

Les escargots de Dominique

On pourrait l'écouter pendant des heures. A Ochey, Dominique de Ladonchamps parle de ses petits pensionnaires avec une tendresse touchante.

Dominique élève plus de 60.000 escargots dans des parcs au bout de son jardin d'Ochey et environ 700 à la « nurserie », une pièce au fond de son garage. En été, il propose des visites au public pour découvrir la visqueuse bête à cornes. « Écoutez le bruit quand il mange », sourit l'héliculteur en tendant l'oreille près d'un gros-gris. Une espèce prolifique et à la chair tendre originaire d'Algérie.

« La nuit, quand ils dévorent tous en même temps le trèfle et les feuilles de bardane avec leur petite bouche et leurs dents, on dirait comme des gouttes de pluie qui tombent sur une tôle ». Car les escargots ont des dents. Et l'info plaît beaucoup aux 25 visiteurs, venus dimanche après-midi dans l'exploitation toulousaine.

« Alors ça, c'est incroyable », s'exclame Françoise de Jarville. « J'en apprends ! » Son petit-fils Elliott, 7 ans, ne loupe pas une miette des explications de l'héliculteur. Découvre comment les escargots à la fois mâles et femelles s'accouplent pendant 10 h, puis comment chacun de son côté va pondre, 10 jours après, une centaine d'œufs au fond de la terre.



■ Dominique de Ladonchamps montre aux visiteurs deux escargots en pleine reproduction. Photos Pierre MATHIS

Dominique montre chaque stade de l'élevage dans des boîtes transparentes. « Regardez, ces œufs-là viennent d'éclore. »

Tous regardent et n'en reviennent pas de la taille du bébé escargot. « 0,02 gr ! », lance l'éleveur. « En six mois, il atteindra son poids adulte de 20 g. Soit 1.000 fois plus gros. »

Le fils d'agriculteur du Pays Haut a

découvert l'héliciculture en feuilletant un magazine au début des années 80.

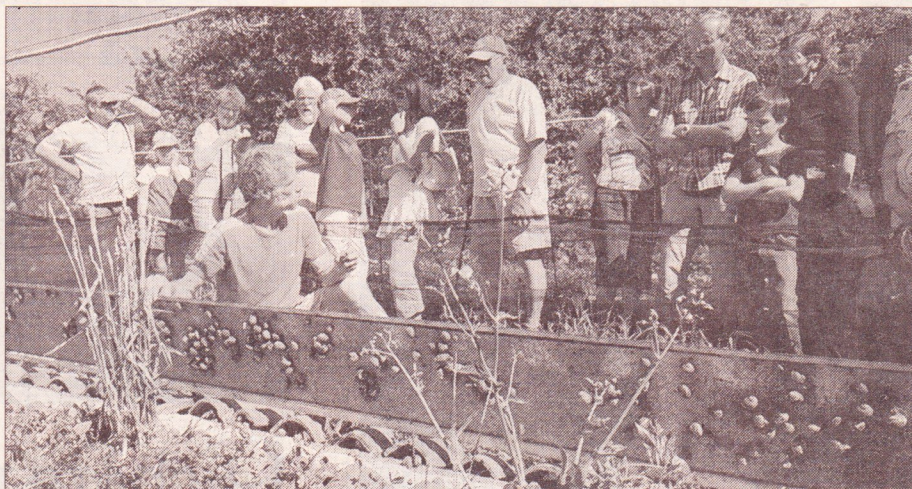
« Petit, je jouais avec pendant des heures »

« Tout de suite, ça m'a plu. J'ai toujours été attiré par les escargots. Petit, je jouais avec pendant des heures ». Il se forme à Besançon, dans l'un des trois centres en France et s'installe à Ochey. À Noël 1992, Dominique de Ladonchamps vend ses premiers escargots. Heureux. « J'ai la chance de faire un travail où la demande est plus importante que l'offre », explique l'éleveur qui vend sans problème sa production bio. « Et puis je complète l'activité en expliquant mon métier dans les écoles et avec ces visites goûters ». Après 1une heure et demie passionnante et un documentaire de 15 minutes sur la vie à l'exploitation, Elliott a pu goûter ses tout premiers escargots. On ne sait pas s'il a senti les dents.

Corinne BARET-IDATTE

Prochaines visites goûters les 15. 22 et 29 août, sur réservation. Prix : 11 €. Visite seule : 4 €.

La Coquille du gourmet, 9 rue Lucien-Colson 54170 Ochey Tél. 03.83.52.83.32 escargotochey.free.fr



■ Dominique de Ladonchamps soulève une planche où sont accrochés les escargots : « En 6 mois, il atteint sa taille adulte ! »

Ochey

Visite nocturne de l'élevage d'escargots

Dominique Deladonchamps a proposé, pour la première fois, des visites nocturnes pour faire découvrir son élevage.

