

# T'as déjà dîné chez Raël ?

Et si une secte se cachait derrière vos choix alimentaires ?

PAR DÉBORAH MALET

C

es derniers temps, trois personnalités se sont illustrées dans des voies professionnelles tellement creepy qu'on se demande si Pôle Emploi n'en fait

pas un peu trop sur le multi-tasking et le slashing de jobs. Depuis des mois (officiellement) et des années (officieusement), le poétique lover des années 90, R. Kelly s'est mis à dos tout le rap game, après les révélations de jeunes femmes l'accusant d'être le gourou d'une secte. Pédophilie, agressions sexuelles, dans le contexte de MeToo, toutes ces accusations qui traînaient depuis une dizaine d'années sont enfin mises en lumière par le documentaire *Surviving R. Kelly*, diffusé en janvier dernier sur la chaîne Lifetime. Same shit pour Allison Mack, l'insignifiante interprète de Chloe Sullivan dans la série tout aussi dispensable *Smallville*, qui a tenu son rôle le plus fort au sein de la secte NXIVM, en jouant pendant des années

les rabatteuses pour le gourou Keith Raniere. Et puis il y a aussi Kanye West, à qui on serait tenté.e de tout laisser passer parce qu'il est bipolaire et que c'est awesome. Le « mari à Kim K. », dans son délire permanent de se prendre pour Dieu, souhaite donner corps à sa religion le Yeezianity, en voulant créer sa propre « Église » pour réunir tous ses adorateurs (soit une petite idée de l'Enfer)... Bref, votre esprit pragmatique et imperméable à la connerie vous fait dire que, décidément, les sectes sont prêtes à nous faire gober n'importe quoi – vous n'êtes pas dupe, grâce à *Faites entrer l'accusé*, vous connaissez le doss' des reclus de Monflanquin par cœur. Sachez pourtant que les sectes ont influencé vos habitudes alimentaires, y a bien longtemps. Mieux, elles ont dicté les tendances food du XXI<sup>e</sup> siècle que même la plus aguerrie des influenceuses lifestyle n'avait pas anticipées... Mais qu'est-ce que « secte » cette histoire ? Voici quatre preuves concrètes. ➔



ILLUSTRATION : JULIEN PACAUD/TALKIE WALKIE



WILD WILD COUNTRY

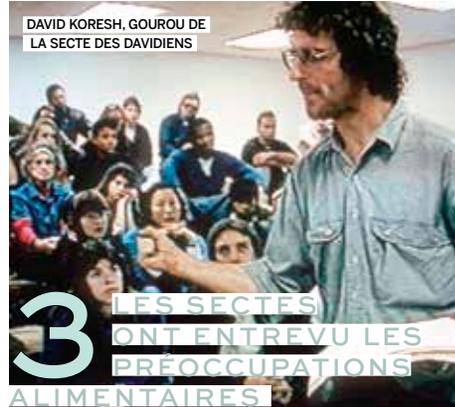
## 1 LES SECTES NOUS ONT APPRIS À ÊTRE AUTOSUFFISANT.E.S

Vous êtes super fier.e de vos plants de tomates cerises sur le balcon et vous mettez un point d'honneur à trop sucrer votre granola uniquement avec du miel issu des ruches des toits de Paris ? Ben, on est au regret de vous dire que les sectes ne vous ont pas attendu.e pour faire leur révolution agricole. À leur programme, le développement de la permaculture – comme initiée au sein de la secte d'Osho menée par Bhagwan Shree Rajneesh dans l'Oregon (pour un tuto express, on vous conseille de regarder le documentaire qui lui est consacré sur Netflix intitulé *Wild Wild Country*) – et plus globalement de l'agroécologie (impliquant la reforestation, la récupération des eaux, le recyclage, etc.) dont la secte Auroville dans le sud-est de l'Inde, créée il y a cinquante ans par la Française Mirra Alfassa, se pose en tant que pionnière. Et hors de question de succomber à la chère triste parce que morale. Les gourous et leurs disciples, reclus.es dans des baraques au fin fond de la pampa, ont eu tout le temps d'explorer, entre deux séances de méditation, ces deux piliers essentiels de l'hédonisme que sont le cul et la bouffe (ou rappelons-le, deux des sept péchés capitaux pour ceux qui n'ont pas vu le film *Seven*). On en entrevoit un aperçu dans l'excellent roman *Arcadie* d'Emmanuelle Bayamack-Tam, récit des heures de gloire d'une communauté en région PACA : « Sur la table, les plats défilent : après les petits clafoutis de morilles et les galettes de polenta aux pousses de légumes, c'est le tour des poireaux fumés au fromage de chèvre, immédiatement suivis des raviolis de radicchio au porto, et des œufs cocotte à la truffe blanche. À peine avons-nous le temps de reprendre notre souffle que l'impitoyable Fiorentina se livre à un second assaut : cèpes farcis, mousse de céleri aux aïelles, risotto de trévis, topinambours au beurre de truffe... » Et tout ça, sans glyphosate évidemment.

