Presse écrite FRA

Les Echos WEEK-END

Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **713000**

Sujet du média : **Lifestyle**

Edition : **Du 15 au 16 decembre 2023 P.9-13**

Journalistes : **Clara Le Fort**

Nombre de mots : **2009**

STYLE

OAXACA HOT SPOT MEXICAIN

Par Clara Le Fort

L'hôtel *Otro Oaxaca* dans le centre ancien d'Oaxaca, bel ensemble contemporain, qui s'ouvre sur la place historique de la ville.

CÉSAR BÉJAR

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

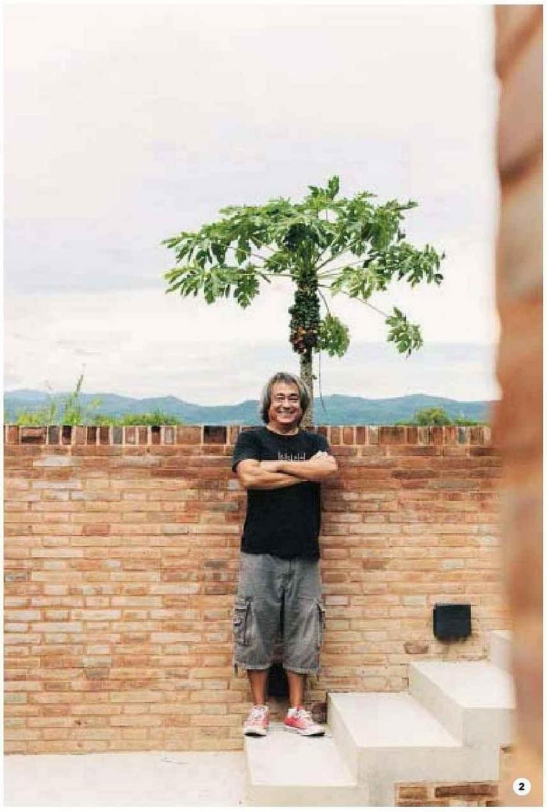
RICARDO RAMOS/COURTESY OF GRUPO HABITA KARLA LISKER/COURTESY OF GRUPO HABITA

Ci-dessus, le designer Fernando Laposse, et son projet Totomoxtle, un matériau réalisé à partir de feuilles de maïs indigène.

Ses paysages mêlent l'ocre, la terra cotta, le bleu azur, à la manière d'une palette de peintre. Région préservée, Oaxaca et sa capitale se découvrent comme une authentique carte postale latino-américaine qui s'épanouit loin du tourisme de masse. Depuis une décennie, cette destination authentique à une heure de vol de Mexico, est prisée des nomades au goût sûr et des aventuriers naturalistes. Ses anciens clochers rappellent la richesse de la colonisation espagnole, ses marchés débordent de produits exotiques, fruits, fleurs, avocats et cannes à sucre en tête. *«C'est une terre unique au monde ; son terroir, d'une grande richesse, fait naturellement le lien entre l'histoire mésoaméricaine, mexicaine et des envies contemporaines. Tout y pousse grâce aux nombreuses communautés indigènes qui perpétuent saveurs et traditions : on ne compte plus le nombre de variétés de tomates, maïs, cactus, piments et fruits tropicaux. Ici, les possibilités du goût sont démultipliées»*, explique le chef étoilé mexicain Indra Carrillo

Au sud-est de Mexico, l'État d'Oaxaca - entre ville, jungle et côte sauvage du Pacifique -, est un lieu en pleine révolution, entre tables néo-gastro et stands de street food, hôtel contemporain et architecture épousant la nature environnante.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



RICARDO RAMOS/COURTESY OF GRUPO HABITA KARLA LUSKER/COURTESY OF GRUPO HABITA

Y ALLER

Agence engagée labelisée ATR (Agir pour un Tourisme Responsable), **Les Maisons du Voyage** propose un itinéraire à la découverte de la région d'Oaxaca plus une escale de deux jours à Mexico. De la capitale historique à la côte du Pacifique, le circuit en voiture varié a été imaginé par ses conseillers dédiés au Mexique. Autotour de 12 jours/10 nuits à partir de 2 590 euros incluant vols (Paris-Mexico A-R et Mexico-Oaxaca A-R sur AeroMexico), location de voiture et hôtels.
Tél. : 01 53 63 13 40, maisonsduvoyage.com

À gauche, le chef Keisuke Harada propose une version mexicaine de l'omakase japonais.

