

Des escargots bios du Haut Forez dans les assiettes

SORBIER

« Ass
des v



Angélique Arnaud et Ludivine Sain ont fait confiance à Jacky Bouchet. Photo Progrès/Georges PICQ

Ludivine Sain et Angélique Arnaud, les chefs du restaurant La Route bleue, sont depuis toujours des adeptes d'une cuisine raffinée, réalisée avec des produits du terroir. Depuis quelques semaines, Ludivine a décidé de travailler des recettes mettant à l'honneur des escargots bios.

« Si l'escargot de Bourgogne que l'on cherchait jadis le long des chemins humides de nos campagnes a pratiquement disparu du territoire national, désormais pour se régaler chez nous il y a le "Petit gris" aux accents méditerranéens et le "Gros gris", le plus courant dans nos contrées. »



Cinq escargots trônent sur la tartelette du Haut Forez.

Photo Progrès/Georges PICQ

Jacky Bouchet, le 13^e héliculteur bio de France

La France compte aujourd'hui 250 héliculteurs recensés. En fait, ils seraient quelque 450 à élever des escargots. Douze seulement avaient jusqu'alors la certification bio. Jacky Bouchet est le treizième. Nous sommes nombreux à déguster ces petites bêtes à cornes, puisque la consommation nationale est de 166 000 tonnes par an. La France en assure 100 000 tonnes, le complément vient des pays de l'est et de Turquie. Aujourd'hui, l'escargot de Bourgogne n'est plus rentable. Il ne se reproduit que tous les deux ans.

Depuis plusieurs semaines, Ludivine Sain et Angélique Arnaud, les chefs du restaurant La Route bleue, concoctent des plats à base d'escargots bios.

« Ce n'est pas un élevage intensif »

Et c'est Jacky Bouchet, héliculteur à Saint-Maurice-en-Gourgois, qui fournit le restaurant feuillantain. « Nous avons visité l'élevage de Jacky, expliquent les deux restauratrices. Ses escargots évoluent sur des claies en bois, un bois non traité et tout ce que ces petites bêtes consomment est naturel, sans traitement chimique. Par ailleurs, ce n'est pas un élevage intensif puisqu'il n'en produit que 100 000 par an. Et en plus, Saint-Maurice-en-Gourgois a re-

çu récemment le diplôme de village sans pesticide. »

Le goût de l'escargot est neutre, c'est la préparation qui fait la différence. Pour Ludivine Sain, l'escargot qu'elle a toujours travaillé est ainsi à l'honneur sur les tables de fêtes. « On les mange généralement avec la persillade. Mais moi, je personnalise mes recettes. Je propose ce que les gens ne mangent pas chez eux. On peut les déguster en entrée ou en plat principal, associé à du boudin noir, des cuisses de grenouilles... »

De notre correspondant
Georges PICQ

La Route bleue,
Tél. 04.77.30.12.09.
La Bouchée d'escargots,
Tél. : 06.79.74.56.20.

Dominic
Presti, s

L'assoc
ya œuv
lations
nord d
notam
Renco
dent l
qui vi
sieur

Pouv
quel
de l'a
« L
Nga
la su
yens
pro
et l
pré
tion
les
mo
rég
su
es
ta
re
b