

MARYSE ET LUCIEN PETIT

Les escargots de Lorignac

Depuis 1993, Maryse et Lucien Petit sont installés à Lorignac en Charente-Maritime comme héliculteurs : ils n'élèvent, transforment et ne commercialisent que des escargots. Un métier rare.

L'Actualité. – Comment êtes-vous arrivés à l'héliculture ?

Maryse Petit. – C'est en 1989, à l'âge de quarante ans, alors que nous étions tous les deux cadres dans des entreprises, en Dordogne, que nous avons eu envie de changer de métier et de vie. Après quelques mois de réflexion, on a décidé que la profession d'escargotier, qui était à l'époque, et l'est toujours aujourd'hui d'ailleurs, très peu exercée, semblait un bon créneau. En effet, en France, si l'on consomme environ 35 000 tonnes d'escargots par an, seulement 1 500 tonnes y sont produites par 250 producteurs. Bien sûr, nous étions de grands consommateurs d'escargots ! Nous avons donc entamé une formation : nous avons passé chacun le brevet d'aptitude professionnelle agricole. Puis Lucien a suivi des stages chez des héliculteurs tandis que je passais le brevet de technicien agricole et le brevet de technicien supérieur agricole. Enfin, nous avons fini notre cursus en suivant des cours d'héliculture au lycée agricole de Rivesaltes. Ensuite, nous avons

choisi la Charente-Maritime où il n'y avait à l'époque que trois héliculteurs et où l'Inra du Magneraud, à Surgères, a une unité d'héliculture.

En quoi consiste votre métier ?

Nous assurons la production d'escargots de A à Z, c'est-à-dire aussi bien l'élevage que la reproduction, l'écloserie ou la transformation. Pour cela, nous pratiquons l'élevage mixte, basé sur l'alternance entre des phases en bâtiment où les escargots sont en chambre froide pour l'hibernation, puis dans des pièces chaudes et humides pour l'accouplement, la ponte et l'éclosion ; et des phases à l'air libre, où les escargots se nourrissent d'un ensemencement à base de colza, de moutarde, de radis fourrager et d'un aliment spécial constitué de maïs, de tourteau de soja, d'oligo-éléments, de vitamines, de sels minéraux et de calcaires. Quand les escargots sont matures, nous sélectionnons les reproducteurs qui assureront la production de l'année suivante. Les autres, nous les faisons jeûner, nous les nettoyons et nous les abattons en les trempant dans l'eau bouillante. Ensuite, nous les travaillons dans notre laboratoire pour les vendre soit en frais prêts à cuire, soit en semi-transformés, soit en conserve, soit en surgelés. Les produits transformés

ont plus de succès, comme l'escargotine, les terrines d'escargot au cognac, les petits gris à la mode charentaise ou les escargots confits à la graisse de canard. Enfin, nous les commercialisons nous-mêmes sur les marchés de la région (Montendre, Jonzac, La Flotte-en-Ré, Royan) entre juin et septembre et, au moment des fêtes de fin d'année, nous allons sur les marchés de la région parisienne (Bercy, Rambouillet, etc.). Nous assurons aussi la vente à la ferme et sur Internet. Et nous vendons également des naissains.

Ce métier exige de la présence, de l'observation, et surtout de respecter la nature et les animaux. Aujourd'hui nous en vivons correctement mais attention aux idées reçues : on entend parfois que pour faire de l'escargot, il suffit de travailler deux heures par jour pour gagner des mille et des cents ! Ce n'est pas du tout le cas !

Vous êtes également agréé organisme de formation hélicicole.

Oui, nous sommes le seul organisme privé de formation non scolaire en héliculture en France, reconnu par la préfecture de Charente-Maritime et le ministère de l'Emploi et de la Solidarité. Nous proposons des stages et délivrons un certificat permettant aux personnes qui l'obtiennent d'avoir toutes les compétences requises pour s'installer comme héliculteur. Nous avons choisi de devenir organisme de formation pour plusieurs raisons. Tout d'abord pour ouvrir notre profession qui reste très fermée. Ensuite pour pouvoir transmettre notre savoir-faire. Car, l'héliculture est un métier très technique. Mais aussi pour participer à la protection de l'environnement en permettant que se développe l'élevage à l'inverse du ramassage intensif. Et enfin pour aider à ce que nos campagnes se repeuplent de personnes désireuses d'y vivre et d'y travailler.

Vous êtes estampillés «escargots fermiers».

Nous faisons partie du réseau national Bienvenue à la ferme. Cela signifie que nous faisons tout à la ferme, que nous utilisons nos légumes pour nos préparations et que les escargots sont élevés dans un milieu naturel sans produit toxique. D'ailleurs, nous allons ouvrir un camping à la ferme et une salle de dégustation en 2012, toujours dans le cadre de Bienvenue à la ferme.

Recueilli par Aline Chambras

32 rue de la
Maigrerie
17240 Lorignac
05 46 49 03 86
<http://www.charente-escargots.com>



Helmet (Casque), de l'artiste irlandaise Alice Maher. Photographie de la série Portraits présentée à la Biennale de Melle en 2003.

JACQUES BUFFET

Produit charentais d'inspiration italienne



Alberto Boccos

C'est en 1999 que Jacques Buffet a commencé la fabrication du baume de Bouteville, condiment à base de vinaigre, aujourd'hui plébiscité par les grands chefs de la région et comparé au vinaigre balsamique traditionnel de Modène.

L'Actualité. – D'où vous sont venues l'idée et l'envie de créer ce produit, baptisé le baume de Bouteville ?