(restaurant *La Condesa*, à Paris), originaire de la province. Si la culture du mezcal recouvre les hauts plateaux et affole le monde des spiritueux, la cuisine oaxaqueña, diverse et colorée, fait, elle, écho à un savoir-faire singulier. *« C'est l'une des régions mexicaines où l'artisanat est le plus riche et varié: tissage, vannerie, poterie, arts graphiques, orfèvrerie et papeterie y sont encore vivants ! Chaque village a sa spécialité et les artisans ont su le rester : en France, on ferait référence à des métiers d'art, ici, c'est avant tout une manière de bien vivre, de faire perpétuer un héritage familial »*, ajoute Christophe Gallot, fondateur de Maison Gallot. Quand on gagne la côte pacifique, Puerto Escondido, paradis des surfeurs depuis les années 1950, laisse place à de nouveaux repères hédonistes.

❶ FERNANDO LAPOSSE, CRÉATEUR ENGAGÉ

Diplômé de la Central Saint Martins, le designer mexicain Fernando Laposse recycle « par le haut », en fabriquant des produits d'une qualité supérieure à celle d'origine (maïs, sisal, éponge naturelle), et en apportant de nouveaux revenus aux paysans. Exemple, son ambitieux projet Totomoxtle, un matériau prisé réalisé à partir de feuilles de maïs indigène colorées, souvent délaissées au profit de variétés américaines modifiées génétiquement : détachées des épis puis repassées à plat, elles sont découpées pour composer une marqueterie végétale qui peut être collée sur un support textile ou une surface – des tables, vases ou cloison en architecture d'intérieur. Depuis 2016, l'initiative est entièrement menée avec la communauté du petit village de Tonahuixtla.
@fernandolaposse

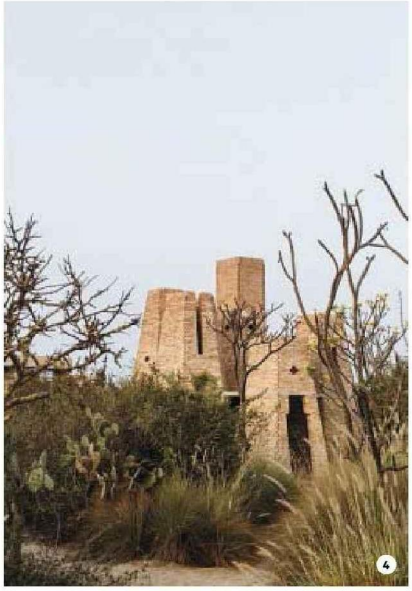
❷ KAKUREGA ET CRUDO, L'OMAKASE MEXICAIN

Installé en pleine nature au nord de Puerto Escondido, dans une paillote d'architecte, le natif de Kyoto, Keisuke Harada, est le chef de file d'une toute nouvelle tendance : une version mexicaine de l'omakase japonais. Dans son restaurant *Kakurega*, les sashimi et nigiri ont le goût des mollusques et poissons locaux, la tostada de crevettes remplace la galette de maïs par une feuille de riz soufflé et algue nori, et s'accompagne naturellement de guacamole émincé de choux rouge mariné et mayonnaise chipotle. Renversant. À Oaxaca, le chef Ricardo Arellano joue la même partition dans son restaurant *Crudo* : on déguste des coques dans un bouillon au tepache (boisson fermentée à l'ananas), grenade et yuzu. Sauterelles au piment et pulque – alcool traditionnel d'agave – sont aussi au menu !
@kakurega_omakase @crudo__oaxaca

