



## Homard & Langouste

L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

Considéré comme le roi des crustacés le **homard**, recherché pour la finesse de sa chair et sa rareté, est un des symboles de la haute gastronomie.

**Le homard breton, bleu ou européen** *Homarus Gammarus* ou *vulgaris*, est de couleur bleu foncé, ponctué de taches blanches plus ou moins nombreuses et parfois recouvert de concrétions calcaires masses minérales. Plus il est vieux et gros et plus sa couleur s'éclaircit.

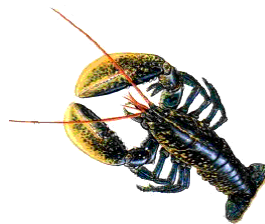
**Le homard canadien ou américain** *Homarus Americanus* se caractérise par sa couleur verte orangée virant sur le marron brun rappelant celle de l'écrevisse. Une fois cuit, il devient rouge vif, avec une teinte plus soutenue et plus brillante que son homologue européen. Il peut facilement atteindre une taille double de celle du homard européen, mais son goût est nettement moins fin.

Le homard, crustacé décapode dix pattes relativement sédentaire, affectionne les mers froides et occupe la quasi-totalité des côtes nord atlantiques, du côté européen, comme du côté américain, il est rare en Méditerranée. Il vit du bas de la zone infra littorale à la limite des zones découvertes aux grandes marées, sous les rochers où il a creusé son terrier, jusqu'à environ 60 mètres de profondeur. La nuit tombée, il part à la recherche de sa nourriture, saisissant dans ses redoutables pinces tout organisme mort ou vivant. Il peut mesurer 50 cm peser plus de 4 kg et atteindre souvent une quarantaine d'années.

Parce qu'il se déplace généralement sur des fonds rocheux, le homard est plus facile à capturer à l'aide de casiers. Les chalutiers le pêchent parfois sur les fonds sableux, lorsqu'il effectue des migrations. On peut aussi le pêcher à pied lors des grandes marées, il aime se cacher sous les rochers. La pêche sous-marine en apnée et sans tirer au fusil est autorisée en France et constitue une activité intéressante, difficile mais fructueuse. La taille légale de pêche en **France** est de 23 cm au minimum, ce qui correspond à un animal d'environ 5 ans.



Les méthodes d'élevage, bien que maîtrisées, coûtent malheureusement beaucoup trop cher pour être rentables, du fait de la longueur du développement nécessaire avant d'obtenir un animal de taille correcte. Il existe néanmoins des fermes expérimentales pour le homard en Norvège, qui essaient de diminuer les temps de développement et travaillant également au repeuplement.



#### **Matériel de service:**

- le plat présentant le homard
- une assiette chaude de service et une assiette à déchets
- une assiette pour les déchets
- deux grandes fourchettes, deux grandes cuillères pour composer « les pinces », une cuillère à entremets pour la sauce
- un casse pince et une curette (tirette) à homard
- deux couteaux de tranche (à forte lame éminceur) (couteau d'office) adaptés et une planche à découper
- un chariot de tranche et son bain marie ou une plaque chauffante (ou à accumulation), un réchaud
- une paire de gants blancs
- un linge ou une serviette de service

#### **Ingrédients :**

- le homard - la garniture - la sauce



### **Séquences techniques :**

Une pièce de 800 g à 1 kg convient pour deux convives

1/ Après présentation, poser le plat contenant le homard sur le chariot de tranche. 2/ Saisir le homard avec le litem (ou avec les mains gantées), séparer les deux pinces et les maintenir au chaud. 3/ Poser le homard à plat, tête à gauche, enfoncer le couteau de tranche dans la carapace de façon à couper l'abdomen dans le sens de la longueur de gauche à droite. 4/ Faire pivoter le homard tête à droite, enfoncer le couteau de tranche dans la carapace et diviser la tête en deux. 5/ Le homard est ainsi parfaitement séparé, soulever et retirer l'intestin à l'aide de la pointe du couteau. 6/ De la main gauche, planter fermement la fourchette dans la chair tout en bas de la queue et d'une rotation du poignet, séparer la chair de la carcasse sans la séparer de la tête en vous aidant de la cuillère. 7/ Réserver les deux parties tête/chair au chaud. Prendre une pince de homard dans la main gauche gantée (ou à l'aide du litem de service) et de la main droite cassée la carcasse à l'aide du casse pince à homard. Désarticuler la petite mâchoire, dégager la carapace et extraire la chair de la pince dont la forme doit rester intacte.

### **Finition, présentation et service :**

Le découpage terminé, chaque convive reçoit une demi-queue de homard (chair/tête/pattes) et une pince décortiquée.

### **Variantes :**

Pour casser la carapace des pinces, on peut utiliser le dos d'une grande cuillère ou d'un couteau de tranche, mais attention aux projections. Pour faciliter le découpage, les pinces peuvent également être pré brisées en cuisine. Les pattes demandent beaucoup plus de dextérité et de temps de préparation, nous préconisons de les décortiquées uniquement à la demande du convive.



**Anecdote :**

Dans de nombreux établissements, un « bavoir » à crustacés est attaché au cou des convives afin qu'ils ne se tachent pas lors de la dégustation.

