

Querétaro, vue par...

Un podcast proposé et produit par l'Alliance Française de Querétaro Mexique

---

1<sup>er</sup> Episode : Pierre Labat

### **Activité 1- Information sur l'artiste. (00' à 1'04)**

Pierre Labat a été invité en résidence par l'Alliance française en août et septembre 2019, il y a réalisé une œuvre dans l'espace public. L'installation intitulée « Lo mismo » est toujours présente sur l'esplanade de la Faculté d'Architecture de la Universidad Autonoma de Querétaro. Cette résidence a été rendu possible grâce au soutien de l'Institut Français et de la ville de Bordeaux. Aujourd'hui, Pierre revient sur son expérience à Querétaro. Il nous parle de son projet, des Querétanos, de ses endroits de prédilection, de la langue espagnole et de cuisine mexicaine. Et on commence avec ses premières impressions en arrivant ici. [...]

---

### **Activité 2 – La gastronomie mexicaine (8'30 à 11'03)**

[...] Le meilleur endroit, je pense, pour connaître une culture, c'est la nourriture. J'étais en résidence il y a une dizaine d'années au Japon et je crois qu'une fois que l'on a appris à cuisiner la cuisine japonaise, ou que l'on a essayé d'apprendre, on a compris un tout petit peu de la manière de penser japonaise.

En tout cas, la cuisine mexicaine, elle est comme les mexicains, elle est trop. Elle est trop colorée, trop épicée, il y en a trop et surtout c'est trop souvent. Alors évidemment, comme je suis poli, curieux et surtout très gourmand, j'ai mangé, j'ai beaucoup trop mangé au début. Je me suis un peu laissé avoir. Il faut savoir que l'expérience culinaire au Mexique, elle passe donc évidemment par la bouche, mais elle passe par les yeux aussi - parce que j'ai quand même vu des tacos bleus, le bleu est quand même très peu utilisé dans la cuisine, mais là j'ai vu un taco bleu avec du fromage de couleur blanche dedans. Sous le soleil, cela un impact visuel assez incroyable.

Surtout, c'est une expérience sociale et humaine, la cuisine au Mexique, parce qu'on mange dans la rue, on mange souvent à côté des gens que l'on ne connaît pas, très proche d'eux et on ne peut pas faire 50 mètres sans avoir une sollicitation pour manger. Donc attention quand on est gourmand, attention attention, parce qu'overdose de tamales, de tacos al pastor, à un moment, on ne peut plus bosser. La nourriture, c'est aussi la nourriture et les boissons, et je dois avouer que j'étais très content de goûter enfin des bières mexicaines, des bières que j'avais connu bizarrement par la littérature de polars américains, où ça leur arrivait de boire des bières mexicaine, et puis aussi du vin, je venais là aussi en tant qu'ambassadeur de la ville de Bordeaux, et j'ai été agréablement surpris et vraiment époustoufflé par des super vins rouges mexicain et aussi de de l'état de de Querétaro, donc ça a été vraiment un bel échange gustatif aussi. [...]