes ou tortillas – même si la manufacture genevoise se nomme Los Tacos – alors qu'une *taqueria* désigne, au Mexique, le resto simple où dévorer des tacos, *street food* la plus consommée du pays.

On fait taire les machines, entre deux séries, pour écouter la genèse et les métamorphoses de cet immigré latino. Dans la petite *tortilleria*, où se mélangent les parfums d'épices et de cacao du *mole*, le fumet d'une piquante sauce fajita (à base de poivrons, tomates, bœuf, etc.), quand Alma n'est pas là, c'est son époux Gérard et sa fille Nathalie qui prennent le relais.

L'endroit est devenu un des rendez-vous préférés de la communauté: «Sitôt ouverts, on a eu notre clientèle mexicaine. Les Mexicains éprouvent très vite le mal du pays», selon Alma, pour qui la nourriture relie et tisse un lien très fort avec sa patrie.

Les métamorphoses de la tortilla

Il faut deux machines différentes selon qu'on confectionne des tortillas à base de maïs ou de blé, ces dernières nécessitant un apport de corps gras, à la différence des premières, explique Gérard. La pâte est d'abord travaillée au pétrin: les farines sont importées du Mexique pour la bleue, d'Italie pour la jaune. Elles sont nixtamalisées, soit cuites dans de la chaux alimentaire, selon un processus assez mystérieux. Il ne s'en produit pas localement, mais l'Italie assure une partie de l'approvisionnement depuis quelques années.

La masse est ensuite transférée dans une machine où deux rouleaux tournent face à face en continu, écrasant la pâte et la compressant en fines galettes; après quoi, un ruban entraîne le tout jusqu'au corps de chauffe, tourne et retourne trois fois la tortilla, qui ressort cuite. Le processus est légèrement différent pour la galette *norteña* de blé, mais la finalité reste la même.

Alma et sa famille proposent diverses déclinaisons de couleurs et de céréales mais surtout, on trouve ici tout ce qu'il faut pour convertir la tortilla en taco, pour garnir le disque nu et le métamorphoser en 36 joyeux avatars. On la garnira de ceviche ou de *mole*, de



El Califa de Leon, à Mexico, est la première «taqueria» du monde à avoir décroché une étoile au guide Michelin, ce mois-ci. (Hector Vivas/Getty Images)

Les «chilaquiles» sont le modèle roboratif de la gamme: une manière de gratin de tortillas additionné de fromage et de crème

farces mijotées, haricots, guacamole, viandes grillées ou de légumes, coriandre, citron vert et oignon rouge, crudités ou *napales* (feuilles de cactus) et d'à peu près ce qu'on veut avant de replier le tout, de l'empoigner et de croquer son taco. Garni de fromage, il se nomme *quesadilla*.

La *tostada*? «C'est le même processus mais la galette se frit et se mange à plat», explique Gérard. Alors que, nuance, la tortilla farcie puis roulée et frite dans l'huile devient *taco dorado*. Vous suivez? Plus petite, la *casuelita* est une mini-tortilla moulée en creux et garnie de poulet notamment: une bouchée à snacker, une *finger food* parfaite pour les apéros, alors que l'*enchilada suiza*, assez mystérieusement, est une tortilla plus grosse, roulée et nappée de sauce chili et fromage.

L'alliance du Japon et du Mexique

Ce n'est pas tout. Les brisures de galettes se recyclent en *totopos*, petits triangles frits qui font merveille l'été sur les terrasses ou les bars de plage avec un guacamole par exemple. Les *tamales*? Communes à toute l'Amérique centrale et latine en plus du Mexique, elles sont emballées dans des feuilles de maïs (ou bananier), cuites à la vapeur, et se dégustent notamment avec de la purée de haricot et une *salsita* verte. Mais encore? Les *chilaquiles* sont le modèle roboratif de la gamme: une manière de gratin de tortillas additionné de fromage et de crème. Ailleurs, on vous proposera des variantes nommées *barbacoa*, *carnitas*, *pastor*, *guciado*, *canasta* et on en passe.