❸ LE MEZCAL, LE PRODUIT LOCAL

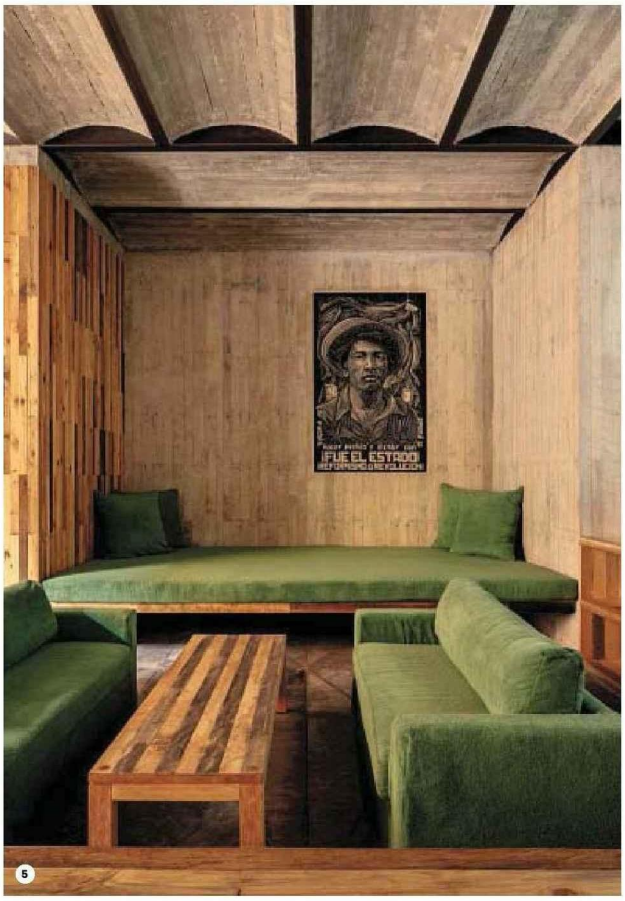
En quelques années, le mezcal a mis la région d'Oaxaca sur la liste des cocktails et spiritueux du monde. Ici, l'agave sculpte les paysages : son profil est plus ou moins épineux, volumineux et élancé, donnant vie à un savoir-faire millénaire. Après avoir passé de 10 à 50 ans dans le sol pour arriver à maturité, l'agave est arraché et le cœur de la plante, dit piña, conservé. Ce dernier

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



À gauche, le hammam de l'hôtel *Terrestre* conçu par l'architecte mexicain Alberto Kalach.

Ci-contre, l'un des espaces de l'hôtel *Otro Oaxaca*, conçu uniquement en béton, verre, bois recyclé et acier.



est cuit à l'étouffée dans un puits creusé à même le sol recouvert de terre, avant d'être pressé à l'aide d'une meule et d'un âne, fermenté dans des fûts en bois puis distillé dans un alambique en cuivre ou dans des pots en terre cuite pour le mezcal ancestral. Ainsi est distillée Noble Coyote, marque fondée par le biologiste Bernardo Sada en 2011. *« Aujourd'hui, rares sont les bons maestros mezcalejos qui connaissent toutes les subtilités de la terre : chaque agave est unique et les plus sauvages sont de meilleure qualité. Le mezcal est un travail de patience avec de très petits rendements et des cuvées confidentielles ; la distillation n'en est que plus importante »*, explique le chef mexicain étoilé Indra Carrillo, fier d'avoir mis le mezcal au menu d'un de ses desserts à Paris.
À Oaxaca, les mezcaleria continuent de fleurir : on choisira *Los Amantes*, tout petit bar et cabinet de curiosités installé dans le centre piéton depuis 16 ans ou dans la cour intérieure de l'*Hotel Casa de Sierra Azul* où les 9 cuvées de Noble Coyote sont disponibles, de la plus connue à la plus confidentielle. noblecoyote.com