## 2 LES SECTES ONT INITIÉ LA « WEIRD FOOD »

Vous n'auriez jamais parié un kopeck qu'un jour vous mangeriez des larves à l'apéro ? Et pourtant, sachez que d'autres plus aventurier.ère.s que vous se sont laissé.e.s tenter par le respirianisme (appelé aussi pranisme) comme Michelle Pfeiffer, adepte d'une secte de ce genre dans sa tendre jeunesse, et qui consiste à se nourrir uniquement d'air frais, ou encore par la dégustation de placenta après accouchement, comme Katie Holmes période scientologie. L'ascendant des gourous sur le « deuxième cerveau » de leurs disciples est tel que leur régime alimentaire peut faire le grand écart de Jean-Claude Van Damme en termes de balance nutritive : ça peut aller de la privation totale à « la distribution excessive de sucre qui peut stimuler et donner une impression constante de bien-être », peut-on lire sur le site TPEsectes, en passant par le gavage gargantuesque du roman *The Incendiaries* de l'auteur R.O. Kwon, qui en a fait baver plus d'un au sein de la rédaction du magazine épicurien américain *Bon Appétit* : cailles pochées, bellinis à la pêche blanche, canard laqué... D'ailleurs, selon un article du *Boston Globe* datant d'avril dernier, les arguments marketing des régimes et autres tendances chelous alimentaires « qui vont changer notre vie » ou qui sont « de véritables miracles » découlent de la force de persuasion des sectes et de leur positive attitude. Pas étonnant donc que les « gourous » lifestyle d'aujourd'hui, comme Gwyneth Paltrow, arrivent à nous vendre le fait que se mettre du café dans le fondement est bon pour notre santé, même si c'est pas la tasse de thé de tout le monde...

R.O. KWON



DAVID KORESH, GOUROU DE LA SECTE DES DAVIDIENS

## 3 LES SECTES ONT ENTREVU LES PRÉOCCUPATIONS ALIMENTAIRES D'AUJOURD'HUI

Un esprit (pas) sain mais dans un corps sain. Tel pourrait être l'adage des sectes dont l'hygiénisme alimentaire permet d'accéder à la réincarnation ou à la sainteté (un proverbe anglo-saxon dit d'ailleurs : « cleanliness is next to godliness », soit « la propreté est voisine de la sainteté »). Les interdictions de tabac ou d'alcool chez les sectes indiennes se revendiquant de la croyance indienne jaïne, par exemple, retentissent aujourd'hui dans les discours healthy et la sobriété revendiquée de certaines personnalités – comme le rappeur A\$ap Rocky, qui a troqué la vodka-coca contre l'orgie (encore un point gode-win). Et les sectes n'ont pas attendu que la banquise fonde ou qu'on instaure le « lundi sans viande ni poisson » pour se mettre au végétarisme. Fin 80, la secte des Davidiens à Waco portée par ce taré de David Koresh était sensible à la cruauté animale. « Selon lui, la viande de boucherie est retravaillée dans les chambres froides où elle séjourne un certain temps pour être attendrie. Mais, en fait, il s'agit d'un début de putréfaction plus ou moins avancée. [...] En réalité, on avale un morceau de cadavre d'animal en décomposition », écrivait en 1993 Gilbert Picard dans *Waco, la secte en feu*. Ajoutant tout de même que cela « n'empêche pas Koresh de se faire servir des hamburgers quand il se rend en ville ». Bon, disons qu'il a surtout entrevu avant tout le monde la tendance flexitarienne.