Les marchés mexicains explosent de mille couleurs, formes et effluves alléchants. La gamme est à peine plus réduite à Carouge mais délectable avec toutes ses préparations fraîches pour réussir une *finger food* d'an-



L'équipe de Los Tacos, une «tortilleria» sise à Carouge (GE), produit quelque 3000 tortillas par semaine. De nombreuses enseignes de la région se fournissent auprès de cette manufacture artisanale, jadis cantonnée dans un «food truck». (David Wagnières pour Le Temps)





Rap et tacos français, un duo qui régale

Les stars du micro sont nombreuses à faire référence au casse-dalle qui a ringardisé le kebab. Comme elles, il est parti des banlieues pour conquérir le monde

Pour leurs détracteurs, l'analogie entre rap français et *French tacos* est toute trouvée. Les deux sont gras, lourds, peu raffinés. Sitôt consommés, sitôt oubliés. Cela n'empêche pas les amateurs de dévorer goulûment leur galette de blé farcie de viandes, de frites et de sauce algérienne en écoutant leur artiste préféré dédicacer la gloutonnerie qui a ringardisé le kebab.

En la matière, ils sont aussi nombreux que les garnitures d'une version XXL. PNL, Booba, Sofiane, Niska, Alonzo: plusieurs des rappeurs les plus populaires de ces dernières années mitonnent des références au nouveau cauchemar des nutritionnistes. Cela relève d'une certaine évidence, nous expliquait en 2022 le cinéaste Bastien Gens, auteur d'un documentaire au titre éloquent, *Tacos Origins*: «Comme le tacos vient de la banlieue, dont il est devenu une sorte d'icône, il y a une logique référentielle» pour les rappeurs qui en sont aussi issus.

«Mon jet pour un tacos»

Le rap français qui cartonne en 2024 a, pour l'essentiel, troqué les morceaux engagés et le storytelling de la vieille école contre un «puzzle de mots et de pensées», selon l'expression de Booba, qui popularisa l'exercice. Ces textes impressionnistes cumulent les images et les références, comme les tacos empilent les ingrédients, pour se raconter et décrire leur monde. A compiler les exemples, la tendance est marquée comme la galette par le grill: le tacos est presque systématiquement débballé pour marquer des origines sociales modestes ainsi qu'une simplicité ayant résisté au succès et à la richesse.

«Une écurie sous le capot/Bats les couilles, je mange tacos», rappe le Marseillais Alonzo (*Dans le block* avec Naps). Il faut comprendre ici que même s'il possède une voiture qui a beaucoup de chevaux, il continue de se régaler de fast-food (plutôt que de fréquenter des établissements étoilés). C'est exactement le même message que formule Booba lorsqu'il scande, dans le morceau *LVMH*, «Jet privé au Mexique pour un tacos»: il a les moyens d'avoir son propre avion, oui, mais il l'utilise pour aller manger sans chichis (même s'il aura peu de chance de trouver un *French tacos* au pays du taco – mais passons).

PNL, un des groupes à la langue la plus libre de ces dernières années, résume sa réussite économique en deux mesures sur *Bambina*: «Opé, opé, j'vendais l'coco, j'grillais l'tacos/Hombre, hombre, j'fais l'tour du monde même en tacos.» Plait-il? Le rappeur Ademo raconte en fait que, par le passé, il faisait commerce de drogue et se nourrissait sur le pouce, tandis qu'il aurait aujourd'hui les moyens de se payer un (onéreux) tour du globe en taxi. L'enchaînement de «tacos» et «tacos» paraît facile? En impliquant des mots de prononciation et de graphie identiques mais de sens différents, il entre formellement dans la catégorie des rimes homonymes homographes homophones. Voilà qui vous pose un poète.

«J'ai archi-faim, frère»

Quoi qu'il en soit, le featuring franco-français entre rap et tacos ne se limite pas à quelques relations textuelles. Dès leurs premières années d'existence, les chaînes de restaurants O'Tacos et Tacos Avenue ont flairé le potentiel de la collaboration et convoqué des artistes appréciés des jeunes pour des ouvertures de succursales. En septembre 2019, l'annonce de la visite du rappeur parisien Koba LaD pour l'inauguration d'un O'Tacos à Saint-Nazaire a attiré une telle foule que le gérant, complètement dépassé, a dû renoncer à l'événement pour des raisons de sécurité. Mais l'objectif buzz était atteint.

