

# Au Japon, sauterelles et larves au menu depuis longtemps

LE MONDE | 31.05.2010 à 15h38 | Par [Philippe Mesmer](#)

C'est un expert qui l'affirme : *"Les meilleures larves sont celles que vous prenez directement du nid, quand elles bougent encore. Elles sont douces et crémeuses."* Après, il suffit de les faire blanchir puis de les déguster froides en les trempant dans un mélange de sauce soja et de wasabi, la moutarde japonaise. Cette recette à base de larves de frelon fait partie des 80 décrites dans l'ouvrage "L'amusante cuisine des insectes" (non traduit). Son auteur, Shoichi Uchiyama - autoproclamé *"chercheur en cuisine des insectes"* - adore mitonner des petits plats à base de cafards, de vers à soie ou encore d'araignées.

Altruiste, l'entomophage organise plusieurs "dégustations" dans l'année, tient un blog et milite en faveur d'une plus grande consommation d'insectes, riches en protéines et faciles à élever. Le goût de M. Uchiyama serait, dit-il, lié à ses origines. Il vient de la préfecture montagneuse de Nagano, dans le centre du Japon, où la consommation d'insectes n'a rien d'exceptionnel et tient de la tradition. Ici, dit-on, l'on déguste force sauterelles et moult larves d'abeille depuis la nuit des temps.

## Consommation marginale

*"Les sauterelles étaient fréquemment servies pendant la guerre",* se souvient une septuagénaire de la région. *"La meilleure période pour les ramasser, précise-t-elle, c'est à l'automne, au moment de la récolte de riz. Elles pullulent dans les rizières."* Les sauterelles bouillies puis passées dans un mélange de sucre, sauce soja et mirin (saké doux utilisé pour la cuisine), représentaient, et représentent encore, un excellent accompagnement du riz blanc, voire du thé vert.

Car, aujourd'hui, le plat reste produit dans la région de Nagano, notamment par Tsukahara Delicacy, société familiale créée il y a soixante-quatorze ans dans la petite ville d'Ina et qui vend 1 050 yens (9,42 euros) les 200 grammes de sauterelles. De sa cuisine sortent 60 % des quelque 7 tonnes consommées chaque année au Japon. La matière première est garantie d'origine nippone, ce qui n'a pas toujours été le cas. Dans les années 1970, l'usage massif des engrais chimiques avait fait fuir l'orthoptère sauteur vers des contrées moins polluées, et Tsukahara Delicacy avait dû recourir aux importations pour satisfaire la demande.

Quant aux larves d'abeille, elles sont le plus souvent vendues mélangées à du miel. Il s'agit d'un mets recherché pour ses vertus médicinales, plutôt onéreux puisque proposé autour de 2 000 yens (18 euros) les 80 grammes.

L'insecte n'est donc pas absent de la tradition culinaire nippone, même si sa consommation reste marginale et souvent le fait de personnes âgées. Dans un pays où l'autosuffisance alimentaire ne dépasse pas les 39 %, cela peut pourtant avoir son importance. Après tout, 100 grammes de

sauterelles donnent 26,3 grammes de protéines. L'équivalent de viande de boeuf n'en fournit que 20,2 grammes.

---

**Sur le Web :**

- Shoichi Uchiyama (japonais uniquement) :

[www.bekkoame.ne.jp/~s-uchi/musikui/musikui.html](http://www.bekkoame.ne.jp/~s-uchi/musikui/musikui.html)

- Blog (très illustré !) des dégustations organisées par Shoichi Uchiyama (japonais uniquement) :

<http://musikui.exblog.jp>

En savoir plus sur [http://www.lemonde.fr/planete/article/2010/05/31/au-japon-sauterelles-et-larves-au-menu-depuis-longtemps\\_1365477\\_3244.html#gIprFzZGXZdy6xDL.99](http://www.lemonde.fr/planete/article/2010/05/31/au-japon-sauterelles-et-larves-au-menu-depuis-longtemps_1365477_3244.html#gIprFzZGXZdy6xDL.99)