

UN GROS COUP DE



DANS LA VIE, ON NE PEUT PAS VOUS DIRE, MAIS EN
BOUFFE, CETTE TENDANCE, CROYEZ-NOUS, C'EST DU SOLIDE.

PAR DÉBORAH MALET

PHOTOS : ISTOCK

Dans l'inconscient collectif, le mou a une forte consonance péjorative : on a l'image de quelque chose (quelqu'un ?) qui ne tient pas la route, qui s'avachit, qui nous échappe, d'inconsistant (cf. le pauvre François Hollande surnommé Flanby en pleine guerre des roses au PS, en 2003). Et quid de la panne et la (demi-)molle, un aveu de faiblesse retentissant pour les masculinistes et virilistes ? Par chance, les périodes de merde telles que celle que l'on connaît actuellement permettent de changer notre conception des choses. En ces l'An I et II du Covid (2020 et 2021, donc), le mou est en odeur de sainteté. Un relâchement à mettre sur le compte des confinements, télétravail, couvre-feux, fermetures des lieux de sociabilisation, sédentarisation imposée. À tel point que le mou prend des formes concrètes, devenant un véritable effet de mode. Victime généralement d'un délit de sale gueule, le jogging a mis tout le monde à ses pieds y compris Anna Wintour, tandis que les marques – le luxe autant que la fast-fashion – capitalisent sur les lignes homewear et athflow. Mais la reconquête dans nos cœurs du mou ne s'arrête pas là. En cuisine aussi, il réussit à convaincre même les plus réticent.e.s, à force de récurrences dans la pop culture sous sa forme la plus esthétisante, à savoir la jelly (ou « gelée » mais ça le fait moins en français). Cela a commencé en janvier 2020 avec le bien nommé clip *Yummy* de Justin Bieber, dans lequel on voit le chanteur canadien s'adonner à une orgie de gelées hyper-kitschs. Même délire dans le sensuel *Electrico* de Jarina de Marco sorti en septembre, dans lequel la chanteuse brésilienne-dominicaine fesse des culs en gelée comestibles à forte charge érotique. Et pour une dose mensuelle, le mou s'est incrusté sous forme d'« intestins en gelée » et de

« graisse humaine fouettée » dans le calendrier de l'excellent magazine *Club Sandwich*. L'influence du mou est telle que ce serait injuste de le cantonner uniquement aux recommandations alimentaires post-opératoires peu ragoûtantes et à la cuisine anglaise (sorry but not sorry). Prêt.e.s à réparer le préjudice ?

IN THE MOU FOR LOVE

Depuis que les réseaux sociaux ont décrété qu'il était de nouveau toléré de jouer avec la nourriture (de manière plus snob, on parle d'« art culinaire »), on n'a jamais vu autant de gens se vautrer dans le mou. Parmi les déclencheurs de cette liesse populaire ? Un jelly fruit challenge sur TikTok qui consiste à croquer dans des bonbons dégoulinants de gelée au goût fruité, ou encore d'innombrables vidéos YouTube de mukbang, dont celles très prisées d'une certaine HunniBee ASMR qui mange toutes sortes de trucs en gelée saupoudrés de paillettes comestibles. Il n'en fallait pas moins pour créer une tendance virale autour du mou, à laquelle a contribué la cheffe indépendante Alix Lacloche : « Ce n'est pas tant le goût, même si ça peut être très bon, mais plutôt la forme qui est mise en avant. La jelly a cet avantage formidable d'être malléable, il y a un côté enfantin et ludique qui fait qu'on a l'impression de s'amuser avec de la pâte à modeler. On peut jouer sur la transparence, les couleurs, la sculpter mais aussi y enfermer d'autres aliments à l'intérieur, sous forme de lettres ou de fleurs. Et puis elle bouge, elle est en mouvement, ce qui est assez fascinant et hypnotisant. » Le sentiment de répulsion est vite oublié lorsqu'on jette un œil aux jelly puddings surmontés d'un chérubin de la Hongkongaise Kiki Cheung, alias Murder Cake, aux aériens clouds jellies de la New-Yorkaise Bad Taste by Jen Monroe, ou encore aux jelly corns, desserts à base d'épis de maïs, de la 2



