

Les crustacés

1. Définition

Animal aquatique doté d'une carapace (appelée **exosquelette**) plus ou moins imprégnée de calcaire, et de deux antennes. On les distingue par leurs yeux, une respiration branchiale et une série d'anneaux, plus ou moins soudés, qui recouvrent la queue.

Il ne faut pas les confondre avec les mollusques, qui eux, sont enfermés dans une coquille calcaire, mais ne possèdent pas de pattes, ni d'yeux, ni de queue.



2. Développement - croissance

Les crustacés sont avant tout des animaux marins : l'océan est vraisemblablement leur milieu originel et celui où, actuellement, vivent les formes les plus nombreuses et les plus variées. Ils existent sous toutes les latitudes, depuis les eaux polaires à température inférieure à 0°C, jusqu'aux eaux équatoriales les plus chaudes ; abondants dans la zone des marées et même plus haut, sur la bande littorale qui n'est que mouillée par les embruns, ils atteignent les plus grandes profondeurs, en rampant sur le fond même, ou dans son voisinage immédiat.

Ils forment une fraction importante du plancton : leurs œufs, larves et jeunes spécimens jouent un rôle essentiel dans l'économie des océans en se nourrissant de proies animales ou de végétaux microscopiques, et en étant à leur tour consommés par des animaux plus grands.

3. Usages culinaires

La pêche des crustacés est complexe, et parfois dangereuse ; ceci explique le prix parfois très élevé demandé pour certains d'entre eux. Leur rareté en fait des mets d'exception, ayant heureusement, bénéficié d'une démocratisation au cours de ces dernières décennies, grâce, notamment au développement de l'élevage.

Ainsi, il n'est plus rare de trouver des homards, des écrevisses, ou des langoustines à des prix relativement démocratiques.

4. Caractéristiques

➤ Homard

Provenance : Europe et Amérique (Canada) (Toute la zone froide de l'Atlantique, tant du côté européen, que du côté américain)

Poids à cru : entre 500 gr et 1,2 Kg

Particularités :

- Une larve de homard mue (change de carapace) jusqu'à 20 fois jusqu'à atteindre sa taille adulte.
- Un homard mort avant sa commercialisation est considéré comme impropre à la consommation et n'a plus de valeur marchande
- L'élevage de homards n'est pas pratiqué, en raison de la longue attente avant d'atteindre une taille commerciale (5 à 6 ans)
- Avant la cuisson, le homard breton est légèrement bleuté, alors que le homard canadien est brun foncé. Ils prennent tous les deux une coloration rouge vif, une fois cuits.

Quelques préparations classiques :

Homard en Belle-Vue, Homard Thermidor, Bisque de Homard, Homard à l'américaine

➤ Langouste

Provenance : L'espèce est répandue dans le nord-est de l'Atlantique, depuis les côtes rocheuses irlandaises jusqu'aux côtes africaines, ainsi que dans la Méditerranée.

Poids à cru : jusqu'à 4 kg

Particularités :

- À l'inverse du homard, la langouste possède deux antennes très développées et robustes, alors que les pinces sont atrophiées
- La langouste doit être cuisinée vivante parce qu'elle est un produit culinaire qui s'abîme vite et dégage une odeur malodorante une fois morte. Lorsque celle-ci est fraîche, sa chair est ferme et dense, ce qui est généralement un gage de fraîcheur.
- La langouste subit jusqu'à 5 mues par an lorsqu'elle est en période de croissance, et une fois par an quand la taille adulte est atteinte.

Quelques préparations classiques :

➤ Langoustine

Provenance : On trouve la langoustine du Nord (abondante dans les eaux écossaises) ; la pêche étant longue - au moins une dizaine de jours - la langoustine est glacée à bord. La langoustine vivante du Golfe de Gascogne est issue, quant à elle, d'une pêche côtière.

Poids à cru : Du rostre à la queue, l'Europe impose une taille minimale de 7 cm, pour un poids d'entre 20 et 50 grammes.

Particularités : Les pléopodes sont les petites pattes natatoires que l'on trouve sous la queue, au nombre de 5 paires elles servent aussi à couvrir les œufs. Les pléopodes sont généralement le premier point de dégradation à observer. Sur une langoustine saine, les pléopodes sont clairs, presque transparents. Sur une langoustine dégradée, ils sont noirs.

Quelques préparations classiques : Cocktails, salades, plateaux de fruits de mer, les usages de la langoustine cuite et servie froide sont nombreux ; les carcasses servent idéalement de base à la réalisation de bisques et consommés.

➤ Écrevisse

Provenance : Eaux douces d'Europe occidentale. Il existe seulement 3 espèces indigènes: **l'écrevisse des torrents, l'écrevisse à pieds rouges et l'écrevisse à pieds blancs**

Poids à cru :

Particularités : Il arrive très souvent que les écrevisses se mutilent au cours de leur vie (elles ont la faculté de s'automutiler, par exemple lorsqu'elles sont prises au piège par un prédateur). C'est pour cette raison que l'on peut observer assez couramment des individus avec une seule pince, voire sans pince. L'écrevisse a la particularité de pouvoir faire repousser ses membres à la mue suivante. Cependant, ce membre ou plus souvent cette pince n'atteint jamais la taille de la pince originale. C'est pourquoi on peut souvent observer des individus avec des pinces de deux tailles différentes.

