



LE MONDE À PARIS

Sous le soleil de Mexico

Under the Mexico City sun

Quels liens tisse Paris la cosmopolite avec Mexico ? La réponse ici !

What links cosmopolitan Paris with Mexico City? Read on.



TIENDA ESQUIPULAS

En grim pant vers Montmartre, impossible de ne pas remarquer la vitrine colorée de cette boutique, où les objets s'accumulent dans un joyeux désordre. Ici, tout est issu du commerce équitable. On y trouve des créations exclusives, des masques de catcheurs aux couvertures colorées artisanales, des boîtes d'allumettes à l'effigie de Frida Kahlo, mais aussi des bijoux, des gris-gris, des piñatas et des *ex-voto* (8€) si typiques du Mexique. Un vrai voyage en terre Maya sans même quitter Paris !
Walking toward Montmartre, you can't miss the vibrant windows of this fair-trade boutique, where goods accumulate in joyful disarray. Here you'll find all kinds of treasures: exclusive designs, wrestling masks, colourful handmade blankets and Frida Kahlo matchboxes along with jewellery, Mexican piñatas and ex-votos (€8). A true journey to the land of the Maya without leaving Paris!
20, rue Houdon, Paris 18^e (01 42 55 64 38, esquipulas.fr).

LA MEZCALERIA

Nichée au fond de l'hôtel 1K, La Mezcaleria renoue avec l'époque des bars clandestins américains lors de la prohibition. Il faut d'abord traverser les cuisines avant d'y accéder. Entre vanités, têtes de mort et ambiance vaudoue, on se croirait à Oaxaca, le quartier de naissance du mezcal à Mexico. Ce qu'on y boit ? Du mezcal justement, un alcool issu de la fermentation et de la distillation du jus d'agave. Son petit goût fumé se déguste pur ou en cocktail (à partir de 11 €) comme avec le Fizz de Paloma (pamplemousse, baie rose, champagne).
Nestled at the back of Hotel 1K, La Mezcaleria recalls the illicit bars of the prohibition era. Heading through the kitchen, past ex-votos and skulls to the entrance, you'll feel like you're in Oaxaca, the birthplace of Mezcal, a Mexican spirit distilled from the agave plant. This is one of the best places in Paris to taste the smoky spirit, enjoyed straight up or in a cocktail (from €11).

13, boulevard du Temple, Paris 3^e (01 42 71 20 00, 1k-paris.com).



ET AUSSI... AND ALSO...

• DISTRITO FRANCÉS

Des recettes de grand-mères mexicaines avec une dose de *french touch*. DF, c'est une douce ambiance dans une déco colorée de bric et de broc. On se met en appétit avec un ceviche acidulé et des brochettes de poulet mariné au sucre pimenté avant de se régaler des tacos maison servis par trois ou quatre (entre 11,50 et 13,50 €). Cette saison, la nouveauté est au poulet fumé. Pour se rafraîchir : bières mexicaines, margaritas ou jus bio.
DF reprises the recipes of Mexican grandmothers with a French touch. Try the ceviche, chicken skewers marinated in spicy sugar, or homemade tacos (€11.50-€13.50). Or go for the smoked chicken, the special dish of the season. Then, cool off with a Mexican beer, margarita or an organic juice.
10, rue du Faubourg-Saint-Martin, Paris 10^e (07 88 05 22 39, distritofrances.fr).



© RODRIGO PADILLO - TIENDA ESQUIPULAS



PARIS VS MEXICO CITY

	HABITANTS INHABITANTS	
2,3 MILLIONS 2.3 MILLION		20,1 MILLIONS 20.1 MILLION
	ALTITUDE ALTITUDE	
130,5 mètres 430 ft		2 240 mètres 7,350 ft
	MUSIQUE MUSIC	
Accordéon Accordion		Mariachis Mariachis
ORGANISATION DE LA COUPE DU MONDE DE FOOTBALL HOSTED THE FIFA WORLD CUP		
1938 et 1998 1938 and 1998		1970 et 1986 1970 and 1986
	MUSÉES MUSEUMS	
Le Louvre The Louvre		Musée d'anthropologie Anthropological museum
	MÉTRO METRO	
16 lignes 16 lines		12 lignes 12 lines
	CŒUR HISTORIQUE HISTORIC CENTRE	
Le Marais Le Marais		Zocalo Zocalo
	PEINTRES ARTISTS	
Toulouse-Lautrec Toulouse-Lautrec		Frida Kahlo Frida Kahlo
	STREET FOOD STREET FOOD	
Jambon-beurre Ham and butter sandwich		Tacos Tacos

© CREATED BY PETER VAN DRIEL, CHAMACUITO PAN DE DULCE, KELLY NESS, ARTHUR SHILAIN, BERKAY SARGIN, TAYLOR MEDLIN FROM THE NOUIN PROJECT

UNE MEXICAINE À PARIS A MEXICAN IN PARIS

Arrivée en France à 27 ans pour compléter sa formation culinaire, Karen Sánchez dirige aujourd'hui le Café Chilango. Karen Sánchez came to France at the age of 27 to finish her culinary training, and now manages Café Chilango.

Venue pour découvrir les secrets de la gastronomie française, elle a finalement trouvé son bonheur chez Chilango, une *taquería* 100 % mexicaine. « *En trois ans, j'ai tout fait, je suis passée des cuisines au bar et maintenant je gère tout* », se réjouit cette Mexicaine de 30 ans, amoureuse de Paris depuis un séjour étudiant. « *L'architecture est incroyable. À chaque pas, on tombe sur un bel immeuble. C'est beaucoup plus petit que Mexico, mais ça reste très cosmopolite.* » Elle apprend le français sur le tas et devient plus parisienne qu'une Parisienne ! Elle a fait du 11^e son quartier préféré : « *Ça reste Paris, mais ça n'est ni le Marais, ni Opéra, ni la tour Eiffel. C'est une vie de voisinage avec plein de bons restos et le canal Saint-Martin tout près* », explique celle qui se verrait bien ouvrir un jour sa propre affaire. « *Ma plus grande fierté, c'est de faire découvrir la vraie cuisine mexicaine, pas celle des fast-foods. Le mole, vous connaissez ?* » ♦

Karen Sánchez came to Paris to discover the secrets of French gastronomy and found happiness at Chilango, a 100% Mexican taqueria. "For three years, I did everything: I worked in the kitchens, at the bar, and now I manage it all," says Sánchez, who fell in love with Paris as a student. "The architecture is incredible. You find a beautiful building at each turn. It's much smaller than Mexico City, but very cosmopolitan. Sánchez learned French on the job and ultimately became more Parisian than the Parisians. The 11th is her favorite haunt, "It's different from the Marais or near the Eiffel Tower. It has its own local identity with good restaurants and the Canal Saint-Martin," she adds. "I'm most proud of showcasing real Mexican food here, not fast food." Sánchez hopes to open her own business one day. ♦ CÉLINE FAUCON
 Café Chilango, 82, rue de la Folie-Méricourt, Paris 11^e (01 47 00 78 95).



© DR