



PHILIPPE HÉRITIER, HÉLICICULTEUR AU DOMAINE DES ORCHIS

« LES ESCARGOTS N'AIMENT NI LE CHAUD, NI LE FROID, NI UN TEMPS TROP SEC OU TROP HUMIDE » ANNONCE D'ENTRÉE DE JEU PHILIPPE HÉRITIER, À LA FOIS VITICULTEUR ET ÉLEVEUR D'ESCARGOTS. EN UNE PHRASE, NOUS AVONS DÉJÀ COMPRIS QUE L'HÉLICICULTURE, L'ÉLEVAGE D'ESCARGOTS, EST UNE DISCIPLINE DÉLICATE. POUR SE FAIRE UNE IDÉE D'UN ÉLEVAGE DE CE MOLLUSQUE GASTROPODE, IL FAUT IMAGINER DE LONGUES PLANCHES EN BOIS INSTALLÉES À QUELQUES DIZAINES DE CENTIMÈTRES DU SOL, SUR LESQUELLES SONT POSÉES D'AUTRES PLANCHETTES DE BOIS, COMME AUTANT DE CHEMINS PERMETTANT AUX ESCARGOTS DE GRIMPER SUR LE DESSUS DES PLANCHES, LEUR MANGEOIRE OÙ SONT QUOTIDIENNEMENT PARSEMÉS DES GRANULES DE BLÉ, COLZA ET CALCIUM.

La vie des escargots est somme toute assez simple : ils vivent la nuit et dorment le jour. En effet, la journée, ils restent sous les planches en bois et dans les herbes pour échapper à la chaleur, puis à la nuit tombée, ils sortent et montent sur leur mangeoire, avant de redescendre au petit matin. Mais ce jour-là, il a beau être 21 h 30, sur les 300 000 escargots de cet élevage, peu d'entre eux daignent montrer le bout de leur coquille. Jean Sulpice doit expliquer à ses deux enfants, Paul et Sophie, aussi présents, que le vent qui s'est levé les empêche de voir autant d'escargots que prévu. Quant à sa femme, Magali, sommelière de

formation et qui travaille à ses côtés depuis de nombreuses années, elle s'enthousiasme pour ce mets peu connu : « Nous apprécions beaucoup les escargots, surtout ceux de Philippe Héritier. Au restaurant, nous aimons les servir avec ses vins, qu'ils soient blancs ou rouges. Nous sommes vraiment dans l'accord parfait, l'alliance des deux, notamment avec la Mondeuse, est magique car on ressent la même recherche, la même qualité et la même méthode de travail entre les escargots et le vin de ce producteur ».

Philippe Héritier poursuit :

« L'héliciculture nécessite beaucoup de travail : en mai, je commence par acheter des naissains à Laurent Coutable, à la tête d'une nurserie. Les escargots sont alors nourris tous les 2 ou 3 jours, puis tous les jours en juillet-août. L'élevage durant au total 14 à 16 semaines, il se termine fin août. Là, nous ramassons les plus gros reproducteurs, 1 000 escargots environ, que nous mettons à hiberner et que nous réveillerons en mars pour les faire s'accoupler et pondre. Les autres sont aussi ramassés, puis mis dans des sacs. On les laisse sécher sous le préau pendant 8 à 15 jours, le temps qu'ils rentrent en semi-dormance. Ils sont ensuite ébouillantés, sortis un par un de leur coquille, manuellement. Vient alors la phase du parage où le tortillon (l'hépatopancréas) est enlevé. Il ne reste plus qu'à blanchir la chair au sel et au vinaigre pendant 15 min pour ôter leur côté visqueux et à les cuire au court-bouillon pendant 1 h 30. »

Dans l'inconscient collectif, les escargots viennent de Bourgogne. Alors pourquoi s'être lancé dans cette voie en plein cœur de la Savoie ?

« Il s'agissait d'une reconversion professionnelle pour mon père. Mais au final, le climat savoyard est assez idéal pour l'héliciculture puisqu'il fait chaud l'été, permettant aux escargots de bien grossir, et en même temps frais la nuit ce qui répond à leur besoin d'humidité. Parce que si les rats et les musaraignes sont de réels prédateurs pour les escargots, le plus redoutable reste une mauvaise météo... » décrypte-t-il.

Mais ce passionné ne s'arrête pas là : depuis 2013, il a franchi un cap assez rare dans cette profession : son élevage d'escargots est passé en biodynamie – tout comme ses vignes en 2007. « Pour obtenir des escargots de qualité, bien savoureux, il leur faut une herbe variée, abondante, avec un sol vivant. La notion de terroir existe aussi dans l'univers des escargots ». Il n'en fallait pas plus pour séduire de nombreux chefs, à commencer par Jean Sulpice qui les utilise dans une de ses entrées signatures, les plins d'escargots, de succulentes raviolo servies avec un beurre noisette aux herbes littéralement addictif. Aux oubliettes donc la texture de mollusque caoutchouteux, ici les escargots restent légèrement fermes en bouche, tout en étant fondants. De quoi faire apprécier ce mets pourtant souvent décrié par certains palais étrangers ! ●