4 TERRESTRE, L'AUDACE D'ALBERTO KALACH

À Puerto Escondido, *Terrestre* est un ovni architectural imaginé par le grand architecte mexicain Alberto Kalach. Pour autant, impossible d'avoir une vue d'ensemble du projet : là, un couloir de nage en béton brut s'invite dans la végétation, plus loin, des tours en bois (le spa) ou constructions en briques (le hammam) émergent de la nature. Pensés à partir de matériaux locaux comme autant d'œuvres de land art totalement écologiques, les bâtiments s'effacent : les 14 chambres en béton, bois et claustras de briques se déploient sur deux étages avec une terrasse et piscine au sommet. Dans le restaurant ouvert aux quatre vents, place à une cuisine oaxaqueña qui regorge de produits et coutumes locales, comme cette salade « milpa » qui combine maïs, courge et haricots noirs cultivés ensemble.
Chambre à partir de 325 euros pour 2 pers, petit-déjeuner et dîner inclus. terrestrehotel.com

5 OTRO OAXACA, UN PIED-À-TERRE CONTEMPORAIN

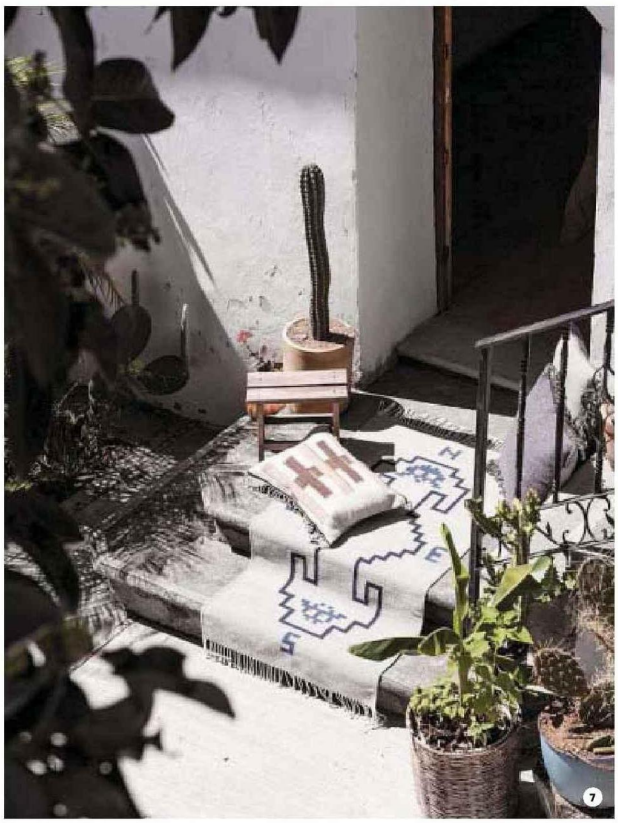
À première vue, rien ne permet de distinguer du centre ancien d'Oaxaca cet hôtel contemporain, qui s'ouvre sur la place historique. Dernier projet hôtelier de Grupo Habita imaginé par l'agence RootStudio, *Otro Oaxaca* prend des allures avant-gardistes : minimaliste, il s'inspire de l'architecture vernaculaire de la ville pour créer à l'aide de quatre matériaux uniquement (béton, verre, bois recyclé et acier), un sanctuaire urbain de 16 chambres et suites en triplex, mêlant couloir de nage, bar-restaurant en plein air et rooftop avec piscine. Inédit, on découvre un cénote moderne en brique : puits traditionnel utilisé par les Mayas, le cénote fait ici office de spa et de plongée en eaux chaudes dans la culture locale. On ressort pour profiter du coin Mezcaleria au bar de l'hôtel : des bouteilles siglées Mezcaloteca proposent des élixirs produits en toute petite quantité qui accompagnent à merveille la cuisine oaxaceña du chef Saúl Carranza.
Chambre à partir de 350 euros (hors taxes), petit-déjeuner compris. otrooaxaca.com

6 À MAZUNTE, AU CONTACT DES TORTUES

À une heure au sud de Puerto Escondido, la route longe la côte sauvage pour atteindre l'authentique pueblo de Mazunte, village étape initialement prisé par les jeunes routards du monde entier jusqu'à ce qu'il accueille le centre mexicain des tortues, lieu dédié à la conservation et à la recherche sur les tortues de mer endémiques. Si les plages de Mazunte

ANDREA DAVID CÉSAR BÉJAR

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



La marque Maison Gallot propose des collections de linge de lit, de table et de bain tissés à la main à partir de teintures naturelles dans le village de Teotitlán.