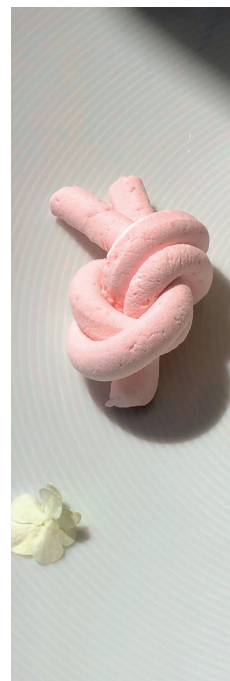
CLIP YUMMY
DE JUSTIN BIEBER



CLIP ELECTRICO
DE JARINA DE MARCO



BAD TASTE
BY JEN MONROE



La pâtissière Lexie Park alias Eatnünchi, à la carte du Chifa, le restaurant de Humberto Leon (ancien directeur artistique d'Opening Ceremony et Kenzo), ouvert depuis novembre à Los Angeles. Un monopole de la « food arty » tristé par la jelly, mais ça marche aussi avec les mottes de beurre sculptées en colonne grecque par l'artiste Gaya Topow ou en forme de main par la styliste culinaire Laila Gohar, et même les guimauves qui se font tresser par le studio de création culinaire franco-japonais Balbosté. Pour Alix Lacloche, cette tendance de l'aliment à la texture moelleuse et gélatineuse nous vient droit des différentes cuisines d'Asie : « Non seulement elles nous ont fait découvrir l'agar-agar comme alternative vegan à la gélatine animale mais aussi la créativité et la finesse qui découlent de ce type de texture. » Pour s'en convaincre, il suffit d'admirer l'élégance d'un rain drop cake et la délicatesse d'un mochi japonais, le vert éclatant d'un Buko Pandan philippin ou la brillance de la gelée d'herbe chinoise. Surtout, la texture « chewy » est considérée comme un exhausteur de goûts dans la culture culinaire d'Asie de l'Est et Sud-Est, selon la journaliste Elyse Inamine du magazine américain *Bon Appétit* : on savourerait plus et mieux car le goût resterait plus longtemps sur le palais.

"LE GOÛT RESTERAIT
PLUS LONGTEMPS
SUR LE PALAIS"



RESTAURANT CHIFA
DE HUMERTO LEON

PHOTOS : ISTOCK ; DR



GUIMAUVES NATTEES
PORTE-BONHEUR BALBOSTÉ



ICI C'EST PB&J

Mais d'où vient ce rituel des basketteurs américains de manger du pain de mie au beurre de cacahuète et confiture de fraise avant un match ? Il a été instauré par le joueur Kevin Garnett à son arrivée en 2007 chez les Boston Celtics, persuadé que ce sandwich décuplait ses forces sur le terrain. Et qui pour le contredire à l'époque, puisqu'un an après, il décrochait le fameux titre de champion NBA tant convoité. Le culte est tellement répandu que le joueur Kevin Durant a même imaginé en 2013 une paire de Nike aux couleurs du peanut butter and jelly.

MADELEINE DE PROUST

Le mou a fait surface des deux côtés de l'Atlantique, avec les mêmes variantes sucrées ou salées mais un storytelling tout autre. « Chez Proust, on s'extasie devant le bœuf en gelée de Françoise, on retrouve aussi pas mal de gelées chez Escoffier, souligne Benoît Peeters, écrivain, auteur de BD, critique et passionné de gastronomie. Fin des années 70 début 80, il y a eu la vague des mousselines à base de viandes, poissons et légumes qui a même atteint les États-Unis. » Franco-américaine, Alix Lacroche connaît l'influence de la Jell-O, la marque américaine emblématique qui a substitué son nom à celui de la jelly. Alix possède même chez elle un des nombreux livres de cuisine publiés par la marque : « Entre les années 20 et 50, les plats en gelée ou à base de gélatine, c'était le comble du chic. Il n'y a qu'à voir le nombre de comptes instagram qui répertorient des images et recettes tirées des bouquins de cette époque où on retrouve la fameuse Jell-O Salad, un classique de la cuisine ménagère américaine mais aussi les

