

*Les bonnes choses*

HENRY CHEVALLIER

**LA CUISINE DES  
ESCARGOTS**



utovie

Voici, enfin réunies, les meilleures recettes pour préparer les escargots qu'ils soient Petits-Gris, de Bourgogne, ou plus locaux (comme les Mourguettes du Sud-Est). En coquille ou non, naguère plat populaire digne aujourd'hui de la plus haute gastronomie rendons-leur justice à notre table!

Henry Chevallier, spécialiste de l'héliciculture (élevage des escargots) a composé cet ouvrage en vous initiant à ses secrets tant historiques, scientifiques que culinaires et les Maîtres Escargotiers de France vous présentent leur savoir-faire.

ISBN 2-86819-308-6



**henry chevalier**  
**LA CUISINE DES ESCARGOTS**

---

**AU MENU**

**PREMIERE PARTIE**

- p. 3 LE LIVRE BLANC DES  
MAITRES ESCARGOTIERS DE FRANCE  
L'ESCARGOT
- p. 5 LA MATIERE PREMIERE
- p. 10 GASTRONOMIE ET PREPARATION
- p. 20 DE L'ESCARGOT

**DEUXIEME PARTIE**

- p. 31 RECETTES
- p. 32 LES ETAPES ET LES MODES  
DE PREPARATION
- p. 38 RECETTES  
D'ESCARGOTS DECOQUILLES  
& RENCOQUILLES
- p. 67 RECETTES  
D'ESCARGOTS NON DECOQUILLES

- p. 81 TABLE DETAILLEE
- p. 85 ADRESSES UTILES





escargots...) étaient souvent désignées du même nom : escarbot. Au 18<sup>e</sup> siècle, un « *Dictionnaire pratique du Bon Ménager* » appelait les escargots « *insectes à coquille* ». Une telle confusion existe dans d'autres langues comme le turc. L'origine des noms escargot et scarabée viendrait, peut-être, alors, d'une racine non latine (gauloise, ligure, aquitaine, basque, ibère...).

Deux principales appellations régionales actuelles de l'Escargot sont Luma dans le Centre et le Poitou, et Cagouille dans les Charentes. Dans les Deux-Sèvres, région intermédiaire, on emploie souvent indifféremment les deux noms. En Gironde, le mot charentais Cagouille a prévalu sur le vieux gascon Limac. Ce dernier se retrouve dans la devise de la commune de Caudéran (devenue banlieue bordelaise), devise qui, entourant un blason à trois escargots d'or sur champ d'azur, dit : « *Lou Limac cendrénous a heyt ma renoumade* » (L'Escargot cendré, ou Petit-Gris, a fait ma renommée).

## 2° LA SIGNIFICATION CULTURELLE DES ESCARGOTS

A travers les âges et dans de nombreux pays, les repas centrés sur les escargots eurent une signification culturelle.

Les Romains en mangeaient aux repas de funérailles. L'Escargot, avec sa particularité de se retirer au repos dans sa coquille pendant plusieurs mois, pouvait symboliser l'immortalité. Même tradition chez les Chrétiens, mais, cette fois, l'Escargot pouvant être aussi le symbole de la résurrection (symbole suggéré par la sortie d'hibernation ou d'estivation du mollusque).

Au Moyen Age et jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle, les escargots de Bourgogne, en Europe moyenne, étaient consommés pendant le Carême. Ils étaient, en effet, considérés comme des « animaux d'eau », classification qui subsistait de nos jours : les escargots sont souvent vendus par les poissonniers et les écaillers (marchands d'huîtres) et leur conditionnement, pour la mise en marché, doit se faire dans des ateliers pré-

vus « *pour les produits de la mer et d'eau douce* ».

Pendant ce Carême, par exemple, les moines d'Autriche étaient de gros consommateurs d'escargots. Ceux-ci étaient expédiés par milliers de la ville d'Ulm, dans des tonneaux, sur le Danube.

Les fêtes religieuses et les fêtes pour les solstices et les équinoxes (les unes étant souvent liées aux autres) donnaient lieu à des rites et à des repas en commun où l'Escargot était à l'honneur.

