

Une mousse avec juste du chocolat et de l'eau

Dites-moi, vous en pensez quoi, vous, de ces recettes qu'on voit sur Instagram, Tiktok etc avec juste deux ingrédients ? La mousse au chocolat faite avec seulement du chocolat et de l'eau, des pancakes avec juste de la banane et des œufs... C'est pas un peu triste ? Mais commençons par le commencement, comme on dit dans un très beau français (je rigole). Ce n'est pas très joli, donc ce n'est pas la peine d'adopter cette expression.

Le commencement, le début - ça, c'est un mot que vous allez entendre plus souvent, c'est que j'adore cuisiner. J'adore manger, mais j'adore aussi cuisiner. Attention, quand on dit "j'aime cuisiner", on ne parle pas d'omelette, on ne veut pas dire qu'on aime préparer du riz. Ça, c'est plutôt "faire la cuisine", on prépare les repas du quotidien, les choses simples pour avoir quelque chose à manger. "Cuisiner", par contre, ça veut dire mélanger des ingrédients, ajouter des épices, faire des plats élaborés : des ragoûts (des plats de viande qui cuisent longtemps), des plats de poisson, des plats asiatiques, des plats italiens, des gâteaux, des desserts, bref : de la cuisine.

Donc, oui, j'aime cuisiner. J'aime beaucoup cuisiner. Mais je n'aime pas cuisiner la même chose tout le temps. J'aime varier. Et donc je cherche souvent des recettes. J'ai un cahier de recettes - j'en ai déjà parlé ici d'ailleurs - mais j'essaie aussi régulièrement des recettes trouvées sur Internet... et maintenant sur les réseaux sociaux.

En fait, si je veux être honnête, avant je cherchais des recettes. Aujourd'hui, grâce aux réseaux sociaux, je n'ai plus besoin de chercher. Je suis abonnée à deux ou trois quatre comptes de personnes qui proposent des recettes, et grâce à ces comptes, je vois régulièrement de nouvelles recettes. Et franchement, ça n'a rien à voir avec les recettes sur Internet, sur les blogs "classiques".

Pourquoi ? Et bien... D'abord parce que la "recette" si on peut dire, ou plutôt la vidéo, commence par une présentation alléchante du produit fini. Alors, le "produit fini", c'est ce qu'on obtient, ce qu'on fabrique, ce qu'on construit à partir de matières premières, à partir d'éléments. Ici, le produit fini, c'est bien sûr le plat : le gâteau, le plat de viande, l'entrée etc... Et "alléchant", ça veut dire "qui attire par le goût ou l'odorat". Ça veut dire que quand on sent ce produit fini, ce plat, ou quand on le goûte, quand on mange un petit morceau, on a envie de tout manger. Je sais ce que vous allez me dire : quand on regarde une vidéo sur Instagram ou Tiktok ou autres, on n'a pas l'odeur avec. On ne peut pas sentir le plat, encore moins le goûter. Mais vous serez sûrement d'accord avec moi pour dire que si la photo ou la vidéo est bien faite, si le plat a une belle apparence, s'il a l'air bon, c'est presque comme si on le sentait, comme si on le goûtait, non ?

Et bien c'est comme ça que ça se passe sur les réseaux sociaux. Les profils qui marchent très bien, dans le domaine de la cuisine, c'est ceux qui arrivent à nous ouvrir l'appétit, qui nous donnent envie de goûter avec une simple vidéo sur laquelle on a ajouté une musique tendance. Ça, c'est la première étape. Si vous vous rappelez bien, quand on va sur un site internet quelconque (quelconque, ça veut dire banal, normal), on va peut-être voir une photo, mais rarement une vidéo, ou alors ce sera la vidéo des étapes de la fabrication, pas celle du produit fini. Et croyez-moi, ça change tout.

Donc, comme je le disais, les vidéos commencent par montrer le produit fini, le plat que l'on va obtenir quand on aura fini toutes les étapes. On passe ensuite à la préparation. Et là, en général, tout semble très simple. Tout est beau, ordonné. Si, comme moi, vous aimez cuisiner, vous savez très bien que la cuisine n'est pas du tout ordonnée pendant qu'on

prépare quelque chose, encore moins quand il y a différentes étapes et différentes choses qu'il faut préparer en même temps. Là, sur Instagram ou TikTok etc, tout est parfait, tout est magnifique, tout semble enfantin. "Enfantin", ça vient du mot "enfant", et l'idée est que c'est très simple parce que même un enfant peut le faire.

Je vous rappelle encore une fois que les recettes sur Internet, sur les blogs de cuisine, ne sont pas comme ça. D'abord, en général, il n'y a pas d'images, ou très peu, et presque pas de vidéo. Vous avez simplement une liste de choses à faire, des étapes. Et si vous ne prenez pas la peine de lire toutes les étapes avant de commencer, vous risquez fortement de rater votre plat, votre gâteau, votre entrée. Ce n'est pas très agréable à lire. Et parfois, ce n'est pas très clair non plus. Que faire ? Nous, les êtres humains, on aime bien "voir" les choses. Bien sûr, quand on lit un roman, on imagine, et c'est super, l'imagination. Mais pas quand on fait une recette de cuisine, ou alors on est un génie ou un très très bon cuisinier. Non, en général, en cuisine, il faut tout comprendre. Il faut tout bien comprendre.

