



1



À Bafoussam, au Cameroun, elle a participé à la préparation du traditionnel couscous de maïs à la sauce gluante.



2

Julie Andrieu, exploratrice de saveurs insolites



3

L'animatrice de *Fourchette et Sac à dos*, qui a testé des centaines de mets dans le monde entier, se souvient d'expériences gustatives pour le moins étonnantes. Vous mettront-elles l'eau à la bouche ?

1. CURRY AUX LIBELLULES À BALI

« Cette année à Bali, j'ai eu la joie de découvrir un plat à base de libellules. Sa préparation m'a beaucoup intriguée. On capture les insectes avec un bâton couvert de sève. On leur arrache les ailes, puis on les pile minutieusement avec un curry. Au final, ça donne une espèce de pistou de libellule. Pour être tout à fait honnête, j'ai goûté le curry avec et sans insectes et je n'ai pas senti de différence. Je pense que, pour les Balinais, cette saveur qu'ils accordent à la préparation est purement psychologique, comme c'est souvent le cas lorsqu'il s'agit de plats à base d'animaux rares ou difficiles à attraper. »

2. TÊTE DE MOUTON REPASSÉE EN AFRIQUE DU SUD

« Toujours cette année, je me suis rendue dans un township du Cap pour déguster un petit déjeuner traditionnel sud-africain. Le plat principal n'était autre qu'une tête de mouton repassée – avec un fer pour enlever les poils ! –, grillée puis bouillie. Au goût, c'est très proche de notre tête de veau, mais en un peu plus rustique. Ce qui m'a le plus ennuyée, c'est l'endroit qui tenait lieu de boucherie : à savoir une chambre froide pas froide du tout où étaient entassées quelque 200 têtes coupées depuis plusieurs semaines. Je vous laisse imaginer l'odeur. »



4



5

3. TRIPES DE POISSON AU VIETNAM

« Au départ, je dois reconnaître que j'étais réticente. Je ne suis pas fan des abats. Ce jour-là, nous avons pêché, puis vidé les poissons sur le pont du bateau. Ensuite, le cuisinier a fait revenir les tripes dans une espèce de curry. J'ai été heureusement surprise par ce ragoût. Très puissant en goût, il était excellent. »

4. VERS ET LIMACES EN FORÊT RÉUNIONNAISE

« Un de mes repas les moins glamour a été cette dégustation improvisée dans une forêt de La Réunion. Mes accompagnateurs ont soulevé un tronc et découvert des dizaines de vers et de limaces qui grouillaient. Sans sourciller, ils en ont gobé une douzaine... vivants ! Je me suis contentée d'une limace, et encore, j'ai eu du mal. J'ai arraché des feuilles d'un buisson et je les ai avalées en même temps que le mollusque. Cette astuce m'a fait passer le goût mais j'aurais très bien pu m'empoisonner avec lesdites feuilles... »

5. ŒUFS DE CANE COUVÉS AU VIETNAM

« A priori, rien d'exotique dans le fait de déguster des œufs – durs – de cane. Sauf que ceux-là étaient couvés. Lorsque vous ôtiez la coquille, vous devinez, à travers le blanc, le bec et les pattes d'un microcaneton. Étrange sensation, même si la saveur ressemble à celle d'un œuf de poule. Dans ce genre de situation, je n'ai qu'une envie : que ça passe vite ! »

PROPOS RECUEILLIS
PAR STÉPHANE ROSZEWITCH

FOURCHETTE ET SAC À DOS
Jeudis 29/07 et 5/08 - 20.35

