

Le Mexique

INFORMATIONS PRATIQUES

PREPARATION AU VOYAGE

Office du tourisme

Consulat du Mexique

4 Rue Notre Dame des Victoires

75002 PARIS

☎ 01.42.86.96.13



FORMALITES

Passeport valable au minimum 6 mois après la date de retour. A l'arrivée au Mexique, vous devrez remettre aux douaniers un formulaire de police qui vous aura été donné au préalable par votre accompagnatrice et dont vous devrez conserver le double pour sortir du pays.

DUREE DU VOL

Paris / Mexico : 11h

HEURE LOCALE

Lorsqu'il est 12h à Paris en heure d'été, il est 4h à Mexico et 5h à Cancun.

Lorsqu'il est 12h à Paris en heure d'hiver, il est 5h à Mexico et 6h à Cancun.

SANTE

Aucune vaccination n'est exigée. Compte tenu des variations climatiques, des changements de rythme de vie et d'alimentation (une cuisine succulente mais pimentée), vous serez peut-être victime de la « turista »

Il est donc recommandé d'emporter des médicaments appropriés tels qu'Imodium,

Ercéfuril, Ultra Levure... N'oubliez pas que Mexico se trouve à 2.210 m d'altitude ! Pensez également à prendre un produit anti-moustiques et une crème solaire.

CLIMAT

Les hauts plateaux à plus de 2.000 mètres où sont situées les grandes villes et quelques sites importants, jouissent d'un climat de type méditerranéen : journées tempérées avec des soirées et des nuits plus fraîches.

Entre 1.000 et 2.000 mètres, le climat est plus chaud. Le long des côtes du Pacifique, ainsi que dans le Yucatan, où l'altitude ne compense pas la latitude, règne un climat tropical et agréablement tempéré par les brises marines venues du large.

La meilleure période pour un voyage au Mexique reste d'octobre à mai. La température moyenne à Mexico est de 18° en février, mars ou novembre et de 25 à 29° à Cancun en février/mars ou novembre.

VETEMENTS A EMPORTER

Partez léger car vous serez certainement tenté de ramener des produits de l'artisanat local. Pour votre garde robe, nous vous recommandons le confort et la simplicité. Prenez des chaussures basses et confortables pour la visite des sites archéologiques, des vêtements de coton léger et des lainages pour les endroits climatisés, les soirées et les matinées fraîches.

Lunettes de soleil, chapeau et maillot de bain sont indispensables.

GEOGRAPHIE

Le pays a une superficie de 2 millions de Km². Il se situe dans l'hémisphère Nord, et est traversé par le Tropic du Cancer. Situé entre les Etats-Unis et l'Amérique centrale, il est grand comme quatre fois la France et affiche une foule de paysages divers, du désert du nord, aux montagnes, en passant par les plages du Pacifique et des Caraïbes.

Il y a 4.670 Km de Tijuana à Cancun et 10.000 Km de côtes baignées à l'est par le Golfe du Mexique, au Sud-est par

l'Atlantique et la mer des Caraïbes et à l'ouest par le Pacifique.

POPULATION

Le pays vient de franchir le cap des 100 millions d'habitants, dont 70% de métis, 15% d'indiens et 15% de blancs. Mexico est la plus grande et la plus peuplée des villes du monde.

LANGUE

La majeure partie de la population s'exprime en espagnol, langue officielle du pays. Les idiomes autochtones nahua, maya et zapotèque sont encore répandus au Mexique. On parle anglais dans les grands hôtels.

GASTRONOMIE

N'hésitez pas à manger épicé. Cette nourriture est parfaitement adaptée au pays : elle fait transpirer, élimine les toxines et chasse les moustiques.

