

Chaque époque a son aliment fétiche. Dans les années 1950, décennie de la jovialité forcée en Allemagne, c'est une cerise au marasquin, gavée d'arômes et de colorants artificiels, qui trônait sur les desserts, les *Punschorten* [gâteau aux fruits et à la crème pâtissière] et les *Käsehäppchen* [apéritifs au fromage]. Dans les années 1970, les Allemands ont découvert le monde extérieur et les spaghettis. Dans les années 1980, le saumon fumé est devenu un produit de grande consommation, ce qui cadrait parfaitement avec l'ère du néolibéralisme, époque où la prospérité pour tous – bon, d'accord, pour beaucoup – semblait être un objectif à portée de main. Quel aliment a notre préférence aujourd'hui ?

S'il existe naturellement plusieurs réponses à cette question, l'une d'elles est néanmoins : l'avocat. Il compte parmi les produits vedettes de la cuisine végane, connue pour sa sensibilité aiguë à l'égard des animaux et de la nature. L'avocat permet de remplacer des ingrédients litigieux, comme le beurre et les œufs. On trouve aujourd'hui des livres de cuisine qui s'appellent "Mes recettes pour un monde meilleur" [livre d'Alicia Silverstone, non traduit en français] ; des recettes de gâteaux sont mises en avant sous le slogan : "Savourez les grands classiques de la pâtisserie la conscience tranquille !" L'avocat est le fruit de tous ceux qui veulent sauver le monde. Beaucoup de ses amateurs ne sont d'ailleurs pas végétariens mais ont envie, une fois de temps en temps, de se sentir en harmonie avec eux-mêmes et leur environnement.

Résultat : l'avocat est devenu le champion en titre des

magazines et des blogs culinaires. Il a été en 2015 l'aliment le plus populaire sur le réseau social Pinterest, et il semble devenu impossible de trouver en Allemagne un café labellisé "commerce équitable" qui ne propose pas de canapés à l'avocat sur sa carte. L'association végétarienne Vegetarierbund recommande ce fruit. Peta, l'association de défense des animaux, détaille sur son site comment le cuisiner. L'organisation écologiste Bund conseil de l'utiliser comme ingrédient de peelings faits maison, plutôt que d'acheter ceux du commerce, qui contiennent des microplastiques néfastes pour les phoques. Le principal site de vente allemand spécialisé dans la mode écologique s'appelle Avocado Store. En 2010, l'Allemagne a importé 28 000 tonnes d'avocats. En 2015, 45 000 tonnes. En hiver, ils viennent du Brésil, du Chili ou d'Espagne, en été d'Afrique du Sud et du Pérou. Ils sont devenus aussi banals que la pomme de terre.

L'avocat passe pour avoir des vertus quasi miraculeuses – c'est d'ailleurs une des principales raisons de son succès. Un superaliment, au même titre que la graine de chia, le quinoa, le goji et l'açaï. Les superaliments seraient excellents pour le cœur et la circulation, contre le cancer et les rides, à tel point qu'on en trouve même en capsules en parapharmacie. Mais quand on achète un superaliment, c'est surtout un sentiment que l'on achète : celui que ces produits importés d'on ne sait trop où ramènent dans nos sociétés industrielles occidentales de l'authenticité, du naturel et de la santé – laquelle n'est plus aujourd'hui