

140. Le "mochi français" et le "mochi japonais" (le 8 décembre 2022)

Ces derniers temps, il est devenu de plus en plus courant de voir en France des pâtisseries étiquetées "Mochi". Les Japonais consomment depuis fort longtemps des *mochi* à base de riz gluant. Mais malgré que les "mochi made in France" soient originaires du Japon, ils s'avèrent être quelque peu différents des *mochi* japonais.

Les *mochi*, que vous pouvez souvent trouver en France, sont des pâtisseries faites à partir crème glacée enveloppée d'une fine pâte moelleuse. J'ai pu repérer toutes sortes de saveurs : au thé vert, à la fraise, à la noix de coco ou encore à la pistache. Il n'est pas étonnant de retrouver ces saveurs pour des desserts



glacés mais en tant que Japonaise, j'ai l'impression d'avoir affaire avec un tout nouveau produit en comparaison avec les *mochi* japonais.

Au Japon, il existe de nombreux types de *mochi* mais le plus traditionnel reste le riz gluant cuit à la vapeur afin de le ramollir, puis battu grâce à un pilon et un mortier jusqu'à ce qu'il devienne une pâte informe. De nos jours, ce processus est industrialisé et la machine remplace souvent le duo pilon/mortier. Le *mochi* peut être consommé de différentes manières : légèrement grillé puis accompagné de pâte d'haricots rouges (*anko*), de poudre de soja torréfiée (*kinako*) ou alors trempé dans la sauce soja (*shoyu*) et enveloppé dans des algues (*nori*).

Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon



On trouve également des *mochi* dans le *zoni*, plat incontournable dégusté lors du Nouvel An au Japon. Il s'agit d'un bouillon traditionnel japonais dont la forme du *mochi* (en boule ou en cube) et sa préparation varient selon les régions. La composition du *zoni* aussi est différente en fonction des

régions mais le *mochi* reste l'ingrédient commun dans quasiment la totalité du Japon. Comme vous le voyez, le *mochi* n'est pas nécessairement un plat sucré pour les Japonais et c'est un met qui est dégusté depuis longtemps essentiellement lors de célébrations ou d'occasions spéciales.

Certains lecteurs savent peut-être qu'au Japon il existe aussi une pâtisserie de *mochi* appelée *daifuku* ("grande chance" littéralement). Le *daifuku* fourré à la pâte d'haricots rouges est certainement le plus populaire, mais aujourd'hui il y a aussi des *daifuku* aux fruits (à la fraise par exemple). En revanche, on trouve peu de *mochi* glacés au Japon. Même si la France et le Japon proposent ce genre de pâtisseries à base de *mochi* combiné avec de nouveaux ingrédients, il est intéressant de noter que la direction prise pour le développement des produits est sensiblement différente.



Etant donné que le *mochi* traditionnel japonais durcit quand il refroidit, du sucre et d'autres ingrédients sont ajoutés aux "*mochi* français" ainsi qu'aux *daifuku* pour que la pâte reste moelleuse. Les *mochi* qui viennent tout juste d'être pilonnés et encore chauds sont si moelleux et savoureux. Si vous

avez l'occasion, je vous invite à les goûter avec du *anko* (pâte d'haricots rouges) ou du *kinako* (poudre de soja torréfiée), un vrai délice ! Mais faites attention à ne pas vous étouffer car les *mochi* sont très élastiques et pâteux.