

Des vacances 100% réussies

Vendredi 16 avril 2010 Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Tendances](#) > [Gastronomie](#) [Conférences](#) | [Newsletters](#) | [Hors-série](#) | [Abonnement](#) | [RSS](#)

**GASTRONOMIE**

Publié le 15/04/2010 - Modifié le 15/04/2010 N° 1961 **Le Point**

**LES BONS PLANS DE GILLES PUDLOWSKI**

**Le caviar d'escargot**

Par Gilles Pudlowski



un caviar d'escargot unissant les oeufs de gros-gris charentais à la fleur de sel de l'île d'Oléron © Jean-Daniel Sudres

**VOS OUTILS**

Imprimez Réagissez

Quand un producteur d'escargots de Cognac s'unit à un transformateur hélicicole de Dolus-d'Oléron, cela donne Bellorr, sous la houlette d'un jeune créateur d'entreprise tourangeau implanté en Charente-Maritime : un caviar d'escargot unissant les oeufs de gros-gris charentais à la fleur de sel de l'île d'Oléron.

Les oeufs, fins et naturels, prélevés par Jean-Philippe Rousseau et son complice Eric Vilair, sont pondus par des reproducteurs maintenus dans des serres chauffées à 15 °C et bénéficiant de dix-huit heures de lumière par jour. Ils sont ensuite récoltés un par un, triés à la pince à épiler, avant d'être pasteurisés et soigneusement conditionnés dans de petites boîtes rondes. Romain Belloir, qui a créé la ferme d'élevage hélicicole Bellorr à Mons, près de Cognac, à 20 ans à peine, trie, récolte, sélectionne les oeufs pondus (de 3 à 4 grammes par an seulement) sur terre de bruyère, par des escargots d'abord élevés dans un espace naturel de 4 hectares et patiemment conditionnés.

Romain Belloir les vend aux tables étoilées de France et aux gourmets qui raffolent de ces oeufs fins, très blancs, au goût de sous-bois prononcé. Il rappelle celui des cèpes, mêlant fragrances d'automne, mousse humide, fines odeurs séductrices.

[www.bellorr.fr](http://www.bellorr.fr)

**ABONNEZ-VOUS A NOTRE NEWSLETTER**

Entrez votre e-mail pour recevoir l'actualité

**L'ACTUALITÉ TENDANCES EN IMAGES**



**Au Salon de Bâle, l'heure est au raffinement**

- Défilés homme Printemps/Été 2010
- Maison Guibert : du cheval à la mode
- Nissan 370 Z : émotions fortes en série
- Salon de Milan : pays du design
- Aviation - Passage en revue des montres pour pilotes

[Voir plus de diaporamas](#)

Rencontre avec **Gabriella CORTESE-RIOUFOL**  
 Styliste, présidente de société

EN PARTENARIAT AVEC

[> Voir toutes les interviews vidéo](#)

**PRÊT-À-PORTER AUTOMNE-HIVER**

Défilés 2009-2010

**ABONNEZ-VOUS A NOTRE NEWSLETTER** Entrez votre e-mail pour recevoir l'actualité

**RECETTE : SAINT-JACQUES ET SAUMON CRUS AUX OEUFS D'ESCARGOT**

Recette de Pascal Vuillemin, Le Rive gauche, à Tours  
 Pour 6 : 12 verrines plates, 3 belles saint-jacques fraîches, 1 pavé de saumon frais, 50 g d'oeufs d'escargot Perle de France Bellorr, 2 c. 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 les oeufs d'escargot et un soupçon d'huile d'olive. Saler délicatement.

**AUTRES ARTICLES**

- Christopher Hache, nouveau chef du Crillon
- Le Crocodile, institution culinaire strasbourgeoise, fait peau neuve
- Suppression du guide Michelin Autriche, suspension des guides Las Vegas et Los Angeles

**EN VENTE ACTUELLEMENT**

**Le Point** **DOSSIER SPÉCIAL MBA (10 PAGES)**  
**Onfray déboulonne Freud**  
 500 questions pour vous tester

**n° 1961 - 15 avril** **Avril-Juin 2010**  
 Sommaire Présentation  
 Édition digitale Acheter en ligne  
 S'abonner Tous les hors-série