

Tout ce qu'il faut savoir sur les escargots

And yes they do have a taste! All you never really wanted to know about eating snails.

A première vue, ils n'ont pas l'air très appétissants, c'est vrai. Mais, tout le monde le sait, en France on les adore.

Quand il pleut les gens sortent avec leurs seaux pour ramasser les limaçons. On les laisse quelques jours dans une caisse couverte d'un grillage. On y verse de la farine pour nourrir les escargots et les purifier de ce dont ils se sont nourris auparavant, et puis on les met à la casserole!

Mais hélas, on les aime trop! On en a trop ramassé ces dernières décennies... d'où l'apparition d'un métier en plein essor:

Alors le métier d'éleveur d'escargots, déjà ça a un nom, ça s'appelle héliculteur.

Sébastien Briand est héliculteur depuis 2001 et il sait tout, tout, tout sur l'escargot. Commençons par le commencement...

- Alors ça, ça se passe dans un petit local avec beaucoup d'humidité et beaucoup de chaleur, pour que des conditions de printemps soient réunies pour qu'ils puissent se reproduire entre eux. Un escargot ça pond une centaine d'oeufs à peu près, donc c'est un animal qui est très fragile à l'état naturel donc forcément un escargot a besoin de se multiplier beaucoup pour qu'à la fin de la croissance il en reste quelques-uns.

- Est-ce que vous savez que l'escargot est hermaphrodite? Non? Alors je vous apprend des choses. Donc un escargot il est à la fois mâle et à la fois femelle. Donc quand deux escargots s'accouplent, les deux donnent des oeufs. Donc un accouplement de deux escargots donne environ deux cents oeufs.

- Ça, ça se fait dans un petit bâtiment et puis après on les met dans les parcs en extérieur, en plein air et pendant six, sept, huit mois - ça dépend des régions - ils vont pouvoir grandir tranquillement, avant d'être cuisinés.

- Alors ils se nourrissent de végétaux et de céréales et en plus on rajoute des minéraux, donc ça, c'est pour renforcer la coquille, pour avoir des coquilles bien dures, et tout ça on le trouve, céréales et minéraux, sous forme d'une poudre moulinée très très fin, pour que l'escargot puisse la manger et à condition que ce soit humidifié, donc l'aliment va être assimilé par l'escargot.

- Alors, les céréales préférées de l'escargot ce sont le maïs et le blé. Alors, les végétaux, donc, vous avez plusieurs types de végétaux que l'escargot va aimer. Il va pouvoir le manger et puis s'abriter sous les

feuilles, notamment par exemple la betterave, qui donne des grosses feuilles et puis donc il va se nourrir de la feuille et s'abriter pendant qu'il fait trop chaud à l'abri du soleil, sous ses feuilles.

.. le radis, le colza .. à nous d'essayer différents végétaux dans les parcs et puis de voir ce qui correspond le mieux à l'escargot et puis à la région dans laquelle on se trouve. Il y a des régions de France où l'escargot a un peu plus de goût parce qu'il est élevé dans une région où il y a du thym ou du laurier et effectivement la chair d'escargot a un petit goût local par rapport à ce qui existe dans la nature, et puis certains éleveurs rajoutent tels ou tels végétaux pour donner un petit peu de goût à l'escargot.

-A l'état naturel on va dire que la moitié vont survivre. C'est une estimation, hein, parce qu'on va pas les observer dans la nature très précisément. En élevage on considère qu'il y a à peu près 30 pour cent de perte, donc sur une ponte de cent escargots à la fin de la croissance de l'escargot à cause des prédateurs, à cause des maladies que l'on connaît pas trop, il va y avoir 70 escargots sur les cent nés en reproduction.

Quel est l'âge idéal pour la consommation?

- On cuisine les escargots, déjà*, quand ils sont adultes. Et je dirais que ça dépend des espèces d'escargots. Il y a des espèces d'escargots qui, comme le Bourgogne, grandissent beaucoup plus longtemps donc il leur faut deux, trois ans avant d'être à la bonne taille adulte alors que le Gros-gris qui est plus dans d'autres régions de France ainsi que le Petit-gris, il va leur falloir un peu moins d'un an pour devenir adultes. C'est pour ça qu'en élevage, donc, pour en faire son métier on va utiliser le Gros-gris pour en vivre et pour le cuisiner et le vendre.

Donc inévitablement le jour fatidique arrive pour l'escargot...

- Eh ben, dans un local aux normes on l'ébouillante*, c'est-à-dire qu'on fait chauffer de l'eau très très chaud, et puis on le plonge dans l'eau bouillante pour qu'il meure et puis qu'on puisse après le cuisiner.

Il y a mille façons de cuisiner l'escargot, déjà on va le faire cuire dans un court-bouillon à base de vin blanc, d'oignons, de carottes, et puis après on va le préparer de différentes façons, dans les coquilles, dans des verrines*, dans des pots, entiers ou en morceaux.. il y a plein de petits noms comme ça qu'on donne à ces recettes, ça passe de l'escargotine, à l'escapéro, tout ça à base d'escargots.

Moi j'aime bien cuisiner les feuilletés d'escargots, avec un mini-bouchée*, c'est à l'apéritif, avec l'escargot à l'intérieur, et puis différentes farces que l'on met par-dessus, il y a des farces à la tomate, des farces à la bourguignonne, ça c'est le plus connu, c'est du persil, de l'ail, des échalotes, sel, poivre et bien sûr du beurre. Et puis des farces qu'on peut faire

avec du roquefort, avec différents fromages. Et comme ça on peut avoir un assortiment de couleurs dans l'assiette.

Alors une grosse partie de l'aspect gustatif de l'escargot vient de l'accompagnement, donc du beurre et de la persillade mais si on goûte un escargot cuit dans un bon court bouillon, on saura reconnaître la saveur de l'escargot.

L'escargot est lié à l'identité française. Sait-on si les Français ont été les premiers à en consommer?

L'histoire dit que les Romains déjà mangeaient des escargots et puis il faut savoir que l'escargot a des valeurs gustatives intéressantes, et donc on peut avoir un apport intéressant avec l'escargot... au niveau gustatif*, par exemple les sportifs de haut niveau, utilisent l'aliment d'escargot pour avoir beaucoup d'énergie et puis peu de graisse.

En France c'est une habitude, on a l'habitude depuis des générations de manger les escargots. Ce qu'il faut savoir c'est qu'en France il y en a de moins en moins puisqu'il y a eu beaucoup de ramassage dans les années 70, 80, et donc à l'état sauvage on en trouve de moins en moins. Mais il y a cette culture de manger des escargots surtout aux fêtes. Alors après c'est vrai que dans les restaurants on est plutôt sur une gamme de produits haut de gamme pour les escargots mais ça reste une tradition, c'est-à-dire que c'est à la fois populaire et à la fois haut de gamme dans certains restaurants.

Sébastien reçoit des visiteurs avec grand plaisir dans sa ferme en Savoie. Si vous ne pouvez pas vous y rendre, une visite virtuelle s'impose sur son site internet...

Alors ça s'appelle helixa.fr comme France. Les conserves on peut les envoyer à l'autre bout du monde sachant que avec une adresse internet on peut prendre contact avec des gens très facilement.

Et pour ceux qui ont l'ambition de devenir héliculteurs, un conseil. Contrairement à l'image de la bête, ce n'est pas un métier tranquille:

Eh bien, non. L'escargot a cette image effectivement de lenteur et de... oui, de lenteur, mais c'est du travail de le préparer, de le cuisiner et de le vendre. C'est beaucoup d'énergie.

Liens:

www.helixa.fr