Donc, si je reviens aux réseaux sociaux, Instagram et autres - je sais, je passe mon temps à passer de l'un à l'autre, ça vous énerve un peu, désolée... Si je reviens aux réseaux sociaux, vous avez devant vous une vidéo, avec un joli plat au début, des images claires des étapes pour y arriver et tout semble très simple, beau, idéal.

Mais j'en ai presque oublié mon sujet de départ. Dernièrement, les recettes que je vois sur les réseaux sociaux commencent assez souvent par "un succulent dessert avec seulement 2 ingrédients" (succulent, c'est comme délicieux). Oui, on voit de plus en plus ces recettes ultra-simples où... En fait, ce n'est pas juste que c'est simple à faire, c'est surtout qu'on n'a pas besoin d'une liste incroyable d'ingrédients pour préparer ce plat, ce dessert, ce gâteau etc. Un ingrédient, c'est un aliment - du chocolat, du beurre, du persil, de la farine, du poulet etc - quelque chose dont on a besoin pour préparer quelque chose à manger.

C'est vrai que certaines recettes plus "traditionnelles" ou même les recettes asiatiques, nécessitent énormément d'ingrédients. On regarde la liste et on vérifie mentalement ce qu'on a dans le frigo ou dans le placard de la cuisine. Quand on voit un premier ingrédient qu'on n'a pas, on se dit "Bon, ce n'est pas très grave, il en faut juste deux cuillères. On va le remplacer par quelque chose d'autre, ou ne pas en mettre". Mais ensuite, vous voyez qu'il vous manque un deuxième ingrédient, puis un troisième. Et là, déjà, ça commence à devenir plus compliqué. Et surtout, vous comprenez que vous n'allez pas pouvoir improviser cette recette comme ça, ce soir, là, maintenant, parce que vous en avez envie. Non, il va falloir aller au supermarché. Vous allez devoir faire une liste claire et précise et aller au supermarché.

Donc en fait, si on y réfléchit bien, ces recettes à deux ingrédients seulement, c'est le rêve ! Deux ingrédients ! Il y a quand même moins de chances, moins de risques qu'il vous manque quelque chose. Mais voilà, le problème, c'est qu'en général, un bon plat, un bon gâteau, une bonne soupe, c'est un mélange délicat entre différents produits. Et parfois, une petite cuillère de curry dans une soupe change tout, les 20 centilitres de crème dans un gâteau changent tout, la coriandre fraîche sur le plat de nouilles sautées (c'est un plat asiatiques, "nouilles", c'est un peu comme des pâtes) change tout...

Donc voilà, j'ai vu cette "délicieuse mousse au chocolat avec seulement deux ingrédients", de l'eau et du chocolat. Evidemment, je me suis laissé tenter. Ça veut dire que j'ai essayé. Bien oui, comme tout le monde. Ou peut-être pas comme tout le monde. Juste comme quelques autres personnes comme moi, curieuses... et désespérées. Des personnes qui ont soudain désespérément envie d'une mousse au chocolat. Et bien... ça ne marche pas. Ben non. Parce que la mousse au chocolat avec seulement du chocolat et de l'eau, ça a la couleur du chocolat, ça a peut-être la consistance de la mousse si on fait tout correctement - ça a la consistance de la mousse, ça veut dire que ça ressemble à de la mousse quand on met la cuillère dedans)... mais ça n'a pas du tout le goût de la mousse au chocolat ! Au

mieux, ça a le goût d'une mauvaise boisson au chocolat. Un chocolat au lait sans lait. Mais bon, il fallait s'y attendre.

Alors, je me demande pourquoi les gens continuent, pourquoi les profils sur Instagram et TikTok continuent à mettre des vidéos de recettes avec juste deux ingrédients, et pourquoi les gens comme moi continuent à les essayer. Et d'ailleurs, pourquoi est-ce qu'il faut vraiment des recettes avec deux ingrédients ? Pourquoi est-ce que tout doit être toujours aussi simple ? Est-ce que c'est parce que la nouvelle génération veut que les choses arrivent vite et sans effort ? Gagner beaucoup d'argent en travaillant une heure par semaine, prendre la voiture pour aller dans un magasin qui est à 300 mètres de chez soi... Est-ce que c'est tout simplement parce que ce sont ces mêmes personnes qui veulent "tout et tout de suite" qui sont sur Instagram et TikTok ?

The French to Go Podcast is produced by French Carte - Delphine Woda / www.frenchcarte.com, frenchcarte@gmail.com - Sound : <http://www.freesound.org/people/klankbeeld/>



Creative Commons Attribution – NonCommercial NoDerivatives 4.0 International License