

Alex Atala, Rêvez le futur, Planète + : "Des fourmis sont au menu de mon restaurant étoilé" [Interview]

Par [Sylvia De Abreu](#) Le 10 février 2017 à 17h00

<http://www.telestar.fr/article/alex-atala-revez-le-futur-planete-des-fourmis-sont-au-menu-de-mon-restaurant-etoile-interview-264875>

Doublement étoilé, le chef brésilien Alex Atala présente dans Rêvez le futur : la cuisine du futur, vendredi 10 février à 20 h 55 sur Planète +, ses plats accommodés aux insectes !

Un chef doublement étoilé installé à São Paulo.

Vous êtes un chef brésilien de renommée mondiale, mais la cuisine n'était pas une vocation...

Alex Atala : À la base, je voulais être musicien. J'avais quitté le Brésil pour l'Europe à 18 ans avec ce rêve. Les premiers temps, ça marchait, je payais mon loyer avec de petits travaux de peinture... Mais quand il a fallu prolonger mon visa, j'ai dû m'inscrire dans une école : avec un copain, j'ai choisi une [école d'hôtellerie à Namur](#), en Belgique. Au début, ça me rebutait : éplucher les légumes, laver la vaisselle... Mais quand l'apprentissage culinaire a vraiment commencé, c'est devenu une vraie révélation.

Au Brésil, où vous êtes finalement retourné pour ouvrir votre propre restaurant, vous n'avez pas importé la cuisine française ?

Elle m'inspire, mais comment vous dire, je suis différent. Vous savez, je suis tatoué, je ne suis pas un chef classique. Je ne sais pas si la meilleure cuisine est française, italienne, espagnole ou japonaise, mais je sais que [la brésilienne](#) n'est pas la pire. J'ai choisi de la valoriser avec des saveurs que je connais depuis l'enfance.

Vous avez aussi mis la fourmi à la carte de votre restaurant étoilé... Typiquement brésilien ou gonflé ?

Je n'ai pas mis n'importe quelle fourmi ! Au cours de l'un de mes voyages en Amazonie, **Donna Brazi**, une cuisinière indienne, m'a donné un sac de farine de manioc. Je l'ai goûtée, elle avait un goût de citronnelle ! Le manioc était mélangé à de la poudre de fourmis séchées qui lui donnaient ce goût citronné. À partir de là, je l'ai utilisé comme condiment, et j'ai voyagé dans le monde entier avec ces fourmis pour les montrer à de grands chefs comme [Michel Bras](#) (trois étoiles au Michelin) qui ont été conquis !

Comment réagissaient vos clients du [D.O.M.](#), votre restaurant doublement étoilé de São Paulo ?

Ils sont prévenus que le ou les plats comportent des fourmis, et c'est très drôle car leur réaction, c'est un peu une montagne russe : on passe de la surprise au grand sourire ! Notre plus grand succès est l'ananas aux fourmis. Les insectes peuvent aussi être accompagnés d'un sorbet basilic ou d'une meringue coco. Le temps où les fourmis étaient jugées "dégoûtantes" est révolu. La cuisine du futur se fera avec les insectes : gros apport protéinique mais impact environnemental faible. C'est le sens de l'histoire.