

// LES ESCARGOTS DES FÊTES

À Ochey, village entre les Pays de Colombey-les-Belles et du Toulais, Dominique De Ladonchamps élève et cuisine artisanalement des milliers de gastéropodes. Bienvenue à La Coquille du Gourmet.



Escargots beurrés en coquilles à la Bourguignonne ou à la Toulonnaise, mini bouchées, feuilletés ou choux... composeront sûrement vos mets de Noël et de Nouvel An. Les escargots justement, c'est toute l'existence de Dominique De Ladonchamps, producteur et éleveur, on dit héliculteur. L'intéressé raconte le début d'un pari devenu réalité : « Je suis originaire du Pays Haut. Mes parents tenaient une exploitation agricole et j'ai toujours été fasciné par les escargots. » Au point qu'en 1991, il lance son projet, passant une formation d'héliculteur. Il lui faut trouver ensuite un lieu pour démarrer son activité. Le coup de pouce de l'ECPI de Colombey sera décisif. À Noël 1992, Dominique De Ladonchamps, dont le statut est agriculteur, ouvre La Coquille du Gourmet dans une ancienne ferme, transformée en palais des escargots. Le bouche à oreille fonctionne et le landernau local parle bien vite de cet endroit où l'on propose une chair d'escargots de qualité, riche en sels de minéraux, en protéines (15%), pauvre en lipides (moins de 1%) et des préparations cuisinées traditionnelles et originales. Au quotidien, qu'est-ce que le métier d'héliculteur ? Il décrit lui-même une année type passée entre son laboratoire et son pré à escargots : « De février à mai, c'est le temps de la reproduction. Plusieurs milliers de naissances ! Jusqu'en juin, les escargots sortent. Chez moi, ils grandissent en plein air sur un tapis de colza, de trèfle et de bardane. Durant l'été, il me faut entretenir jardin et végétation pour leur plein bien-être. À La Coquille du Gourmet, tout est 100 % naturel sans phytosanitaires. En septembre et octobre vient le temps du ramassage, des marchés et manifestations auxquels je participe, faisant partie des réseaux Gourmandises Paysannes et Saveurs Paysannes (dont il fut le président durant 9 ans). La fin d'année correspond à de nombreuses commandes. Avant Noël, il me

faut laver 4000 coquilles et beurrer quelques 600 douzaines d'escargots. Après je prends un court repos puis tout repart ! » Dans cette chaîne de la saveur, l'escargot appelé Gros Gris et étiqueté « *Hélix Aspersa maxima* » présente moult avantages : garantie d'un produit sain et homogène par son suivi, de la naissance à l'assiette, cuisiné en toute sécurité alimentaire en respectant les normes sanitaires. Il contribue au maintien de l'écosystème des campagnes, propose des spécialités exclusives et des mets haut de gamme. Outre son travail du quotidien, le producteur-éleveur d'Ochey est très impliqué dans un domaine qui lui tient à cœur : la transmission aux enfants. Faisant partie du réseau des fermes pédagogiques Bienvenue à la Ferme, il se rend régulièrement dans les écoles pour parler de toutes les spécificités des escargots et de l'élevage. La Coquille du Gourmet fournit en vente directe des particuliers et un restaurant exclusif, La Table à Victor à Toul. On peut retrouver Dominique de Ladonchamps au marché municipal des Nations à Vandœuvre les vendredis de novembre et décembre de 16h à 19h et à celui du château de Lunéville, les 4^e vendredis du mois, d'avril à décembre de 16h à 19h30. Il propose également la visite de son élevage avec dégustation (sur rendez-vous). Plus d'infos : <http://escargotochey.free.fr> Timbale d'escargots au Gris de Toul et aux noisettes ou à la Bordelaise... Laissez-vous tenter et surprenez vos convives.

- Laurent Siatka -

Le conseil

Dominique De Ladonchamps recommande : « La Coquille du Gourmet propose des escargots déjà cuisinés ou à faire soi-même. Pour plaire à vos invités, l'astuce est de varier les genres. On appréciera des mini-bouchées avec un bon vin local : le Mystic Gris par exemple. L'escargot demeure l'entrée idéale et on peut en manger toute l'année. »

