

# Un troupeau de 90 000 bêtes à cornes

INSTALLÉ À OCHEY DANS LE TOULOIS, DOMINIQUE DE LADONCHAMPS PRATIQUE UN ÉLEVAGE ORIGINAL : CELUI DES ESCARGOTS. UNE PRODUCTION QUI FIGURE AU MENU DE QUELQUES PRESTIGIEUSES ADRESSES. L'HÔTEL DE LA REINE, PLACE STANISLAS À NANCY OU LA BELLE ÉPOQUE À TOUL FONT, EN EFFET, CONFIANCE À CE JEUNE AGRICULTEUR.

- texte et photo : O.B. -

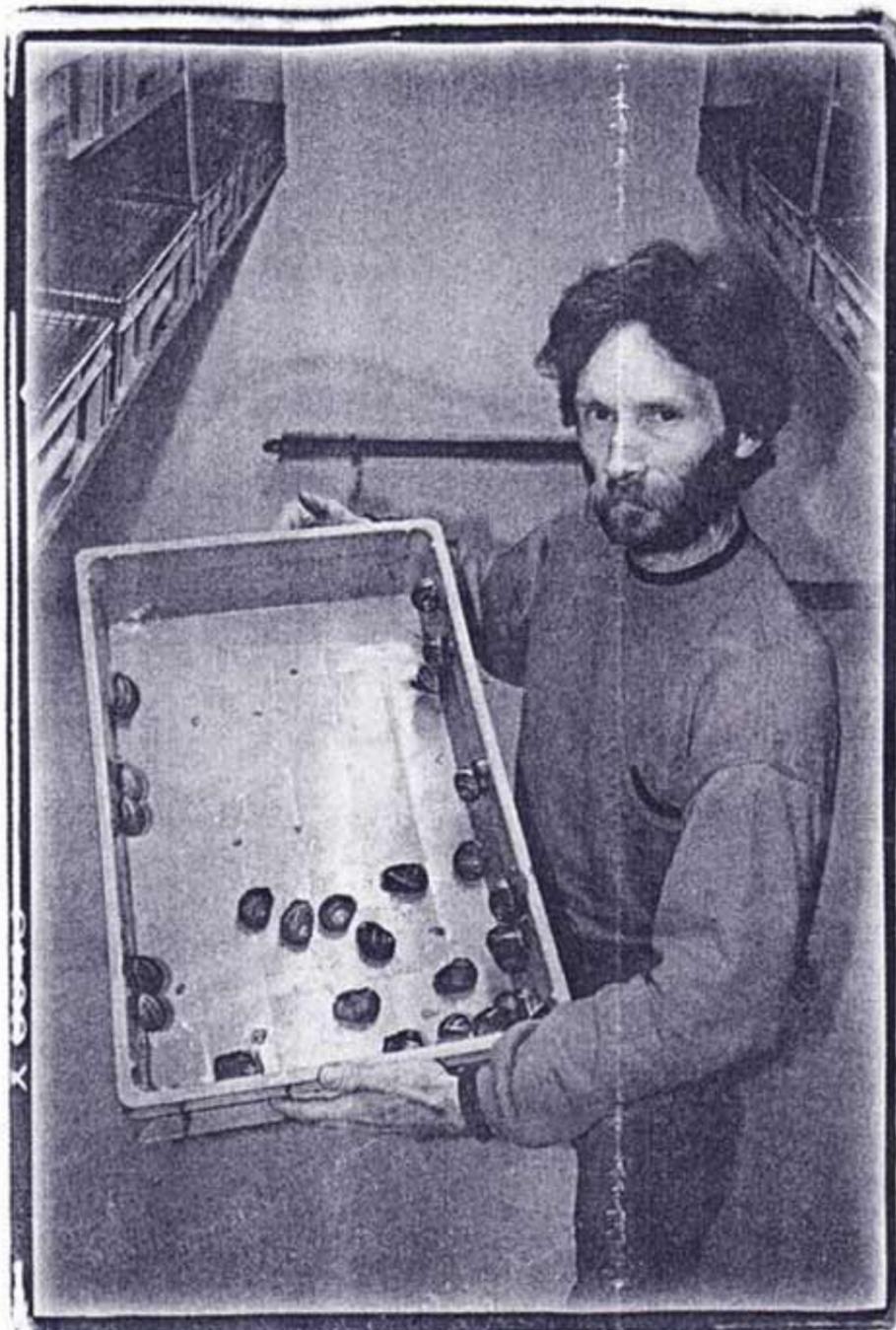
**L**e Pays vert. S'il fallait donner un nom au pays de Colombey-les-Belles, ce serait certainement celui-là. A quelques kilomètres de Nancy, la nature y a conservé ses droits. La vie trépidante de la capitale meurthe-et-mosellane, pourtant si proche, ne semble pas avoir affecté cette partie du département à vocation rurale. Le paysage change au rythme des saisons et imprime son allure aux hommes qui travaillent la terre. C'est au cœur du Toulouais, à Ochey, que Dominique de Ladonchamps a installé son élevage d'escargots. Une exploitation qui porte depuis cinq ans l'enseigne L'escargot rouge. Référence à un animal laid, gluant et muni de cornes comme le diable qu'il imite en se réfugiant sous terre ?

