le maggi

**Nathalie Karanfilovic est française mais elle vit en Allemagne. Aujourd’hui, elle nous présente un élément incontournable dans la cuisine  allemande : vous allez voir !**

Je suis française, je vis depuis longtemps en Allemagne et il y a un ingrédient dans la cuisine allemande auquel je ne m’habitue pas.

C’est contenu dans une petite bouteille dont la forme n’a guère évolué depuis plus d’un siècle : la bouteille de Maggi, enfin "Maggi" comme disent les Français.

Le Maggi, c’est un peu comme la sauce Worcester en Angleterre ou le Viandox en France. Une sorte de sauce brunâtre que les Allemands mettent dans leurs soupes, leurs salades, leurs ragoûts etc… Il y en a même qui en imbibent leur tranche de pain.

Mais, pourquoi "Maggi"? La magie joue-t-elle un rôle ?  Non, ça n’a rien à voir. C’est un meunier suisse allemand, Julius Maggi, qui a inventé ce condiment révolutionnaire.

A la fin du 19e siècle, révolution industrielle oblige, les femmes commencent à travailler en usine et n’ont plus le temps de s’éterniser derrière les fournaux. Monsieur Maggi a une idée de génie et invente en 1883 dans son laboratoire de Kempttal des soupes instantanées, des bouillons cube et autres aides culinaires. Toutes choses qui permettent de gagner du temps.

En 1887, Julius Maggi va au Japon et découvre la sauce de soja. Et voilà l’inspiration de sa création "das gewisse Tröpfchen etwas", "la petite goutte miraculeuse ", l’arôme Maggi. Maggi doit révolutionner la cuisine allemande en donnant aux plats les plus fades une saveur de petits plats mijotés, et ce à moindre prix puisque quelques gouttes suffisent.

L’ére de la cuisine nouvelle a commencé. Julius Maggi est célébré comme un véritable bienfaiteur de l’humanité. Un siècle plus tard, les Allemands rafollent de l’arôme Maggi et en consomment 20 millions de bouteilles par an.

http://www.arte.tv/i18n/7590360,templateId=scaled,property=imageData,height=59,scale=proportional,v=1,width=101,CmPart=com.arte-tv.www.jpgAutrefois, chaque cuisine allemande arborait fièrement sa bouteille Maggi. Aujourd’hui, elle est souvent détrônée par le vinaigre balsamique et l’huile d’olive. Car, entre-temps, Maggi est devenu synonyme de goût standardisé, de manque de talent culinaire et un relent des années 50 lui colle à la peau.

Mais, grâce à son design inimitable, la bouteille Maggi reste un objet culte et inspire les artistes allemands. En 1972, Joseph Beuys l’a même associée à la "Critique de la raison pure" de Kant dans son installation "Ich kenne kein Weekend ", "Je ne connais pas de week-end". Pour l’artiste allemand, l’élixir Maggi serait à la chair ce que l’œuvre de Kant est à l’esprit : une force nourricière.

Qui ose encore se moquer de l’arôme Maggi ?