

LES CREVETTES.

C'EST LE BOUQUET

COMMENT ÇA MARCHE ?

LES BLANCS VIFS DE LOIRE, D'ALSACE OU DE BOURGOGNE SUBLIMENT LES CREVETTES GRISES MANGÉES DU BOUT DES DOIGTS, ACCOMPAGNÉES D'UNE FINE TRANCHE DE PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉE ET TARTINÉE D'UN PEU DE BEURRE SALÉ, OU LES BOUQUETS À LA MAYONNAISE. UN VIN BLANC MÉRIDIONAL, DE PROVENCE OU DU LANGUEDOC-ROUSSILLON, S'ACCORDE AVEC DES GAMBAS À LA PLANCHA RELEVÉES D'UNE PERSILLADE. UN CHAMPAGNE SE MARIE BIEN AVEC LA CHAIR DÉLICATE DU CRUSTACÉ ET DONNE UN AIR DE FÊTE À CE METS. ENFIN, UN VIN ASSEZ PUISSANT – ROSÉ BIEN VINEUX OU ROUGE FRUITÉ LÉGÈREMENT RAFRAÎCHI – CONVIENT AUX GAMBAS À L'AMÉRICAINNE.

Les Français sont les champions européens de la consommation de crevettes, avec 2 kilos par an et par personne. Plus de 80 % des volumes sont importés, en majorité d'Asie, notamment de Chine et de Thaïlande. L'élevage des crevettes y est traditionnel et attesté depuis le XV^e siècle. Elles étaient produites à partir de jeunes crevettes sauvages, en élevage extensif dans de petits étangs, ou bien en alternance avec la culture du riz. Mais, la demande explosant, les années 1970 marquent le virage vers l'industrialisation de la production, partout en Asie, mais aussi au Brésil, au Mexique et en Équateur. Conséquence heureuse, grâce à la mobilisation des consommateurs et des ONG qui veillent au respect des bonnes pratiques en matière d'élevage, les gouvernements des pays concernés ont mis en place, à la fin des années 1990, un programme imposant des règles strictes.

Depuis quelques années maintenant, on peut s'en procurer d'excellentes, à la chair délicate et au parfum légèrement iodé. Certaines ont même le fameux Label rouge ou sont issues d'élevages bio. Seul un petit port de pêche résiste encore et toujours : La Cotinière. Situé sur la côte ouest de l'île d'Oléron, en Charente-Maritime, il est le premier port français de la pêche à la crevette grise. Vendue vivante sur les marchés de la côte atlantique, c'est la plus petite de la famille. Délicieuse poêlée ou agrémentée d'une persillade, elle se consomme souvent entière au moment de l'apéritif.

Viennent ensuite les bouquets, de 10 centimètres environ. Vendus cuits, ils se consomment froids accompagnés d'une mayonnaise ou d'une sauce cocktail. Chauds, ils sont sautés et assaisonnés d'une sauce aigre-douce, flambés ou cuits en beignets. Enfin, les grosses crevettes, ou gambas, sont excellentes poêlées, grillées au barbecue ou à la plancha. On peut les cuisiner à l'américaine, comme le homard. Très à la mode, la crevette monodon, la plus grosse de toutes, n'est autre que la Black Tiger ou crevette tigrée, reconnaissable à sa couleur sombre et à ses rayures noires. Elle offre une texture ferme, croquante et un goût typé. Celles produites à Madagascar semi-intensivement sont réputées ■

Bouquets
Persillade
Sautées ou flambées
Black Tiger
Parfum iodé
Sauce cocktail



Du côté de la cave

Muscadet-côte-de-grandlieu - Loire
Domaine de l'Aujardière
Saint-Philbert-de-Grand-Lieu
(Loire-Atlantique) | 06.27.43.81.91.
Cuvée La Noë.

Alsace sylvaner - Alsace
Domaine Gsell
Orschwihr (Haut-Rhin) | 03.89.76.95.11.

Pouilly-fuissé - Bourgogne
Château Vitallis
Fuissé (Saône-et-Loire) | 03.85.35.64.42.

Bandol blanc - Provence
Domaine Castell-Reynoard
La Cadière-d'Azur (Var) | 06.08.73.83.35.

La clape - Languedoc
Château des Monges
Narbonne (Aude) | 04.68.32.26.61.

Luberon rosé - Vallée du Rhône
Château La Verrerie
Puget-sur-Durance (Vaucluse) | 04.90.08.97.97.

Champagne
Pierre Trichet
Trois-Puits (Marne) | 03.26.82.64.10.
Cuvée L'Héritage.