Non, car loin de cette symbolique qui tendrait à confondre l'escargot avec un animal nuisible, sinon maléfique, Dominique de Ladonchamps élève, transforme et vend aux particuliers comme aux restaurateurs, des gastéropodes appartenant à l'espèce des "Gros gris". Un escargot que l'on trouve dans son milieu naturel sur le pourtour méditerranéen. Son cousin le "Petit gris" que l'on ramasse dans la campagne lorraine et de l'ouest de la France présente une coquille qui reprend trait pour trait, ses dessins et couleurs. Une espèce savoureuse, parfumée et plus tendre que l'escargot de Bourgogne, dicit Dominique.

## Un amoureux passionné

Si l'escargot est associé à la lenteur, il devrait l'être bien plus encore à la fécondité. Avec seulement un millier de reproducteurs au mois de mars, Dominique est à présent à la tête d'un troupeau de 90.000 bêtes à cornes. Les moeurs de l'escargot sont déplorables ! Ni homme, ni femme, ou plutôt les deux à la fois, il est capable d'engendrer une nombreuse descendance.

Au cours de la période de reproduction (mars-avril), il est mâle dans un premier temps et en profite alors pour déposer sa semence dans la poche séminale de ses compagnons. L'agriculteur les sépare ensuite pour les placer dans des petites boîtes individuelles garnies de terre. Si le terreau leur plaît, les escargots deviennent femelle et pondent. Cela peut être très rapide, mais aussi très long. "Il est arrivé que certains reproducteurs pondent après l'hibernation, c'est à dire qu'ils sont parvenus à maintenir en vie les spermatozoïdes dans leur réceptacle pendant plusieurs mois, jusqu'à ce qu'ils se décident à féconder leurs œufs", explique Dominique.



Les escargots de Dominique de Ladonchamps, un cheptel facile à surveiller

"Fort heureusement, quinze jours suffisent généralement pour que les petits voient le jour", poursuit-il. Ils bénéficient alors de toute l'attention de l'héliculteur qui les nourrit à partir d'un aliment spécialement élaboré à base de légumineuses, leurs plantes favorites avec le trèfle et le radis, auxquels on ajoute du calcaire et des minéraux qui donneront une belle coquille à l'animal adulte. Et comme l'escargot est un animal à sang froid qui craint les trop grandes variations de température, il n'est autorisé à sortir dans les parcs qui lui sont réservés qu'à partir du mois de mai, tout risque de gel étant alors écarté. Installé sur un tapis de trèfle dans des "petites cabanes" de quatre-vingt centimètres de haut, sur un mètre de côté, ils sont maintenus à l'abri des prédateurs, des intempéries et du soleil. Jusque-là, l'escargot est contraint d'attendre patiemment le retour des beaux

jours dans des salles qui lui sont réservées, maintenues dans des conditions d'hygrométrie et de température constantes. L'occasion également de se faire une santé, avant de passer à la casserole...

## Nés pour être consommés

On consomme des escargots depuis la nuit des temps. "Fouillant en Haute-Provence, un site de campements d'hommes préhistoriques, des archéologues ont mis à jour des coquilles d'escargots qui ont été vraisemblablement cuites à même la braise", écrit J. Barrau dans "les hommes et leurs aliments" (Paris Messidor, 1983). Loin de cette recette originelle, Dominique de Ladonchamps s'est muni d'un appareillage sophistiqué afin d'obtenir un haut niveau de qualité. "L'escargot ne supporte pas la médiocrité. S'il n'est pas élevé convenablement, s'il ne bénéficie pas de tous les soins nécessaires, le produit final risque bien de se révéler décevant", prévient Dominique qui est titulaire d'un diplôme universitaire de technologie en agronomie et d'un brevet professionnel en héliciculture. Comme pour corroborer ses dires, il a installé un laboratoire à la ferme.

D'août à novembre, les escargots sont ramassés et préparés selon des recettes élaborées dans des conditions d'hygiène parfaites. Les particuliers qui consomment

75 % de la production, ont le choix entre sept spécialités qu'ils peuvent retirer à la ferme, au marché de Vandœuvre les Nations ou au magasin fermier "La Huguette" à Toul. Au menu, les beurrés en coquilles à la bourguignonne ou à la toulousaine, le feuilleté à la bourguignonne ou à la bordelaise, la timbale d'escargots au gris de Toul et aux noisettes, la tourte aux escargots avec muscade et ciboulette. Les gourmets et gourmands qui préfèrent les accommoder à leur convenance, peuvent se rendre acquéreurs d'escargots courts-bouillonnés. C'est le cas des restaurateurs.

Et pour ceux à qui cette liste a ouvert l'appétit, une visite guidée s'impose. Elle sera agrémentée de gris de Toul pour les grands. Les petits avides de nourriture spirituelle découvriront à travers les explications de Dominique, la vie tumultueuse de l'escargot, un animal qui n'a pas encore révélé tous ses secrets. ■

Dominique de Ladonchamps - L'escargot rouge - 54170 Ochey  
Tel : 03 83 52 83 32