

BZZZZZ



Joël Raffier / © Claude Prigent

Pierrick Célibert ne s'est pas lancé dans la cuisine entomophagique, mais cela l'amuse d'en proposer à l'apéritif ou même au dessert. « La fourmi volante est particulièrement bien dans des petits sablés. Je les amalgame à la pâte avant la cuisson ainsi les clients ne les voient pas. Bien sûr, ils sont au courant. »

Il aime particulièrement les vers de farine (*tenebrio molitor*) qu'il sert grillés dans de mini-cornets, juste épicés au galanga, rhizome plus doux que le gingembre. Il propose de nous faire essayer un autre accommodement du ver avec des spaghettis à l'encre.

Quelques champignons shimeji, de fines tranches de radis multicolores, une bonne poêle avec un fond d'huile et c'est parti ! « Cela n'a pas un grand intérêt sauf le craquant, la teneur en protéines. Ce que j'ai mis là (deux pincées à cinq doigts, ndlr), c'est l'équivalent de 200 g de viande ! »

Hydratés 5 min au préalable, les vers sont jetés dans l'huile peu après les champignons, les pâtes et les radis. L'ensemble est cuit à fond comme un wok et servi avec des feuilles de tétragone cornue (semblables à de petites feuilles d'épinard au goût légèrement acidulé) avec un jus de carotte réduit et monté à l'huile d'argan. Le plat n'est pas à la carte mais il est possible à la demande. C'est bon.

Les vers viennent de Thaïlande, le sachet de 100 g coûte 20 €. On trouve aussi des vers mopane (du nom de l'arbre sur lequel ils vivent en Afrique de l'Est) dans quelques épiceries africaines de la rue Élie-Gintrac.

C'Yusha 12, rue Ausone. Ouvert du mardi au jeudi à midi et du mardi au samedi le soir. Réservations 05 56 69 89 70. www.cyusha.com