

ŒUFS D'ESCARGOT

Un caviar de terroir

ÇA RESSEMBLE À DU CAVIAR MAIS ÇA N'EN A NI LA COULEUR, NI LE GOÛT. OUBLIEZ LA SAVEUR IODÉE, CE PRODUIT 100 % TERRESTRE NOUS EMBARQUE DANS UN VOYAGE GUSTATIF AU CŒUR D'UNE FORÊT DE CHÊNE : SUBTILES SAVEURS DE CHAMPIGNONS, DE BRUYÈRE, D'ÉCORCE D'ARBRE. DÉCOUVERTE D'UN METS DE CARACTÈRE PRESQUE AUSSI CHER QUE LE CAVIAR. *Cécile Junod - photos P.-A. Gaurrier pour [Bellor](#)*

Notre nonchalant gastéropode était déjà fort apprécié accompagné d'un beurre aillé, mais voilà qu'aujourd'hui on le chouchoute pour qu'il nous offre un tout autre plaisir en bouche : une sensation d'explosion sous le palais identique à celle du caviar et une longueur en bouche unique avec un goût de sous-bois tout aussi unique. Sa production très délicate nécessite beaucoup de patience et un savoir-faire particulier. Pourtant, quelques héliciculteurs (Bellor et De Jaeger) se sont lancés dans l'aventure. Normalement, l'*Helix aspersa maxima*, ou gros-gris, se reproduit au printemps, mais grâce à des conditions d'élevage spécifiques, il peut se reproduire plusieurs fois par an. Parqué avec des dizaines de milliers de congénères, il est choyé et élevé dans des serres au climat très contrôlé (19°C et hygrométrie à 80%). Et pour son bien-être, il bénéficie d'une douche quotidienne, petit plus qui lui permet de mieux se reproduire.

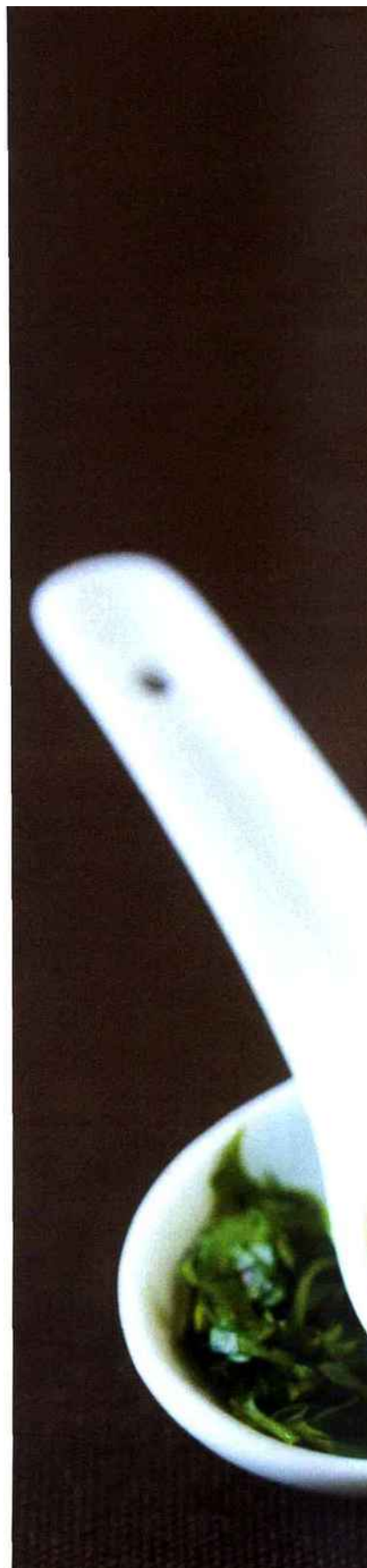
Nouvelle source d'inspiration

L'escargot hermaphrodite pond des œufs blancs comme neige, à raison de 4 grammes par ponte. Récolter et préparer ces œufs est un travail de titan. Très à la pince à épiler, ils sont sélectionnés selon des critères de taille, fermeté, couleur et goût naturel. Puis, ils sont traités et conditionnés en laboratoire dans des conditions optimales afin

de garantir des résultats sanitaires irréprochables. Mais tout ceci a un prix : le caviar d'escargot est vendu à plus de 1 500 € le kilo !