Les réseaux sociaux regorgent en outre de courtes vidéos montrant telle ou telle star du micro vantant l'échoppe qui vient de le régaler. Mais ce que la rencontre du rap et du tacos a cuisiné de plus savoureux à ce jour reste la commande en freestyle d'un certain DutY94 au O'Tacos de Montreuil en 2016. «Tas tout noté ou pas la famille? J'ai archi-faim, frère», conclut-il en offrant son album en CD à l'employé de service – qui pour la petite histoire a tout noté, oui. Repostée opportunément par l'enseigne, la vidéo a cumulé plus de 3 millions de vues sur YouTube, rassasiant les amateurs de rap et donnant faim aux fondus de tacos. ■ **Lionel Pittet**

thologie. On y produit quelque 3000 tortillas par semaine et on fournit de nombreuses enseignes de la région. De la classique Taqueria, aux Eaux-Vives, aux bars et *mezcalerias* apparus ces dernières années. Sans compter l'irruption récente de nouveaux hybrides, mariant notamment le Japon au Mexique.

Le succès international et la visibilité du Mexique et de sa cuisine ont donné naissance à une multitude de concepts, à commencer par les versions tex-mex – tortillas, tacos & Cie revus à la sauce US. Une success-story

parmi d'autres? Celle inspirée à l'entrepreneur genevois David Emma en 2014 par le concept US de mexican grill. Taco Rico offre dans ses trois établissements de Genève et Coppet une carte versatile de tacos (ingrédients et sauces au choix, issus de produits locaux), auxquels s'ajoutent de purs concepts tex-mex (burritos et autres nachos).

Carton plein auprès d'une clientèle jeune et cosmopolite, pour les raisons que résume bien la série Netflix consacrée au phénomène: «Riche, copieux, pas cher. Mais

aussi délicieux et déclinable à l'infini.» Au fil des épisodes consacrés à l'expansion du taco dans huit des principales métropoles états-uniennes, on découvre ce qui fait le génie de cette galette transformiste, son universalité même. C'est d'abord un plat «identitaire», soulignent unanimes les émigrés interrogés, «qui tisse des liens affectifs puissants, presque mystiques, et nous ramène à l'enfance, à la famille, aux racines...».

Parmi les derniers à s'être épris de la petite galette pour la réinventer, Stéphane Menkes et son équipe de Misuji, dans le quartier genevois de Plainpalais. Ces spécialistes du sushi ont ajouté une touche mexicaine à leur carte en développant avec Alma une gamme de tacos japonais. La galette accueille désormais un tartare de thon épicé sauce yuzu, du saumon cru, poulet yakitori ou bœuf tataki, voire une farce 100% végétale – le tout associé à l'avocat et à la laitue croquante. A mi-chemin entre sushi et taco, entre Mexico et Tokyo, le résultat est agréablement dépay-sant, coloré, protéiforme, presque infini de diversité...

Un ovni de la francophonie

Misuji n'est toutefois pas à l'origine de la tendance, précédé par plusieurs restaurants haut de gamme japonais ou *nikkei*, de Verbier à Genève, en passant par le chic Izumi du Four Seasons Hôtel des Bergues – mariant la simplicité rustique du maïs et le raffinement nippon.

Enfin, il n'aura échappé à personne que la tendance lourde (à tout point de vue) de la *street food* pas chère et populaire se nomme désormais *French tacos* (avec un S), mais n'a rien à voir avec ce qui précède. Plus proche du sandwich roboratif que de la galette fine et élégante, le *French tacos* ajoute à sa base une montagne de viande, de frites, crudités, fromage fondu et sauces diverses.