Jacques Buffet. – Je pense avoir toujours eu un esprit inventif et dans le cas du baume, l'inspiration a été familiale : à l'occasion des fiançailles de ma fille aînée avec un jeune homme italien, il m'a été offert un flacon de vinaigre balsamique traditionnel de Modène de 20 ans d'âge, vinaigre dont l'histoire et la philosophie m'ont séduit. Autrefois, les viticulteurs de la région de Modène avaient, en effet, l'habitude de produire ce vinaigre traditionnel afin de constituer une dot pour leur fille. Ainsi à la naissance de celle-ci, ils mettaient 100 litres de moût de raisin ugni blanc (le même que celui utilisé en Charente pour le cognac) dans un fût, le pasteurisaient, puis le conservaient selon la méthode en vigueur, c'est-à-dire en le gardant successivement dans un fût en chêne, en acacia,

puis en mûrier, etc., pendant vingt ans. Il restait, enfin, au moment des noces, un peu moins de 10 litres de ce vinaigre devenu un produit de luxe, proche du nectar. C'est donc à la suite de cette «rencontre» avec le vinaigre traditionnel de Modène que j'ai décidé de tenter l'expérience pour moi-même et ma famille.

Comment avez-vous fait ?

Je suis vétérinaire et dans ma clientèle j'ai rencontré des viticulteurs, des tonneliers, des scieurs, etc. Je n'ai donc pas eu de difficultés à trouver des personnes prêtes à me vendre du jus de raisin ou des tonneaux. Et je me suis lancé dans cette expérience. Au début, je l'ai fait goûter à mes amis, à des restaurateurs avec, à chaque fois, beaucoup de succès, et petit à petit, je me suis décidé à passer à la vitesse supérieure. Mais le suivi en tonneaux de différentes variétés de bois s'est avéré impossible et j'ai alors opté pour une conservation dans des tonneaux ayant contenu des eaux-de-vie de cognac. J'avais ainsi l'impression d'utiliser tout le terroir local et de le valoriser en proposant un produit nouveau, réalisé à partir de raisins issus d'une culture raisonnée et sans aucune

adjonction de conservateurs. Au final, en 2003, soit quatre ans après m'être lancé dans cette aventure, j'ai été invité par le club des Saveurs charentaises au salon des Gastronomes d'Angoulême pour présenter le baume de Bouteville.

Pourquoi ne pas parler de vinaigre ?

Pour qu'un produit soit appelé vinaigre, la législation française prévoit qu'il fasse, quand il est issu de raisins, plus de 6 degrés d'acidité. Or celui que je produis ne dépasse pas les 5 degrés acétiques. J'ai donc choisi de baptiser ce condiment «baume», parce qu'il provient du jus du raisin, c'est-à-dire d'une sécrétion de plante, ce qui est la définition première du mot baume. Cependant, j'ai choisi d'appeler le lieu de production, que j'ai ouvert, en 2000, à Bouteville, la Vinaigrerie du château.

Pensez-vous avoir réussi à créer un «vinaigre balsamique charentais» ?

Le baume classique est vieilli au minimum 18 mois. Celui-ci serait donc du balsamique jeune. Mais celui que je laisse vieillir plus longtemps va progressivement s'évaporer et, dans 15 à 20 ans, il aura la même texture crémeuse que le vinaigre balsamique traditionnel de Modène tout en s'en distinguant par un goût de terroir du cognac. Enfin, j'estime que l'intérêt de nombreux grands chefs de la région pour ce baume est une preuve de ses qualités gustatives. Christopher Coutanceau, du restaurant Richard Coutanceau à La Rochelle, Thierry Verrat, de La Ribaudière à Bourg-Charente, près de Cognac, ou encore Daniel Massé, du restaurant Le Chat Botté de Saint-Clément-les-Baleines, sur l'île de Ré, l'utilisent dans leurs préparations. Tous m'ont confié que le baume avait le pouvoir de révéler les saveurs, que ce soit de la viande, des fruits de mer, des fruits et des légumes. Je pense donc avoir créé un produit charentais de qualité.

Recueilli par Aline Chambras

RECETTE DE GÉRARD ALLOYEAU*

Bar de la Cotinière cuit à l'unilatéral, beurre acidulé au baume de Bouteville

- 1 bar de 1,2 kg en filets
- 2 échalotes hachées finement
- 200 g de beurre ramolli
- 10 cl de baume de Bouteville
- sel, poivre, 5 cl d'huile d'olive, fleur de sel

Mettre dans une casserole les échalotes, le baume de Bouteville, une pincée de sel et du poivre, réduire sur feu moyen. Il ne doit rester qu'une marmelade encore

humide. Baisser le feu au minimum, puis incorporer peu à peu le beurre mou, en fouettant, en chauffant à 60° environ. La sauce montée, il est possible de la passer à l'étamine afin de retirer les échalotes, vérifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie (pas trop chaud, 60°). Dans une poêle, chauffer l'huile, poser les morceaux de bar côté peau au fond,

mettre une pincée de fleur de sel, baisser le feu et laisser cuire lentement. Le poisson sera cuit lorsqu'en posant le dessus de votre doigt à la surface du poisson, vous sentirez la chaleur. Servir avec la sauce au beurre, accompagné d'une fondue de poireaux ou quelques petits légumes primeurs.

*Le Lucullus à Montmorillon

Route d'Angeac 16120 Bouteville
05 45 96 90 15
www.vinaigre.net