

# Des insectes ? "Et si on en faisait des chips ?", répondent les fondateurs de Jimini's

16 Nov 2016

par

[Natacha de Santignac \(texte\) et Fanny Maréchal \(photos\)](#)

## Recette de Jimini's

### Ingrédients :

- deux jeunes hommes fougueux et aventuriers, possédant un esprit entrepreneurial
- une monstrueuse envie de nouveautés
- un épisode de télé-réalité aventurière
- des insectes, sans goût
- des insectes que l'on peut cuisiner
- Ail, cumin, paprika, sauce soja, sésame, fines herbes, tomates...
- une poignée d'amis motivés

### Recette :

Mettez deux jeunes hommes fougueux et aventuriers, possédant un esprit entrepreneurial, par exemple : **Bastien Rabastens et Clément Scellier**, devant un épisode de télé-réalité aventurière. Attention il est essentiel qu'au cours de ce dernier, un des participants se régale d'insectes, peu importe lesquels. Observez bien les deux protagonistes, et détectez le moment où germe dans leurs esprits ce genre de pensées : « Quel goût cela peut-il avoir ? », « Si cela se mange, ce ne doit pas être mauvais », « Et si on essayait ? », « C'est nouveau ça ! J'ai hâte de goûter ».

À ce moment précis, allumez négligemment un ordinateur à proximité et commencez à surfer sur Internet (il est recommandé de s'adonner à du shopping pour stimuler nos compères). Lorsque l'un d'entre eux vous demande de regarder s'il est possible d'**acheter des insectes sur la toile**, vous savez que l'affaire est gagnée. Prenez bien le temps de regarder différents sites, de les comparer, avant de finalement introduire un numéro de carte de crédit et de recevoir une confirmation de commande.



Ensuite, lorsque le précieux colis arrive enfin, mettez-vous en retrait, je vous assure, inutile d'être plus royaliste que le roi à ce stade, car les impressions ne sont pas concluantes, cependant c'est là un élément déterminant et crucial de la recette ! Il se pourrait même que l'un d'eux s'exclame : « Attends, combien d'insectes se trouvent dans ce colis ? Une dizaine. Ils sont tous moins ragoutants les uns que les autres. Ah, ils sont nature. Beurk ! » À la fin de la dégustation, eh oui, ils iront jusqu'au bout, la conclusion est sans appel : « Ce n'est pas terrible. Je ne crois pas que ce soit une très bonne expérience. »

Cette phase critique représente le moment où nos héros, dépités, vont commencer à dériver. Avant qu'ils ne sombrent dans le désespoir le plus noir, arrivez à la rescousse avec deux verres de bon vin accompagnés de chips. Il est de la plus haute importance que ce soit des chips ! Pas de cacahuètes, pas de pistaches ! Immédiatement, les yeux de nos amis vont se chercher, car il faut bien avouer qu'ils surfent sur la même onde de choc. Leurs cerveaux ont eu la même idée de génie : **cuisiner les petites bestioles afin de leur ajouter une saveur**. Attendez triomphalement, mais discrètement, que l'un d'entre eux ose : « Et si on en faisait des chips ? ».



Comme vous avez bien tous les ingrédients de la recette, disposez sur le plan de travail : l'ail, le cumin, le paprika, la sauce soja, les graines de sésame, les fines herbes, ainsi que les tomates, sans oublier [la](#) réserve d'[insectes comestibles](#), moins effrayants : des molitors, des criquets et des grillons, what else ? Puis armez-vous de patience, car il va falloir convaincre beaucoup d'amis de goûter ces petites bêtes. Certes, vous avez tous les arguments dont vous pouviez rêver : **deux milliards de personnes** de par le monde consomment des insectes, ceux-ci sont bourrés de protéines, ils grandissent vite et se reproduisent en grand nombre, ils entrent dans la catégorie « développement durable » et tout, et tout... mais... au final, une équipe joue le jeu et déguste les essais de recettes les uns après les autres.

Alors, au bout du compte, vos efforts seront récompensés : la société Jimini's est prête ! Lovée dans une ruelle tout à fait charmante de Montreuil, où se trouve le QG de l'entreprise, la belle équipe, car ils sont désormais bien plus que deux, se repartit les tâches administratives, commerciales, événementielles, comptables, etc. Depuis le début de l'aventure en 2012, plus d'un million de personnes ont goûté les différents produits distribués dans les épiceries fines.



Pour Clément, co-fondateur : « C'est une question d'éducation et d'habitude, car le produit présente surtout le goût de la saveur inscrite sur le paquet. » Pour en avoir le cœur net, je goûte, et je confirme. Pourtant, je ne peux m'empêcher de penser à un ami qui refusait d'avaler certains aliments sous prétexte qu'il n'aimait pas « de quoi ça avait l'air »\*. Je parie sans hésitation qu'il ne goûterait jamais les petites bêtes qui se trouvent devant moi ! La belle équipe, optimiste, jeune tout autant qu'enthousiaste, évoque les prochaines dégustations prévues en province en 2017, le nouveau site Internet, ainsi que les perspectives de développement !

En les quittant, je flâne dans leur jolie rue en observant les façades des petites maisons présentant toutes des particularités architecturales ou décoratives. Je croise des chats, malheureusement, je n'ai pas une petite boîte de vers pour faire un essai sur un félin ! Je décide donc de **tenter un micro-trottoir en chemin pour mon chez-moi parisien.**

L'air atterré des passants, de la vendeuse de billets ou des passagers du RER, me laisse songeuse, mais je sais par expérience personnelle, qu'il s'agit là d'une réaction culturelle sous nos latitudes, et que passée la surprise, **beaucoup se laissent tenter.** De plus, l'énergie, l'incroyable motivation de l'équipe de Jimini's, et leur chiffre en progression de 300% cette année, me font conclure que cette aventure permet de **découvrir de nouveaux produits, d'autres façons de se nourrir** tout en procurant plaisir et bonne humeur à tous les joyeux drilles embarqués dans cette aventure, et ça, c'est génial en soi !

\*La phrase exacte en anglais : *"I dont like the look of it"*