En bas, produits locaux, variétés de maïs rares et sauces à base de cactus ou insectes au menu de *Origen*.

sont un sanctuaire naturel de ponte, les préserver est devenu primordial pour le gouvernement mexicain qui mène ici de nombreuses études scientifiques sur toutes les espèces recensées au Mexique. Après avoir relâché une poignée de bébé tortues – en saison –, on profite de ses longues plages pour se balader.
tortugasmazunte.org

7 MAISON GALLOT, ENTRE HÔTEL ET ARTISANAT

Fondée en 2015 par le Français Christophe Gallot, rapidement rejoint par le Mexicain Rogelio Castillo Garcia, Maison Gallot consacre l'artisanat d'Oaxaca : la marque propose, depuis son showroom dans le centre ancien, des collections de linge de lit, de table et de bain tissés à la main à partir de teintures naturelles dans le village de Teotitlán ainsi que des suspensions et contenants en terre cuite. Toutes les pièces sont réalisées de manière artisanale à partir de coton, laine et fibre d'agave et une vaste palette de teintes végétales obtenues à partir de noyau d'avocat, feuille de noyer ou cochenille. Depuis peu, le duo se consacre également à sa maison d'hôtes : installées dans les murs d'une noble bâtisse de 1923 avec une chapelle Art Nouveau, une grande cour arborée, des verrières suspendues et d'anciennes fresques, une poignée de chambres et suites se découvrent comme autant de décors narratifs avec des pièces chinées, de belles patines et œuvres sur-mesure. Chacune rend hommage, avec goût, à un artiste tels Jean Cocteau, Claude Monet, Frida Kahlo ou encore René Char.
Chambre à partir de 135 euros, maison-gallot.com

8 CUISINE OAXAQUEÑA, RÉVOLUTION EN VUE

Un tour au marché central d'Oaxaca permet de prendre le pouls de la diversité de couleurs, produits et goûts inconnus. Si la série *Street Food* de Netflix a consacré le comptoir de Doña Vale – où Valentina Hernandez prépare des memelas minute – deux galettes de maïs noir servies avec une sauce relevée, des œufs ou une fine tranche de bœuf grillée – le stand d'une dizaine de places est resté dans son jus !
À l'autre bout du spectre, le restaurant *Criollo* de Luis Arellano a rejoint la liste des World 50 Best du continent pour son engagement envers la cuisine oaxaqueña. Mais c'est le talent de l'enfant d'Oaxaca et propriétaire d'*Origen*, Rodolfo Castellanos, qui permet de mieux découvrir l'engagement des chefs pour les produits locaux, variétés de maïs rares et sauces à base de cactus ou insectes. On choisit chez lui le tiradito de poisson relevé d'une compotée de figues de barbarie rôties et d'une sauce aux fourmis. Les plus aventureux prendront des cours de cuisine dans le village zapotèque de Teotitlán ou s'arrêteront pour déjeuner à la *Cocina del Humo*, où tout est mijoté dans des pots en terre au feu de bois. criollo.mx, origenoaxaca.com, lacocinadehumo.com.mx

9 LIA, SHOPPING LOCAL

Boutique d'artisanat local, Lia rassemble de nombreux savoir-faire de la région d'Oaxaca au cœur du centre historique. Fondé par Luis Padilla, fils de bijoutier, l'espace galerie est un dépaysement : d'immenses bougies fleuries utilisées pour célébrer les fiançailles pendent du plafond, autour, des poteries de créateur en barro negro, vases qui miment d'épineux cactus et verres artisanaux recyclés ornent les étagères. Plus loin, des petits tabourets manufacturés localement et toiles de jute complètent le décor. On repère les textiles de la Maison Gallot, on s'amuse des carreaux de ciment décorés de scorpions ou fourmis à l'initiative du peintre Toledo et on s'arrête sur les vitrines basses qui abritent des collections de bijoux. Chez Lia, chaque pièce a sa place, et son histoire. On finit par y passer plus de temps que prévu et commander, au comptoir, un excellent café de petit producteur mexicain.
@lia_oaxaca

Plus d'infos sur *lesechos.fr/weekend*

DR

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.