



Avant cuisson, l'écrevisse doit être «châtée» : il faut lui retirer son «boyau» qui lui donnerait un goût amer. «Il faut les châtrer, leur tirer un boyau qui est dans la queue, lequel tient à l'écaille au milieu du bout de la queue; après avoir été tournée à demi, il faut la tirer, et le boyau vient au bout.» (Nicolas de Bonnefons, Valet de Louis XIV).

La seule évocation de son nom, l'eau nous vient à la bouche. L'écrevisse est en effet synonyme aujourd'hui, de met rare, d'animal précieux et délicieux que l'on doit déguster avec respect.

On en rencontre, parfois en décoration de plats lors de banquets, plus souvent sur des illustrations de livres qui traitent de l'art culinaire mais, en vérité, bien peu de personnes connaissent le goût de l'écrevisse.

Cette méconnaissance liée à la faible consommation actuelle, est sans doute due à la raréfaction des populations de ces crustacés dans les sites naturels et au prix de vente dans le commerce qui en fait un produit de luxe peu accessible.

La pêche à l'écrevisse : image pittoresque du passé

Anciennement, dans les villages, beaucoup de familles qui avaient la chance de compter un membre habile à la pêche, pouvaient s'offrir, plusieurs fois l'an, une bonne poêlée d'écrevisses et se régalaient de ce plat sortant de l'ordinaire.

Aujourd'hui, il est vrai, cette image pittoresque n'est plus qu'un souvenir, le danger de disparition qui menace cette espèce ayant conduit le législateur à interdire purement et simplement sa capture en milieu naturel. Il serait, de toute façon, vraiment irraisonnable de risquer d'anéantir les populations de nos régions uniquement pour satisfaire notre gourmandise !

Les écrevisses, un mets délicieux ?

On leur accorde souvent une saveur sans pareil, agréable et légèrement sucrée avec un arrière-goût de noisette. Certains ne sont pas d'accord ! Les écrevisses sont, il est vrai, de petite taille et rares; elles peuvent dif-

ficilement constituer le plat principal d'un repas. On dénonce parfois leur absence de goût et le peu de chair à se mettre sous la dent, lorsqu'on les a décortiquées et libérées de leur tête. Néanmoins, la réputation gastronomique de cet animal est telle qu'elle n'est certainement pas totalement fausse.

Il y a écrevisse et écrevisse !

Les écrevisses qui sont consommées en Belgique n'appartiennent pas seulement à l'unique espèce indigène, l'écrevisse à pattes rouges (*Astacus astacus*). On peut également trouver en restauration: l'écrevisse de Turquie (*Astacus leptodactylus*), l'écrevisse de Californie (*Pascifastacus leniusculus*), l'écrevisse américaine (*Orconectes limosus*) et l'écrevisse de Louisiane (*Procambarus clarkii*).

Les qualités organoleptiques de ces cinq espèces sont très différentes les unes des autres. Elles ont été comparées lors d'un banc d'essai réalisé dans la région de Bordeaux en 1993^(*). Les professionnels de l'élevage astacicole et les cuisiniers réunis pour la circonstance, ont testé les qualités tant gustatives que physiques de préparations de ces différents crustacés. Ces tests ont été effectués avec des préparations au court-bouillon et sautée à l'huile d'olive. Les résultats sont repris dans le tableau qui suit.

Evaluation des qualités organoleptiques et physiques des écrevisses disponibles sur le marché

On constate que les qualités culinaires des écrevisses à pattes rouges, de Turquie et de Californie sont nettement supérieures à celles des écrevisses «américaine» et de Louisiane. Il faut donc promouvoir l'élevage de ces trois premières pour espérer pouvoir continuer à s'en procurer et à un prix raisonnable.

Moyennes des appréciations (cotations sur 10)

Préparation :	◆ au court-bouillon :	◆ sautée à l'huile :
E. à pattes rouges (<i>Astacus astacus</i>)	6,8	7,5
E. de Turquie (<i>Astacus leptodactylus</i>)	6,5	7,5
E. de Californie (<i>Pascifastacus leniusculus</i>)	6,9	6,8
E. américaine (<i>Orconectes limosus</i>)	4,6	4,6
E. de Louisiane (<i>Procambarus clarkii</i>)	4,7	5,1

Au vu du tableau ci-dessus, on peut comprendre aussi que le mode de préparation influence directement l'appréciation gustative. Les crustacés sautés à la poêle sont préférés à ceux ébouillantés dans un court-bouillon.

Il est dès lors important, lorsqu'on prépare un mets aussi fin que des écrevisses, de bien s'informer sur les plus judicieuses recettes pour en retirer le maximum de plaisir.

Sachez, que certains vrais amateurs d'écrevisses les consomment entières, tête et parties de carapace comprises. Les crustacés peuvent dans ce cas servir à préparer le «coulis d'écrevisse» qui se compose d'animaux entiers cuits au bouillon, moulus très finement et passés au chinois. Ce coulis constitue la base de plusieurs préparations comme la bisque d'écrevisse.

BENJAMIN SNOECK



(*) Charles ROQUEPLO, 1993. Six espèces d'écrevisses au banc d'essai. AQUA revue 47, 37-39.