Quelques préparations classiques : Mets relativement cher, la chair de l'écrevisse vient ennoblir des préparations simples, comme des terrines ou des soufflés, en entrée. De par sa couleur vive, l'écrevisse apporte du tonus visuel à certains plats, en étant présentée entière en garniture. Elle sert également de base à la bisque de crustacés, et peut servir de base à de délicieuses croquettes.

➤ Crevettes

Provenance : L'élevage de crevette est pratiqué dans le monde entier, car les différentes variétés de crevettes peuvent vivre dans les eaux tempérées ou les eaux froides. Ce mode de reproduction permet de proposer des produits frais à moindre coût par rapport à celui de la pêche.

Dans l'hémisphère oriental, la Thaïlande, l'Indonésie et la Chine sont les plus gros producteurs. Suivent l'Inde, le Vietnam, les Philippines, Taïwan, la Malaisie et le Bangladesh. Pour l'hémisphère occidental, l'Equateur produit 65% des crevettes élevées dans cette région du monde, suivi par le Mexique (8%), la Colombie, le Honduras.

Poids à cru : de quelques grammes pour une crevette grise, à près de 100 grammes pour les plus grosses variétés asiatiques, notamment la crevette « tigre »

Particularités : Le terme crevette désigne en fait plusieurs sortes de crustacés de l'ordre des décapodes, qui peuvent être marins ou d'eau douce et qui évoluent sur les fonds sablonneux.

Plusieurs espèces sont comestibles, comme la crevette grise et la crevette rose. La crevette d'eau douce peut atteindre 15 centimètres de longueur.

- **La crevette grise** : qui mesure de 3 à 6 cm ; elle vit sur les côtes de la Manche et de la Mer du Nord. Translucide lorsqu'elle est vivante, elle rougit à la cuisson.
- **La crevette rose (ou bouquet)** : qui mesure de 7 à 10 cm. Elle est pêchée sur toutes les côtes rocheuses.
- **La crevette chevrette** : qui vit dans les mêmes milieux que la crevette rose, mais qui est d'une taille inférieure
- **La crevette rose tropicale (ou crevette du Sénégal)** : mesure de 15 à 20 cm. Elle est pêchée sur les côtes et dans les lagunes d'Afrique tropicale.
- **La crevette algérienne ou gambas**, mesure de 15 à 22cm, elle est pêchée en Méditerranée et dans l'Atlantique.
- **La crevette rose de Méditerranée** : mesure de 15 à 20cm et est pêchée sur les côtes du bassin méditerranéen.

Quelques préparations classiques : La Belgique est un énorme consommateur de crevettes grises, grâce notamment à ses deux spécialités culinaires nationales : la tomate-crevette et la croquette de crevette ;

Cocktail de crevettes, gambas à l'ail, Crevettes tigre grillées, bisque de crevettes,

➤ **Crabe - Étrilles**

Les crabes sont des crustacés que l'on trouve sous des formes très diversifiées. Le tourteau est ainsi le plus gros crabe d'Europe. Les araignées de mer en sont d'autres exemples.

Ce sont des crustacés. Ils possèdent dix pattes dont la première paire s'apparente à des pinces. Ils sont (globalement) comestibles. Mais alors, quelles sont les différences entre un crabe, un tourteau et une araignée de mer ?

Dans le langage courant, de nombreuses espèces de crustacés sont appelées crabes. Cette appellation vernaculaire englobe deux sous-catégories qui se distinguent principalement par leur abdomen : les Brachyura et les Paguroidea. Les tourteaux et les araignées de mer font partie de la première catégorie. Les mâles ont généralement des pinces plus imposantes, et l'abdomen des femelles est plus large que celui des mâles.

Provenance : La plupart des crabes sont marins, mais il existe quelques crabes d'eau douce et des crabes terrestres

Poids à cru :

Particularités : L'étrille se caractérise essentiellement par sa dernière paire de périopodes, transformée en véritable paire de pattes natatoires (ou palettes natatoires) par un aplatissement des deux derniers segments. Sa carapace trapézoïdale, assez plate, mesure entre 7 et 15 cm de large ; elle est recouverte dorsalement d'une fine pubescence. La région frontale de la carapace est découpée en 7 à 10 dents de longueur inégale.

Les yeux de l'étrille sont d'un rouge typique de l'espèce, tandis que la couleur du corps varie du marron au noir. Les pinces ont des reflets bleuâtres et des aspérités sur leurs bords internes. L'étrille utilise ses pinces munies de dents pointues pour découper sa nourriture.

Quelques préparations classiques :

Cocktail de crabe et avocat - Bisque de crabe,...