

Surprenants escargots de Malicorne !

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les escargots, sans jamais oser le demander



Surprenants escargots de Malicorne !

Le Gers n'est pas franchement réputé comme terre d'élevage d'escargots, et il faut beaucoup courir, ici, pour tomber sur une ferme hélicicole. Pas forcément vite, mais dans la bonne direction, vous avez pourtant toutes vos chances.

C'est ainsi qu'à Noilhan, en pays de Save et Arrats, vous trouverez Charlotte et Gilles Authesserre, à la ferme d'En Loune. Plus à l'ouest, en Pardiac-Rivière Basse, à quelques kilomètres du village médiéval tout en charme de Bassoues, sur la route de Montesquiou, un panneau vous indiquera « Le Crusole ». Et la rencontre avec les « Escargots de Malicorne » promet d'être pour le moins surprenante.

C'est ici que Thierry et Catherine Malicorne (eh oui, première révélation, Malicorne n'est pas un lieu) ont trouvé leur paradis après un virage professionnel à 180° en 2013. Drôle d'idée pour ce directeur en informatique, d'origine alsacienne, et cette assistante de chef de projets, Bretonne, installés alors en région parisienne. « Passer trois heures sur le périphérique parisien à risquer sa vie pour aller travailler, ça devient vite fatiguant, confie Catherine. Nous avons envie d'un retour à la nature, sans trop savoir comment. C'est après un reportage sur l'élevage des gastéropodes que l'idée a germé. Nous avons d'abord ramassé quelques escargots pour expérimenter une cohabitation, loin d'être évidente, dans notre salle de bains, avant de nous lancer... ».

Une cohabitation concluante, puisque durant six mois, Thierry va suivre des cours pour tout savoir sur ces petites bêtes à cornes, et obtenir son Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation. La recherche pour l'installation les mènera du côté de la Provence, où Thierry a vécu. Mais le temps sec n'étant pas vraiment propice à l'héliciculture, ils se dirigent peu à peu vers le Sud-Ouest. Jusqu'à leur rencontre avec cette ferme en terre gersoise, parfaite pour accueillir leurs nouveaux compagnons de vie.

Un calme bucolique règne sur la propriété et ses deux parcs, où somnoient 200 000 escargots environ, espèce on ne peut plus silencieuse. L'idéal pour laisser les éleveurs nous raconter leur passion, et nous révéler mille et une choses particulièrement surprenantes sur leurs *Helix aspersa* Müller, plus communément appelés Petits gris, et *Helix aspersa maxima*, les Gros gris.

On y apprend notamment que l'escargot de Bourgogne vient des pays de l'Est, et que sa longue quête de terre d'accueil l'a conduit jusqu'aux portes de cette région de France. Que pour rendre un escargot heureux, il faut lui offrir à la fois chaleur, humidité et lumière. Qu'il hiberne en hiver, et estive en été lorsque la sécheresse est trop intense. Qu'il faut six mois en élevage pour qu'il atteigne sa taille adulte, et porte fièrement la « casquette » attirée.



On se hasarde un peu sur la question de sa vie sexuelle, soulignant que l'on sait déjà qu'il est hermaphrodite. Sans se départir de son sérieux, Thierry explique que lors de l'accouplement, qui peut durer jusqu'à douze heures, chaque escargot ensemeince son partenaire qui repartira, sans doute épuisé, avant de donner naissance quelque temps plus tard - par la tête !- à 100 à 200 œufs. Preuve à l'appui, on considère nos gastéropodes d'un autre œil lorsque l'héliciculteur vient de trouver justement un couple en plein effort. Solidement énamourés, reliés l'un à l'autre par leur dard reproducteur et ne souhaitant visiblement pas être interrompus, ils se mettent à baver abondamment. Une réaction typique que l'on retrouve en cas de stress, nous confie Thierry.



Pour nous tirer de la rêverie où nous avaient plongés ces révélations surprenantes, Catherine enchaîne sur la nécessité de surveiller étroitement les parcs, car les escargots, anthropophages, n'hésitent pas à se nourrir de coquilles mortes susceptibles de transmettre des maladies. Avant d'ajouter qu'ils ont une seule et unique dent, qui leur permet de râper la terre : la radula.

On resterait des heures à les écouter nous parler de leurs hôtes.

Un petit tour vers la chambre froide, le temps d'expliquer qu'ici, les escargots sont « endormis » après une semaine de jeûne qui suit le ramassage en septembre, pour pouvoir être ensuite cuisinés sans douleur. Soigneusement emballés, certains trouveront acquéreurs dès ce soir au marché de Montesquiou.

La qualité de production étant au rendez-vous, les escargots de Malicorne sont régulièrement présentés au menu des grands restaurateurs des Tables du Gers. De leur côté, Thierry et Catherine cuisinent, grâce au laboratoire du lycée agricole de Mirande, verrines, escargotines, tapas, assiettes, grillotines, quiches, brochettes à la ventrèche de Porc Noir, et même confit à la graisse de canard, terre gasconne oblige.

Aucune comparaison possible avec la préparation de l'achatine caoutchouteux, vendu en grandes surfaces, ou le ramassage parfois sauvage du Bourgogne, dont Salvador Dali disait que d'un simple point de vue gastronomique, sans condiments, il était insipide et « moins succulent qu'une gomme à effacer » !

En vente directe à la ferme ou sur les marchés gourmands de la région, voilà une façon originale de régaler vos convives. Tout en leur contant la vie surprenante des escargots !

Site Internet : <http://lecrusole.fr>

Où trouver Les Escargots de Malicorne, cet été ?

Le magasin à la ferme est ouvert tous les jours de 8 h à 13 h.

Sur les marchés gourmands pendant l'été :

Lupiac les mardis soirs, Lavardens les mercredis soirs (tous les 15 jours), Montesquiou les jeudis soirs.

Ils seront aussi présents sur d'autres manifestations :

- Samedi 3 août : marché gourmand à Astaffort
- Dimanche 4 août : marché du terroir de Vic-Fezensac
- Lundi 5 août : les nuits de Lecture
- Jeudi 8 août : marché de la ferme Perotto à Condom
- Samedi 10 août : marché à la ferme Le safran de Ninan, à Sarragachies
- Dimanche matin 11 août au domaine de Herrebouc
- Dimanche 25 août : marché gourmand de Donzac



Catherine et Thierry Malicorne



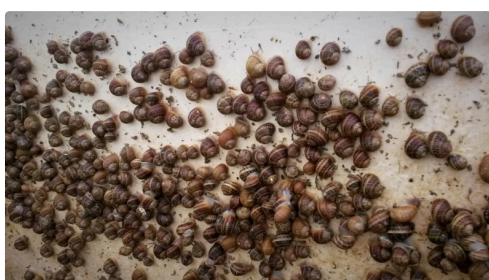
Dérangés dans leur grasse matinée, à l'abri de la chaleur, le temps d'une photo



Petit et Gros gris recto



et verso



Jolie mosaïque



Le deuxième parc au repos pour l'instant



Prêts à trouver acquéreurs ce soir



La boutique, aux allures traditionnelles gasconnes



et omniprésence des escargots



Faites votre choix - Photos M.F.