La base de la cuisine est le maïs ; on déguste les fameuses « Tortillas » (fines crêpes de farine de maïs) qui font office de pain et qui, confectionnées de différentes façons, deviennent les « Tacos » (bœuf, poulet ou porc arrosé de sauce piquante « emballé » dans une tortilla), les « Enchiladas » (tortilla fourrée de viande ou fromage assaisonné de piment rouge cuite au four), les « Quesadillas » (tortillas de blé). Elles accompagnent les « Carnitas » (viande hachée) et autre « Pastors » (viande coupée en lamelles). On peut aussi les arroser de « Chile », le terrible piment mexicain. Autre élément important de la cuisine mexicaine, nourriture de base également, les frijoles, les haricots noirs qui adoucissent justement l'effet des ces multiples « Chiles », sauces épicées rouges ou vertes à base de piment ; on peut mélanger les frijoles avec des œufs. Le Mexique, premier producteur mondial d'avocat, est célèbre pour son « Guacamole » (purée d'avocat). On prépare également de bonnes soupes, bouillons de viande ou de légumes.

Vous dégusterez aussi les merveilleux fruits de mer sur les côtes pacifique.

Pour les desserts, sachez que le Mexique est le paradis des fruits tropicaux (papaye, mangue, ananas, grenade...), que vous pourrez également déguster sous forme de jus de fruits ; les glaces et les sorbets sont aussi délicieux.

BOISSONS

Il est conseillé de boire de l'eau en bouteille car l'eau du robinet n'est pas potable. L'eau minérale au Mexique est excellente et disponible partout. Les bières mexicaines sont considérées parmi les meilleures du monde. Ne manquez pas de goûter la fameuse Tequila, boisson nationale obtenue à partir de la sève de maguey, et les autres alcools comme le Pulque ou le Mezcal.

MONNAIE

10 pesos mexicains = 0.70 Euros. Les euros sont tout à fait négociables à l'étranger. Possibilité de retirer des devises locales avec les cartes de crédit internationales qui sont acceptées. Les banques ne sont ouvertes que de 9h à 13h30 du lundi au vendredi.

POURBOIRE

Il est d'usage de donner 1,5 US Dollar pour le guide et 1 US Dollar pour le chauffeur.

ELECTRICITE

Les prises étant de type américain (fiches plates), un adaptateur est donc nécessaire si vous souhaitez utiliser vos appareils électriques. Le voltage est de 110 volts.

TELEPHONE

Du Mexique vers la France, composer le 98/33 et le numéro du correspondant (sans le 0 initial). Mieux vaut éviter de téléphoner du Mexique en France. Le tarif des communications est relativement élevé : environ 50 US Dollars pour 3 minutes si vous appelez d'un hôtel.

France/Mexique : 0052 + indicatif de la ville (Mexico : 5) + numéro.

POSTE

Compter de 6 à 15 jours pour l'acheminement du courrier. Mettre les cartes postales sous enveloppe.

A RAPPORTER

Bijoux en argent (attention à la camelote), vestes mexicaines en laine, couvertures de laine, machettes, huipil, robe indienne, robes et boules brodées, sombreros, guitares de Paracho, flûtes indiennes, violons indiens, flûtes et masques en terre cuite, onyx, cuirs, bottes, éperons, chapeaux, laques, bois sculpté, selles de cheval, hamacs, poteries et tous les petits objets fabriqués par les Indiens Mayas.

Le Mexique possède un riche artisanat qui a su rester populaire malgré les influences touristiques. L'artisanat des tribus indiennes est admirable : céramique, argile noire des sculptures zapotèques de Oaxaca. On trouve également des bois sculptés, du cuir, des tapis et des ponchos...

Veillez à ce que les bijoux d'argent aient le poinçon « loi 925 ». Même vigilance pour l'or (14 et 18 carats). Les reproductions d'objets précolombiens sont nombreuses, même celles qui sont présentées comme « authentiques ». Dans tous les cas, marchandez, en espagnol de préférence.

PHOTOS

Emportez des pellicules en quantité suffisante ; sur place, elles sont moins chères, mais la qualité est moins bonne. Il est interdit d'introduire des appareils photos à l'intérieur de certains musées (Mexico par exemple). Notez qu'il est parfois difficile de photographier les indigènes (à San Cristobal surtout).

BIBLIOGRAPHIE

Mexique (Guide Arthaud).
Yucatan, terre Maya (Edition Atlas).
Mexique (Edition Hallwag)
Mayas (Jacques Soustelle, Edition Plon).