COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

**L**es véritables saveurs du Mexique à découvrir avec **des** couples entrepreneurs d’ici.

Sherbrooke, le 23 mars 2021. Les couples derrières le prêt-à-manger mexicain [**Lili et Gordo**](http://www.lilietgordo.com/) et la tortilleria [**La Quebequita**](http://www.laquebequita.com/) partagent la même mission et s’allient pour offrir le goût du Mexique aux Québécois.

À la suite de cette collaboration, [Lili et Gordo](http://www.lilietgordo.com/) ajoutent un nouveau produit dans leur gamme de prêts-à-manger mexicains avec le lancement de deux tamales sucrés. Un nouveau produit à découvrir en [commandant en ligne](http://www.lilietgordo.com/commander/) ou au comptoir de la tortilleria La Quebequita de Sherbrooke.

Les tamales sont préparés à partir de la pâte de maïs fraiche (masa) de La Quebequita, ce qui apporte un goût et une texture exceptionnelle. C’est la meilleure base possible pour réussir des tamales traditionnels comme au Mexique.

«Nous transformons le maïs à partir d’un procédé appelé la nixtamalisation. La nixtamalisation consiste à laver et cuire le maïs dans une solution alcaline, où il repose pendant au minimum 8 heures, ce qui lui donne une odeur et un goût incomparable aux résultats obtenus avec d’autres méthodes. Ensuite, on le broie, ce qui nous donne une pâte prête pour la fabrication des tortillas ou des tamales de qualité.» Explique Roberto Flores en parlant de ce procédé utilisé partout au Mexique, mais très rarement ici. Les tortillas à l’extérieur du Mexique sont pour la plupart fabriquées avec de la farine de maïs.

Une solution pour simplifier les repas et explorer de nouvelles saveurs. Les tamales et les tacos prêts à assembler représentent une solution idéale pour briser la monotonie des repas habituels tout en réduisant le temps de préparation. Les produits sauront séduire la population mexicaine, les foodies ou les néophytes avec sa qualité, sa simplicité et son bon goût authentique. La célébration du cinco de mayo sera l’occasion pour plusieurs Québécois de découvrir les deux entreprises.

Tout le nécessaire pour des repas **mexicains** et fièrement préparés au Québec. Pour les saveurs authentiques, quelques ingrédients importés sont essentiels et des variétés particulières de grains de maïs sans OGM sont requises pour la fabrication des tortillas. Pour tout le reste, Lili et Gordo s’approvisionnent dans la mesure du possible en aliments locaux dont les viandes qui sont toutes issues d’éleveurs québécois.

À propos de Lili et Gordo
C’est depuis un petit village au Centre-du-Québec que les plus québécois tacos mexicains sont produits avec passion et savoir-faire. Le couple formé des chefs Lili Vera et Kévin Bélisle a démarré l’entreprise à partir de la salle à manger et de la cuisine du Resto Matis à Saint-Bonaventure. Lili, originaire d’Acapulco et cheffe de la production, a travaillé à travers tout le Mexique. Kévin a précédemment œuvré dans des établissements réputés des Cantons-de-l’Est et laisse maintenant le talent culinaire de sa femme briller. Il est responsable du développement du commerce en ligne et de la mise en marché en épicerie. Tous les tacos prêts à assembler et les tamales sont disponibles en ligne et livrés partout au Québec. [lilietgordo.com](http://www.lilietgordo.com/)

À propos de La Quebequita
La tortilleria La Quebequita se spécialise dans la vente de pâte à tortillas et de tortillas traditionnelles mexicaines faite à 100 % de maïs. Sur place, une cuisine et un comptoir de commande. Le couple originaire de Guadalajara Roberto Flores et Karla Ruiz tient à respecter à la lettre le procédé pour transformer le maïs. À partir de la rue Wellington Sud de Sherbrooke, il offre à la clientèle la plus authentique des tortillas. [laquebequita.com](http://www.laquebequita.com/)

—

Pour obtenir des renseignements complémentaires, pour une demande d’entrevue ou pour offrir les produits dans votre commerce, communiquer avec Kévin Bélisle à l’adresse hola@lilietgordo.com.

[PDF et Documents médiatiques (logos et images)](https://lilietgordo.com/documents-medias/)