

121	UTBM service communication	L'Est Républicain	17 avril 2014
		Région	Festival Impetus - dégustation d'insectes - culture - semaine des arts - insolite

## Festival Impetus : sauterelle grillée et sucette au grillon



Les étudiants de l'UTBM Belfort n'ont pas hésité à jouer le jeu hier, lors de la dégustation de cuisine aux insectes proposée dans le cadre du festival Impetus. Rebelote aujourd'hui à l'UTBM de Montbéliard. En page Région. Photo Christine DUMAS

**Insolite** Cuisine à base d'insectes dans le cadre du festival Impetus dans l'Aire urbaine

# Des sauterelles comme des chips



■ Diego, Gautier, Margaux et Julie ont testé la sucette de grillon. Leur mine n'est pas forcément à l'emballement...

**Belfort.** « Les trucs les plus trashes sont partis en premier. » Malicieuse et dubitative, Jessy la cuisinière donne le coup de grâce aux sauterelles, grillons et grosses fourmis qui s'agitent dans les boîtes transparentes. Les insectes récupérés le jour même dans une enseigne animalière de la périphérie de Belfort ne savent pas qu'ils vivent leurs derniers instants pour contenter l'estomac des convives. En quelques secondes, ils sont trempés dans une pâte à beignets et finissent leur parcours dans de l'huile bouillante. Avant d'être montés, pour les scarabées rhinocéros, sur des pics en bois.

C'est sûr, les insectes, ce n'est pas un steak, mais « c'est bourré de protéines, on dit même qu'ils participent à la cuisine de demain », sourit Sandrine Dupuy, directrice de la Poudrière à Belfort, partenaire d'Impetus, festival de cultures et musiques divergentes dans l'Aire urbaine et le Jura suisse, jusqu'au 21 avril.

Puisque le fil conducteur du festival, cette année, est un scarabée à tête de mort, il devait entrer dans les moments festifs du festival. « Mardi, pour l'ouverture au 19 à

Montbéliard, le buffet a eu nettement moins de succès », plaisante Sandrine, qui s'étonne, dans le foyer des étudiants de l'UTBM, de ne pas entendre de « beurk » ni de cris de rejet.

### Le grillon, «c'est poreux»

Il faut dire que Thibault Rohner, le chef traiteur de Culture Food, installé à Mandeuve, mandaté pour cuire les insectes, a bien potassé le sujet : « On a fait des tests, il a cherché des recettes et des produits pour imaginer le buffet », glisse Jessy, son employée. « Il y a une esthétique, une mise en valeur » des petites bêtes, ajoute Valérie Perrin, programmatrice d'Impetus qui a rajouté, au moment de la dégustation, une sélection de films où les insectes sont les héros, pour mettre les convives dans l'ambiance.

Au menu, cocktail vert fluo composé de vodka dans laquelle on a mariné un scorpion, « on l'a trouvé toute faite », précise Jessy. Puis des mets improbables comme la pipe-rade et vers de bambou, le caviar de fourmis, le wok de sauterelles, les cakes aux vers de farine, les ténébrions vanille et cacao ou les sucettes aux grillons.

« C'est bon mais ça n'a pas

trop de goût », lâche un étudiant. Après une profonde respiration, Diego, Gautier, Margaux et Julie, étudiants en troisième année à l'UTBM, se lancent dans l'appréciation d'une sucette aux grillons. Diego a déjà goûté du scorpion en Chine, rien ne peut plus l'impressionner. Margaux croque le sucre tout autour de la bête, avant de se décider, enfin, à tenter l'expérience : « C'est poreux », est sa première impression. « On se réfère toujours à un goût que l'on connaît. Ça ressemble à des grattons, comme on en a à Lyon », sa région d'origine. Les sauterelles grillées seraient, quant à elles, « comme des chips ». Gautier a voulu croquer le

scarabée d'un seul tenant et a décidé de ne pas avaler sa carapace. « Peut-être qu'il fallait tout manger », doute-t-il encore. « En tout cas, ça change l'image qu'on a des insectes », relativise Julie.

Ils ont osé, mais les insectes ne sont apparemment pas prêts d'entrer dans leur cuisine.

**Karine FRELIN**

📱 *Dernières chances pour déguster aujourd'hui, jeudi 17 avril lors d'une nouvelle pause Bzz à 12 h 30 à l'UTBM de Montbéliard et lors du concert de clôture d'Impetus, le 21 avril à 18 h au Catering café music d'Héricourt. A suivre Aurelia, qui dessine en temps réel ses impressions, les tweets et les postes sur Facebook.*

### Saisie record d'insectes en Moselle

Une saisie record a été effectuée chez un quinquagénaire annévillois, connue de la France entière pour sa passion des mygales. Une enquête de l'Office national de la chasse (ONC) et de la police d'Hagondange, les a menés à une surprenante perquisition. Pas moins de 140 mygales, une dizaine de scorpions ont été trouvés. Sans compter plusieurs mygalons, destinés à être vendus 2.000 € pièce en Allemagne ! L'homme était connu des services douaniers pour avoir rapporté de nombreux insectes vivants de ses voyages en Guyane, au Brésil, au Mexique et dans le Sud américain. Il s'agirait de la plus grosses saisie d'insectes réalisée sur le territoire national.