

Regardez ce que je mange, vous verrez qui vous êtes !

Texte Un aliment dégoûtant ou délicieux ?

Et si les Français devaient se mettre à la cuisine des insectes ? Le journaliste Brian Palmer décrypte les habitudes culinaires de certains pays étrangers !

QUELS SONT LES INSECTES LES PLUS SAVOUREUX ?



La récolte des fourmis au Brésil est en baisse. Sans doute à cause des pesticides que les agriculteurs vaporisent dans les champs d'eucalyptus. Aussi surprenant que cela puisse paraître aux yeux du reste du monde, les Brésiliens sont scandalisés par cet état de fait. Chaque année, ils viennent en masse chasser les fourmis femelles, un mets très populaire dans ce pays sud-américain. Bien que la perspective de manger des insectes n'ait jamais vraiment séduit les Occidentaux, *L'Explication*¹ a cherché à savoir quels insectes seraient les plus appréciés chez nous.

Grillons et criquets en tête de liste

Selon ceux qui pratiquent l'entomophagie (la consommation d'insectes par l'homme), les orthoptères, notamment les grillons, les sauterelles et les criquets, font figures de favoris. Servis comme hors-d'œuvre, ils ont l'avantage d'être plus charnus² que des insectes de plus petite taille, tels que les fourmis ou les moustiques. Ils ont aussi un goût neutre :

les orthoptères sont le tofu du monde des insectes, plutôt insipides en soi, mais s'imprégnant facilement de la saveur du plat qui les contient.

On peut les consommer de multiples façons. L'exosquelette des sauterelles est une enveloppe étanche. Grillades et autres méthodes de cuisson à forte chaleur sont donc adaptées. En les faisant d'abord mariner, cependant, vous attendrirez leur structure croustillante. Les criquets, en particulier les nymphes³ dont le squelette externe est plus fin, font de bons ragoûts. Vous pouvez aussi les broyer pour les utiliser en remplacement de la farine. Les plus téméraires⁴ pourront s'attaquer à certaines espèces de guêpes (qui rappellent le goût des pignons de pin), de chenilles (qui ont un goût de cire d'abeille) ou à un type particulier de punaises (au goût de pomme).

Plus de 1 400 espèces comestibles

Plus de 1 400 espèces d'insectes peuvent être consommées sans danger. [...] C'est simplement qu'il n'y a pas eu d'effort collectif visant à essayer de goûter les insectes qui ne font pas déjà partie des traditions culinaires d'un pays donné.

Même la consommation d'insectes venimeux ne comporte pas de risque si vous les faites cuire. La température de cuisson modifie la structure chimique de leur venin et le rend inoffensif. Les scorpions, par exemple, sont un mets très prisé dans certaines régions d'Asie. Si les mangeurs inquiets leur coupent parfois le bout de la queue (c'est là que se trouve l'appareil venimeux), les connaisseurs n'en perdent pas un morceau.

Brian Palmer, traduit par Micha Ciffra, Slate.fr, 2011.

1. *L'Explication* : journal pour lequel travaille le journaliste. 2. Charnu : qui a une chair abondante, épais, gras. 3. Nymphes : ici, stade de métamorphose des insectes qui suit l'état de larve. 4. Téméraire : courageux, audacieux.