



Voyage, Partage et Potage

2 ans de voyage socio-culinaire autour du monde

#Mexique

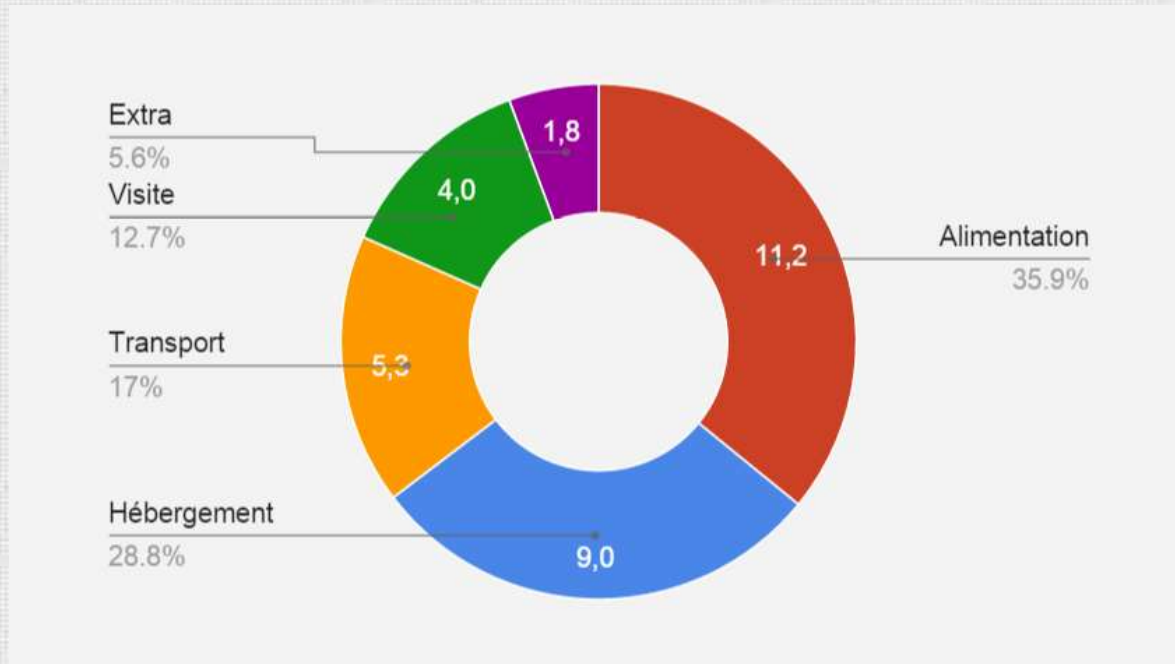
Du 18 au 25 septembre 2014

Voyage

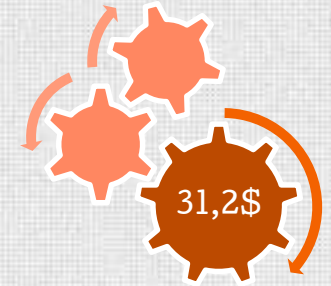
#Notre parcours



#Le budget



En \$ par jour par personne



Par jour par personne

#Quelques références

1 \$M = 0,08 USD = 0,06 €

1 chambre pour 2 : 115 \$M

1 plat : 70 \$M

1,5L d'eau : 7 \$M

1 bière : 25 \$M

1L d'essence : 13 \$M

562\$ pour 9 jours à 2

Quelques précisions :

- . 1 nuit en couchsurfing et 8 en auberge
- . Alternance entre restos de rue et restos plus touristiques
- . 100\$ de taxe douteuse de sortie du pays ! On est sorti deux fois... (hors budget quotidien)

#A ne pas manquer

Les **sites maya**, Chichen Itza, Tulum ou d'autres

Plonger dans une **cénote**

Manger dans la rue, sur les petits stands qui vous feront de la nourriture authentique, bonne et peu chère

Profiter de la **plage à Cancun** : ce serait dommage de se priver de cette eau bleue turquoise, des plages de sable blanc et de la tranquillité hors saison !

#On n'a pas trop aimé

Les frais bancaires à chaque retrait, les taxes de sortie exorbitantes et plus ou moins contestées, bref le racket qu'on a subi !

#Une belle rencontre

Pour dire l'intensité de nos rencontres au Mexique, on ne connaît même pas son nom :(

Mais ce très sympathique vendeur situé à droite sur l'extérieur du marché de Tulum nous a concocté nos meilleurs burritos et nous a expliqué plein de subtilités sur la cuisine mexicaine !

Merci l'ami !



#Pensées à ...

Ernesto, Alexandra et Oliver les Organic Space Ship,
Michel le québécois-guatemaltèque

Partage

#Une anecdote

La ville de Cancun a été créée dans les années 70 pour attirer les américains avides de belles plages et qui ne pouvaient plus aller à Cuba, embargo oblige.

Pari réussi !

#Un choc culturel

Les mayas

Une des plus anciennes civilisations d'Amérique, particulièrement brillante en mathématiques et en astronomie. Présents au sud du Mexique, au Belize, Guatemala, Honduras et Salvador. On espère en savoir un peu plus sur leur histoire dans la suite de notre périple.

Partage



#Un plat local



La tortilla

Il y a deux sortes de tortillas.

Celles au maïs, dont on peut voir la fabrication dans les tortilleries et principalement utilisées pour les tacos et nachos. Celles au blé, utilisées dans les burritos et quesadillas : nos préférées.

#Une boisson locale

La horchata

Boisson sucrée blanche élaborée à base de tubercule de souchet ou de riz et servie bien fraîche. Elle rappelle un peu trop les médicaments pour qu'on ait vraiment aimé.

#Une coutume alimentaire

Au Mexique, les tortillas sont faites à la machine. Donc très fines et régulières.





Potage



Hola #Bonjour

Por favor #S'il vous plait

Si / No #Oui / Non

Tengo alergia al mani #Je suis allergique à l'arachide

Salud ! #Santé !

Gracias #Merci

Adios #Au revoir