

Communiqué de presse

Enquête Rentokil : 1 grand chef sur 4 envisagerait de cuisiner des insectes

AARTSELAAR, le xx décembre 2010– Pas moins d’un grand chef sur quatre envisage de mettre un jour des préparations à base d’insectes au menu de son restaurant. C’est ce qui ressort d’une enquête sans engagement menée par le spécialiste de la lutte antiparasitaire Rentokil auprès des restaurants étoilés belges et luxembourgeois.

Tous ceux qui cherchent fiévreusement de l’inspiration pour leur menu de fêtes ou qui souhaitent trouver une alternative à la traditionnelle dinde de Noël peuvent peut-être, cette année, sortir des sentiers battus. Avez-vous pensé aux insectes ? D’après les Nations unies, cet ingrédient pourrait résoudre les problèmes posés par la production mondiale de viande très énergivore. Rentokil, le spécialiste de la lutte antiparasitaire, a mené une enquête auprès des restaurants belges et luxembourgeois possédant au moins une étoile au guide Michelin et leur a demandé s’ils s’imaginaient prochainement cuisiner des insectes.

Le questionnaire révèle que les recettes à base d’insectes ne font absolument pas partie, aujourd’hui, des habitudes culinaires de nos restaurants étoilés. Aucun d’entre eux ne cuisine encore ces petites bestioles. En revanche, il est étonnant de constater qu’un grand chef sur quatre déclare oser envisager d’intégrer des insectes à ses préparations à l’avenir. L’innovation culinaire et le métissage avec des cultures autres que la nôtre sont les raisons invoquées.

Environ un tiers des grands chefs déclarent même avoir déjà dégusté des insectes. Six de ces chefs n’ont toutefois pas été éblouis par leur goût. Les opposants à cette tendance avancent surtout l’argument selon lequel ces préparations n’ont pas leur place dans notre culture gastronomique. Un des grands chefs l’a même formulé ainsi : « *Le jour où il n’y aura plus que des insectes, mon restaurant proposera une carte végétarienne.* »

Les gastronomes branchés ont en revanche déjà fait connaître leurs envies culinaires: un restaurant étoilé sur dix a déjà reçu des pionniers réclamant des plats à base d’insectes. Un des chefs a fait marcher son imagination et a proposé de les servir accompagnés d’un vin blanc des Coteaux du Languedoc.

« *Même si les grands chefs sont indéniablement disposés à tester de nouveaux ingrédients, j’en conclus qu’ils préfèrent laisser à Rentokil le soin de lutter contre les insectes et autres parasites plutôt que de les transformer en espuma ou en ceviche* », déclare avec un clin d’œil Tom Lorré, administrateur délégué de Rentokil Belgique et Luxembourg.

Rentokil est leader de marché de la lutte et de la prévention antiparasitaire dans les sociétés horeca belges et luxembourgeoises, car un bon repas commence par une cuisine hygiénique. Les souris, les rats, les mouches et les cafards représentent une menace particulière pour les normes d’hygiène dans les lieux où les aliments sont préparés et entreposés. Ces nuisibles peuvent en effet propager des maladies, gâter les aliments ou gêner les clients. Retrouvez les services de prévention contre les nuisibles Rentokil destinés à l’horeca sur ce [lien](#).

- fin -

À propos de RENTOKIL

Rentokil est un expert international et le leader du marché des antiparasites. Il est en mesure d’offrir les meilleures solutions préventives et curatives à ses clients particuliers et professionnels. Rentokil occupe une position unique sur le marché grâce à son propre département R&D en Grande-Bretagne qui permet à l’entreprise de lutter (préventivement) de manière nettement innovatrice, plus efficace et plus durable.

Le siège de Rentokil pour la Belgique et le Luxembourg est situé à Aartselaar. L’entreprise compte 115 collaborateurs professionnels et dessert 12.000 clients actifs qui peuvent contacter Rentokil 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Pour de plus amples informations visitez www.rentokil.be.

Contact

NewsEngine PR – Tom Meyndonckx
T : +32 3 260 96 46
E : tom.meyndonckx@newsenginepr.com

Bart Vande Vyvere
T : +32 3 260 96 44
E : bart.vandevyvere@newsenginepr.com