Dans les années 80, un pionnier s'était déjà essayé à produire ces œufs d'or. Jean Pierre Feugnet a tout inventé de l'héliciculture, mettant au point tables de reproduction et alimentation ad hoc. Un problème de distribution renvoie ce produit aux oubliettes et il faut attendre 2006-2007 pour le voir réapparaître. Aujourd'hui, les œufs d'escargots sont préparés dans une saumure à la fleur de sel, procédé qui favorise l'affinage et permet de ramollir l'enveloppe des grains tout en préservant les saveurs naturelles longues en bouche. Mais, nous n'en saurons guère plus, chaque producteur garde ses petits secrets de fabrication.

L'aspect, la forme et la saveur subtile, douce et persistante, vont sans nul doute en inspirer plus d'un et permettre de nouvelles créations culinaires. Mais avant tout, ils peuvent se déguster natures à la cuillère, ou avec un peu de citron vert et de piment d'Espelette, ou encore accompagner foie gras et truffe fraîche. On peut aussi les savourer sur des toasts de pain de seigle nappés d'un peu de crème fraîche épaisse. Poivrez légèrement, déposez une pincée de fleur de sel de Guérande et servez accompagné d'un vin blanc sec ou d'un champagne brut. Ces perles ont inspiré quelques chefs qui nous livrent leurs recettes.



EN CUISINE SUR LE MARCHÉ

Lit d'escargots pour caviar d'escargot

RECETTE DE MICHEL GAUTIER, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE, À BORDEAUX

Ingrédients pour 6 personnes :

6 moules à gâteaux de 50 g environ • 2 boîtes de 50 g d'œufs d'escargots « Perles de France Bellorr » • 24 escargots gros-gris • 5 branches de persil • 2 branches d'aneth • ½ tête d'ail et quelques feuilles de basilic • 2 échalotes grises • sel, poivre, piment d'Espelette, muscade • 1 pincée de gingembre • 1 gousse de cardamome • huile de basilic
Hacher grossièrement les escargots et les faire suer à l'huile de basilic. Colorer très légèrement, ajouter les échalotes hachées, le persil, l'ail, l'aneth et le basilic. Mélanger sans chauffer. Saler, poivrer, ajouter la cardamome écrasée, ¼ de noix de muscade râpée, le gingembre et le piment d'Espelette. Garnir les moules avec cette préparation à température ambiante. Au moment de servir, retirer le moule et ajouter 50 œufs dans les œufs d'escargots.



Saumon, saint-jacques et caviar d'escargot

RECETTE DE PASCAL VUILLEMIN, LE RIVE GAUCHE À TOURS

Ingrédients pour 6 personnes :

12 verrines plates • 3 belles saint-jacques fraîches • 1 pavé de saumon frais • 50 g de caviar d'escargot • 2 cuillères d'huile d'olive • une pincée de fleur de sel
Découper façon carpaccio les saint-jacques et le saumon. Les disposer dans les verrines.
Ajouter le caviar d'escargot et un soupçon d'huile d'olive. Saler délicatement.

Toast de caviar d'escargot

Pour 6 personnes

1 pain aux céréales finement coupé en tranches • 1 pot de crème fraîche épaisse • 50 g de ciboulette fraîche • 100 g de caviar d'escargot • 18 tomates cerises • une pincée de fleur de sel de l'île d'Oléron
Couper les tomates cerises en deux et les vider. Les remplir de caviar d'escargot « Perles de France Bellorr ». Disposer la crème fraîche sur les toasts puis rajouter la ciboulette. Poser les tomates par-dessus et saler délicatement.