Cet ovni apparu au début des années 2010 quelque part dans la région Rhône-Alpes se taille aujourd'hui une part copieuse de la malbouffe industrielle – particulièrement auprès des jeunes générations – talonnant le kebab et le burger. O'Tacos et Tacos Avenue, deux groupes concurrents, ont essaimé hors de leur berceau français en Suisse et en Belgique notamment, surfant sur une image associant le rap et les jeunes des banlieues. Du fait de ses liens avec les rappeurs PNL, MHD, Niska, Sofiane qui s'y réfèrent tous, le *French tacos* semble se cantonner à ces deux pays de la francophonie.

Prisé des ados, ce nouveau venu enfonce assez nettement – en termes diététiques et caloriques – la plupart des en-cas ou repas qu'ils plébiscitaient jusqu'ici. La Suisse romande compterait ainsi à elle seule une centaine d'enseignes de *French tacos*. ■

Les «taquerias» d'ici qui mettent en appétit

Mole, barbacoa, carnitas ou *chicharron, nopalitas*, mais encore *quesadillas, tostadas* et autres standards mexicains. Los Cuñados est une *taqueria* (presque) comme là-bas, avec le même déluge de couleurs et de cocktails, de mescals et de tequilas, le tout à base de produits locaux, frais et d'excellente qualité.

Taqueria Los Cuñados, 17, rue de Montchoisy, à Genève. 022 736 51 93, Taquerialoscunados.ch

Le lieu où aller noyer sa nostalgie du Mexique en plein Lausanne, sa nostalgie des *frijoles con arroz*, des tacos *al pastor* et du *pico de gallo* – le tout en défiant amis ou famille au bowling.

Mexicana Grill, 22, rue des Côtes de Montbenon, à Lausanne, 021 552 10 33, Mexicana-grill.ch

Pour découvrir l'interprétation japonaise du taco, voici des hybrides malins et très gourmands, associant le poisson cru des sashimis ou sushis, voire le bœuf tataki, à la galette de maïs et quelques petites sauces endiablées...

Misuji, 49, bd du Pont-d'Arve, à Genève, 022 320 10 00, Misuji.ch

Parce que ce concept qui cartonne depuis dix ans à Lausanne, plus récemment à Genève, a tout compris de l'envie de voyages d'une clientèle urbaine, cosmopolite et curieuse... Le menu des Amériques offre immanquablement des variations autour des tortillas de maïs.

Eat me, 6, rue Zurlinden, à Genève, 022 736 19 97; et 3, rue Pépinet, à Lausanne, 021 311 76 59, Eat-me.ch

C'est d'abord un bar à vins nature et cocktails doté d'une petite restauration fraîche et évolutive, notamment des *quesadillas* (et des *arepas* colombiennes, galettes cousines également à base de maïs) avec des variantes végétariennes ou carnassières.

Jo. Bar de quartier, 11, rue du Criblet, à Fribourg, 026 341 02 01, Jobardequartier.ch

Juste à côté de Jo, les mêmes associés (Jonas Aldana, Ben & Léo, entre autres) s'apprentent à ouvrir ce 5 juin leur nouveau lieu. Apollo dévoilera une offre plus étoffée de classiques de la cuisine de rue (ou *street food* pour les puristes) à

commencer par une jolie carte de tacos.

Apollo, 7, rue du Criblet, à Fribourg, Apollofribourg.ch

Cuisine du monde, c'est ainsi qu'on pourrait décrire sommairement le menu de cette adresse chic et cosy de la station valaisanne, qui hésite entre mer, montagne, Mexique et Pérou, entre tacos de poulpe et *tiradito* de poisson.

Taratata, 4, route des Creux, à Verbier, 027 771 65 00, Taratata-verbier.ch

Sergi Arola est le consultant de haut vol du W de Verbier et de ses différentes tables. Avec à la clé la carte touche à tout du bar Eat-Hola, mariant les standards hispaniques revisités, les tapas et les indispensables tacos – notamment poulpe, avocat et *pico de gallo* ou bœuf confit à la bière valaisanne...

Eat-Hola Tapas Bar, au W Verbier, 70, rue de Médran, à Verbier, 027 472 88 88, Wverbier-restaurants.com