À la tombée de la nuit les personnes présentes ont pu pénétrer dans les parcs à escargots et observer les 50.000 bêtes à cornes en pleine activité qui faisaient réson-

ner, dans l'atmosphère silencieuse, le bruit de leurs mâchoires dégustant quelque délicieux feuillage.

Non loin de là des artistes et des musiciens de la compagnie "Ça s'dégage là-bas" ont lu des textes, accompagnés de musique, sur le thème du curieux gastéropode : "L'escargot et le rosier"

(conte d'Andersen), "Expériences pour tester la force de l'escargot" et bien d'autres lectures...

Les visiteurs se sont laissés porter par l'atmosphère surprenante et conviviale de cette soirée qui s'est achevée dans la salle d'accueil autour d'une dégustation d'escargots chauds accompagnés de gris de Toul.



■ Les visiteurs se sont regroupés pour écouter des contes musicaux.

TOUL ► et sa région

Idée de sortie L'élevage d'escargot, à Ochey, propose aux visiteurs des goûters à la ferme

L'escargot se déguste à la ferme

INSTALLÉ À OCHEY depuis 1990, Dominique de Ladonchamps propose, depuis quelques années déjà, des visites de son élevage ainsi que des goûters à la ferme. Il est membre de l'association Saveurs paysannes, un regroupement de producteurs agricoles de Meurthe-et-Moselle qui ont à cœur de promouvoir leur activité auprès du grand public et de vendre directement leurs produits.

Après avoir suivi une formation à Besançon en 1989, Dominique de Ladonchamps décide de s'installer dans le Toulinois. Il aime le dynamisme de la région ainsi que l'alliance du vin gris des Côtes-de-Toul aux escargots. Il fait partie des trois héliculteurs du département, et des quinze de la région.

Il vend exclusivement ses produits à la ferme, sur les foires et les marchés, notamment lors des fêtes de fin d'année. Malgré une clientèle concentrée lors des fêtes

de fin d'année, « le fait d'avoir un producteur d'escargots à côté de chez soi fait qu'on y pense à d'autres moments », se réjouit l'héliculteur.

Lors des goûters à la ferme, qui regroupent 15 à 25 personnes, Dominique de Ladonchamps fait visiter son parc et explique en détail son activité avant une dégustation des produits. Il a souhaité organiser ces visites pour minimiser ses déplacements et permettre aux visiteurs d'observer tout le processus d'élevage : « On se rend compte que c'est plus valorisant de présenter le produit chez soi que d'aller le vendre sur le marché », explique-t-il.

Une préparation artisanale

Son parc d'élevage regroupe 60.000 escargots. Dans chaque carré du parc des tuiles et des planches sont posées pour que les escargots s'y réfugient en journée.

Animaux nocturnes, les

escargots sortent dès le soleil couché pour venir envahir les tapis de trèfles et de bardanes desquels ils se nourrissent : « J'essaie le plus possible d'être bio. L'alimentation des escargots est entièrement bio », assure l'héliculteur. De mai à octobre, les escargots grandissent ici en plein air, puis, quand vient le froid, l'héliculteur les rentre dans des caisses où ils hibernent.

Alors que beaucoup de personnes sont dégoûtées du goût des escargots en conserve ou cuisinés au gros sel, Dominique de Ladonchamps s'occupe lui-même de la préparation, dans ce qu'il nomme son « laboratoire ». Après les avoir ébouillantés et nettoyés, il les prépare au court-bouillon, et les cuisine selon différentes recettes : en coquilles, en feuilletés, en choux ou en timbales ; beurrés à la bourguignonne ou à la toulonnaise, ou encore préparés avec du gris de toul et des noisettes.



■ Dominique de Ladonchamps guide une famille de visiteurs dans son parc d'élevage.

Photo ER

Dominique de Ladonchamps songe également à organiser des visites nocturnes, ponctuées d'interventions musicales ou théâtrales. Cela permettrait d'entendre le bruit si particulier des escargots. Dès le soleil couché, et même lorsque le ciel est découvert, un bruit de pluie fine s'échappe

des tapis de trèfles : c'est le bruit des coquilles d'escargots qui se frôlent et de leur mâchoire qui crépite dans la nuit.

Simon CHODORGE

📞 Le prochain goûter à la ferme aura lieu le 25 août. Visites et goûters sur réservation au 03.83.52.83.32. Renseignements sur <http://escargotochey.free.fr>