**Temps de réalisation :** 6 minutes

**Niveau de difficulté :** \*\*\*

**Intérêt de réalisation face au convive :** \*\*\*

**Astuces « trics et trucs » :** Le homard possède une pince broyeuse, plus grosse, aussi appelée marteau et une pince coupante cisaille, la disposition de chaque pince n'est pas immuable, car le homard peut être droitier ou gaucher. Lors de sa pêche, les marins prennent la précaution de les immobiliser par un élastique. D'autres sectionnent le muscle situé dans l'articulation. Lors de l'achat, choisir une femelle bien vivante considérée comme meilleure que le mâle. Si l'absence d'œufs ne vous permet pas de la discerner, sachez différencier la disposition des écailles de la queue, chez le mâle les écailles dessinent un « U » chez la femelle en vont en s'écartant légèrement.

**Anecdote :** Des scientifiques britanniques ont percé le secret du changement de couleur du homard lors de sa cuisson. Il passe en effet du bleu pourpre au fond de l'océan au rouge orangé une fois cuisiné. La clé de cette mutation réside dans une protéine présente dans la carapace du crustacé : la bêta-crustacyanine. Des modifications structurelles à l'intérieur de celle-ci agissent sur une molécule annexe, l'astaxanthine capable de conférer à la carapace différentes couleurs. L'astaxanthine, molécule de la famille des caroténoïdes, voit en effet ses propriétés d'absorption de la lumière modifiées selon qu'elle est libre (rouge orangé) ou bien attachée à la bêta-crustacyanine et ainsi aplatie (bleu pourpre). Sous l'effet de la chaleur, lors de la cuisson, la bêta-crustacyanine se déforme tellement que l'astaxanthine reste bloquée dans sa forme libre et conserve donc sa couleur rouge orangée. Une expression familière en a fait sienne : « être rouge comme un homard ! ». Le homard albinos, quant à lui, reste blanc à la cuisson car il ne possède pas de pigment.



**Anecdote :** Le plus gros homard jamais mesuré a été capturé en **Nouvelle-Écosse - Canada** en 1977 et pesait près de 20 kg pour une taille comprise entre 90 et 120 cm. Son âge fut estimé à environ 100 ans.

**La grande question :** Pour en finir sur la vraie dénomination de la recette du homard : **à l'américaine** ou **à l'armoricaine** ? De retour des Etats-Unis, où il avait longtemps travaillé, Pierre Fraise, cuisinier restaurateur, créa cette recette en 1860 dans son restaurant parisien. Il l'appela « à l'américaine » oignon, échalotes, vin blanc, cognac, fumet de poisson, tomates, ail écrasé, estragon, persil, Cayenne, corail, beurre...en souvenirs de son séjour outre-Atlantique.

Cette méthode de découpage s'applique pour : la cigale, la langouste...

La **cigale**, Scyllarides Latus, (ou Chambris à Marseille, Macietta à Nice, Tiané à Tahiti...) doit son nom français au bruit qu'elle fait en faisant claquer ses pinces, bruit semblable à la stridulation de la cigale (insecte méridional). De la même famille que la langouste et le homard (en anglais son nom est flat lobster), la cigale possède une couleur différente selon les fonds, châtain, brun rouge à vert olive presque noir. On la différencie facilement du homard car ses pinces sont bien plus courtes. La taille de la cigale commune se situe autour de 15 cm mais la grande cigale Scyllarus Arctus peut atteindre 45 cm de long et peser 2 kg.

La **langouste bretonne** Palinurus Elephas est un grand crustacé, dépourvu de **pinces**, pouvant mesurer 50 **cm** et peser jusqu'à 4 **kg**. Elle vit sur des fonds rocheux dans le nord-est de l'**Atlantique**, depuis les côtes rocheuses **irlandaises** jusqu'aux côtes **africaines**, ainsi que dans la **Méditerranée**.



Sa couleur varie en fonction de son origine :

- la langouste rouge (ou commune, ou royale, ou bretonne) vit sur les côtes européennes et possède une carapace très rouge et de petites antennes. Rare, elle est réputée pour être la meilleure et est donc la plus chère.

- la langouste rose (ou du Portugal) se caractérise par sa carapace rose et possède également une chair fine.

- la langouste brune du Cap possède une carapace rouge brun et vit dans les eaux des Caraïbes et de Cuba. Il s'agit de l'espèce la plus courante et la moins chère. Son goût est plus sucré.

- la langouste verte vit dans les eaux de Mauritanie. Sa carapace est de couleur bleu vert et sa chair est plus fade que celle des autres espèces.

**D'autres variétés :** la langouste californienne (carapace allant du rouge uni au brun), la Spotted Spiny Lobster de la zone tropicale de l'Atlantique occidentale (reconnaisable à ses points blancs), la langouste japonaise (carapace allant de sombre à noir), la langouste porcelaine qui vit dans les eaux des océans Indien et Pacifique (carapace jaune ambrée verte et pattes tigrées), la langouste Jasus d'Afrique du Sud (carapace brune), la langouste australienne (carapace unie rouge foncé), la langouste de vase pêchée de l'Inde jusqu'aux Philippines (carapace grise verdâtre), la langouste « puce du Sénégal »...

**A savoir :** Plus la mer est chaude et moins la langouste est bonne.

**Séquences techniques :**

Une pièce de 600 g à 800 g convient pour deux convives



La langouste se prépare comme le homard avec quelques variantes. 1/ Séparer la corne de la tête puis, la trancher en deux dans le sens de la longueur. 2/ Détacher toutes les pattes à la hauteur du coffre, les séparer les unes des autres puis inciser la carapace le plus près possible de la partie supérieur en prenant soin de ne pas abîmer la chair. Casser puis écarter les deux morceaux de carcasse, tirer doucement le bâtonnet de chair afin de la libérer de son « étui ».

**Attention :** Comme le **crabe**, la **crevette** et l'**écrevisse**, la chair de la langouste renferme un allergène majeur.

Fiche réalisée par Denis Courtiade