
ON A TESTÉ L'ENTOMOPHAGIE: D GUSTATION DE CRIQUETS 20 MINUTES

A voir l'accueil réservé au carton bardé de stickers «animaux vivants», on s'est dit que ce n'était pas gagné. En tendant l'oreille, on pouvait entendre une centaine de criquets, des *Schistocerca* de 4 cm. Notre objectif : les passer à la casserole comme le [préconise la FAO](#) qui a organisé en février des ateliers de réflexion sur le sujet.

Les mangeurs d'insectes, ou entomophages, pourraient aider à sauver la planète. «C'est un type d'alimentation aussi vieux que l'homme, explique Bruno Comby, [fondateur de l'institut éponyme](#) et père de la renaissance de ce mouvement dans le monde. Les petites bêtes ne sont pas seulement délicieuses, elles sont aussi très riches en protéines et présentes en abondance dans la nature.» Et c'est à ce titre que de nombreux spécialistes recommandent leur consommation. «On considère les invasions de criquets pèlerins comme un fléau divin, rappelle Bruno Comby. Mais c'est une manne céleste : un nuage de pèlerins, c'est 400 000 tonnes de viande qui tombe du ciel.»

Les promoteurs de l'entomophagie n'entendent pourtant pas la cantonner au tiers-monde. La qualité nutritionnelle de ces bestioles vaut celle des poissons ou du bœuf. «Ils représentent une source alimentaire originale, aux vertus gustatives exceptionnelles», assure Michel Colin, [entomologiste au Breizh Insectarium, à Guidel](#) (Morbihan), qui organise régulièrement des dégustations. Sorti en 1990, le livre de Bruno Comby, *Délicieux insectes* (éditions TNR), avait ouvert une brèche en Occident. Le Canada, les Etats-Unis, puis de nombreux pays d'Europe se sont mis à servir des rampants dans les restaurants chic. La France, elle, s'y met tout doucement.

«Ca fait quatre ans qu'on organise des dégustations et ça marche de mieux en mieux, s'enthousiasme Michel Colin. Le mois dernier, les enfants se sont jetés sur nos phasmes au chocolat.» Mais aucune filière organisée de vente d'insectes comestibles n'existe pour l'instant dans notre pays.

Alors pour organiser notre dégustation de criquets, nous avons dû fouiller les recoins du Net. [Lacigale-insectes.com](#) vend en ligne des spécimens qui servent en général de pitance aux pensionnaires des zoos. On peut toutefois, pour une quarantaine d'euros port compris, y acheter cents criquets, livrés en une semaine. Pour les tuer, un passage dans l'eau bouillante suffit. Faites les revenir une dizaine de minutes à la poêle. N'oubliez pas, comme nous, d'éponger le trop plein d'huile. Du sel, du poivre et un brin de déco sur l'assiette. Reste le plus difficile : vaincre les réticences de ses convives, qui, en principe, détestent jusqu'à ce qu'ils testent. «L'idée suscite encore un dégoût violent en Occident, reconnaît Bruno Comby. Mais quand on y goûte, on aime.» A présent, c'est à vous d'essayer le gratin de pattes.