Jell-O shots alcoolisés qui tournent dans les soirées étudiantes. »

Un bref article paru dans l'édition d'août 2019 du *New York Times* revient sur la success story ricaine de la jelly. Marketée comme un aliment diététique dans les années 20, elle est de toutes les soirées cocktails dans les 50's. Avant de prendre un virage vers l'émancipation domestique dans les années 70, puisqu'elle aurait permis aux femmes actives de se dégager du temps hors des fourneaux. La gelée aurait donc contribué à l'empowerment féminin... Pourquoi pas ? Moins sujet à débat, le mou a surtout été mis au service des bonnes manières à la table française : « Au XVIII^e siècle, Carême inventait le chaud-froid (*plus communément appelé aujourd'hui aspic*, ndlr) et utilisait la gelée comme élément de décoration, d'enrobage pour confectionner ses sculptures alimentaires et autres pièces montées, souligne Benoît Peeters. Il a ôté ce qui résiste sous la dent, tout le côté animal, bestial de la mastication qui renvoie à la barbarie, à la paysannerie. Manger mou relève alors du raffinement, c'est l'apanage des gens riches et oisifs qui abhorraient les petits restes durs d'aliments coincés entre les dents. » C'est dans les années 90-00, qu'il met tout le

monde d'accord et fanfaronne le plus grâce à l'engouement planétaire pour la cuisine moléculaire. On déstructure alors les plats, on gélifie, on sphérifie, on émulsionne (on croirait presque à un dialogue de Michel Audiard)...

ALORS, ÇA MÂCHE OU PAS ?

Le mou se dématérialise littéralement au cours des années 2000. Il se liquéfie et se poudrifie pour constituer ce que les petits génies de la start-up nation appellent la smartfood et la cleanfood. Soit des jus, bouillons, poudres magiques et autres compléments alimentaires qui se veulent en phase avec les préoccupations des jeunes active.s (et surtout leurs employeur.euse.s), à savoir gain de temps, productivité et santé. Malheureusement, en oubliant fréquemment de cocher la case du « (bon) goût ». Souvent, il s'agit de produits ultra-marketés avec un gros coup de com' derrière, comme pour la société Feed épaulée par le chef étoilé Thierry Marx ou encore la pléthore de jus détox et soupes vantés par Gwyneth Paltrow – comme le rappellent des journalistes de *Slate.fr* dans une review de son émission *The Goop Lab* sur Netflix, « manger de la soupe en sachet pendant plusieurs jours, une méthode qu'on appelle dans certains endroits la précarité ou la vie de pigiste ». Bref, on veut nous faire avaler tout et n'importe quoi sous couvert de progrès (vous n'êtes pas dupe, vous non plus). Une vision radicale que défendait l'écrivain et fondateur du mouvement futuriste italien (et facho revendiqué), Filippo Tommaso Marinetti dans son manifeste *La Cuisine futuriste*, écrit en 1931, affirmant que manger deviendra « une expérience purement esthétique » et que les « pilules et poudres remplaceront les aliments ». Selon Benoît Peeters si on va droit dans le mou, c'est à cause des plats préparés et des fast-foods : « Prenez le hamburger, le pain est mou, le steak est tout fin et sans goût, c'est noyé dans une sauce ketchup sucrée... C'est l'avènement de l'uniformisation et de la standardisation du goût et de la texture. Ces types d'alimentation ne font que renforcer l'aseptisation et le déni des consistances inattendues. Avec le risque de finir par perdre notre dentition plus vite que prévu. Faire marcher sa mâchoire, ça veut dire prendre son temps et donc nourrir sa réflexion. » Et tac, dans les dents. ■