PHOTOS : SMEETA MAHANTI ; REX : NETFLIX ; DR



“LES ALIMENTS À BASE DE MARIJUANA : LA NOUVELLE BRÈCHE POUR SE FAIRE DES PÉPETTES”

4 LES SECTES ONT ANTICIPÉ LA BOUFFE DU TURFU

LE GOUROU JIM BAKER ALIAS FATHER YOD

En 1969, Jim Baker (alias Father Yod) inaugure son Source restaurant sur le Sunset Strip de Los Angeles. Ce gourou habillé tout de blanc comme feu Eddy Barclay initie à l'époque des stars comme John Lennon et Marlon Brando à l'alimentation organique. Mieux, il commercialisera dans les hypermarchés de Los Angeles une vinaigrette, qui

selon lui est « idéale pour accompagner une salade de champignons hallucinogènes ». Cinquante ans plus tard, la Silicon Valley investit un max dans la « weed edible », ces aliments à base de marijuana, la nouvelle brèche dans laquelle plonger pour se faire des pépettes, depuis que la légalisation de la fumette frappe un peu partout aux États-

Unis. La start-up américaine Recess propose une eau gazeuse infusée au CBD tandis qu'en France, les projets food à base de chanvre fleurissent sur les crowdfunding (exemple, Chanvrin et Hello Joya qui souhaitent respectivement commercialiser des terrines végétales et des cookies au chanvre). Dans un autre genre, l'alimentation survivaliste au menu des mormons qui doivent faire un stock de bouffe couvrant trois mois (on ne sait jamais quand va tomber le Jugement Dernier). Du coup, la tendance fermentation que s'est attribuée le chef danois René Redzepi paraît tout de suite moins révolutionnaire.

QUEL GOUROU FOOD SUIVRE À LA TRACE ?

Cinq adresses pour bien choisir son camp.



**L'extrémisme raw:** Les Petites Pâtisseries ne se sont pas facilité la tâche, en lançant leur boutique et service de traiteur cru et vegan: ici, toutes les pâtisseries sont cuites en dessous de 42 degrés, le but du jeu étant de consommer davantage de fruits et légumes frais, pour plus de minéraux et de vitamines. **44, rue du Chemin-Vert, 75011 Paris, lespetitespatisseries.com**



**La mégalomanie conceptualisée:** impossible de passer à côté de Cyril Auouzerate, déjà parce qu'on a de fortes chances de le croiser dans ses hôtels MOB: un patron-gourou au look identifiable qui a transformé ses hôtels en lieux de vie. Hôtel, resto, concept-store, soirée ciné, séances de yoga, on peut facilement vivre quelques jours coupé.e du monde et en vase clos entre « mobers ». Et on ressort de cette enclave branchée avec un tote bag brandé du logo de l'hôtel, histoire de montrer que vous en êtes. **4-6, rue Gambetta, 93400 Saint-Ouen, mobhotel.com**



**La couverture low profile:** qui pourrait deviner que derrière la porte de ce Café Tabac Paris (c'est son blase) qui ne paie pas de mine, se retrouvent les aficionados du café autour d'un barista qui vous sert autre chose que du jus de chaussettes? Les apparences sont trompeuses, on vous l'accorde. **1 bis, rue Ravignan, 75018 Paris.**



**La healthy-ish food:** pièce rapportée de Los Angeles où elle s'est taillée une belle réputation de papesse de la cuisine saine, Maiela Weger est aux commandes depuis l'année dernière d'Echo Deli, une cantine healthy où elle approvisionne les tables de sa « unicorn food »: soit du bon, du bio et du coloré pour faire du bien là où ça passe. **95, rue d'Aboukir, 75002 Paris, echo-paris.com**

PHOTOS : HERVÉ BOLUZA : DR