Dans la région niçoise, pour la Fête-Dieu, le parcours de la procession religieuse était marqué, la nuit, par des lampes à huile faites avec des coquilles d'escargots (coutume encore signalée en 1952). Même rituel à Saint-Guilhem-le-Désert (Hérault) pour le Jeudi Saint. Pour ce village, les coquilles provenaient de repas faits la semaine précédente.

A Caudéran, dont nous avons déjà parlé, les escargots étaient dégustés à la clôture du Carnaval, le Mercredi des Cendres. Cette coutume disparut au moment de la guerre de 14.

En Gascogne (Gers, Landes), la « baloche », fête locale estivale donne lieu à une « escargolade », repas en commun où des dizaines de kilos d'escargots Petit-Gris sont consommés en sauce. Dans le Languedoc et dans le Roussillon, ce sont aussi des repas de village où les escargots sont grillés. C'est la célèbre « car-golade » que nous décrirons dans nos recettes.

Jean Cadart, dans son livre « *Les Escargots* », paru en 1955, cite une cargolade ayant eu lieu à Narbonne, en octobre 1952, dont la composition est gargantuesque : 10 000 escargots, 22 kg d'aïoli, 30 kg de boudin, 50 kg de saucisses, 250 côtelettes de porc, 4 fromages de Roquefort, 50 bouteilles de Grenache de Rivesaltes et 4 barriques de vin de 100 litres!

Dans le Centre et dans l'Est, ce sont les escargots de Bourgogne qui sont fêtés : par exemple, en avril, a lieu la « Fête des Lumas » à Cluis, dans l'Indre; à Bassou, dans l'Yonne, a lieu toutes les années paires, le dernier dimanche d'avril, la « Fête de l'Escargot » au cours de laquelle est élu le plus gros mangeur d'escargots.

Ces fêtes sont une façon de se retrouver entre voisins, entre amis, autour d'un repas original.

Pourtant, plusieurs villages ont du arrêter cette tradition... faute d'escargots! En effet, il devient de plus en plus difficile de s'en procurer vifs : nos lumas, cagouilles, escargols et cacalaus s'étant considérablement rarifiés dans la nature.

### 3°: LES VERTUS NUTRITIVES ET THERAPEUTIQUES DE L'ESCARGOT

Les qualités nutritives de l'Escargot sont remarquables : un taux de protides élevé (11,5 à 16 %), une faible teneur en lipides (0,8 %) et en glucides (1,5 %) et une bonne proportion de sels minéraux (1,5 %). L'Escargot est un aliment protéidique, riche en calcium et en magnésium; maigre, il est donc facile à digérer. Il contient également de la vitamine C.

Outre les qualités culinaires qu'on lui connaît, l'Escargot possède de remarquables vertus thérapeutiques.

Déjà dans l'Antiquité, les Romains les utilisaient comme emplâtres sur les brûlures, les abcès et les plaies. Ils prétendaient également qu'ils possédaient des vertus aphrodisiaques! Pline indiquait qu'ils étaient prescrits aux femmes pour guérir des gonflements de la matrice, pour arrêter les pertes et pour accélérer l'accouchement. Il les conseillait également comme « un des meilleurs remèdes de l'estomac, avec du vin, à la fin des repas, en même temps que le fromage blanc, le miel et les fruits ».

L'Escargot était utilisé en pharmacopée pour guérir les infections de la gorge, des bronches, administré sous forme de bouillons, de sirops, de pâtes, de cachous... parfois même, donné cru au mahlade (notamment pour guérir de la tuberculose).

En France, un sirop sédatif de la toux est actuellement fabriqué à base d'extraits de mucus d'*Helix pomatia*.

### VALEUR NUTRITIVE DE L'ESCARGOT

Valeur calorique	en g. pour 100 g.	67
Eau		82
Protides		115
Lipides		0,8
	en mg. pour 100 g.	
Soufre		140
Calcium		170
Magnésium		250
Zinc		2,5
Manganèse		1,6
Cuivre		0,4
Iode		0,006
Vitamine C		15

*Helix Pomatia* est un Escargot propre au système alpin. On le trouve en montagne, jusqu'à 2000 mètres d'altitude dans divers biotopes (forêts, secteurs non boisés, jardins et petits champs). Il s'est propagé ou a été introduit par l'Homme en dehors des Alpes, surtout dans les plateaux et terrasses calcaires : Plateau Picard et du Pays de Caux, Champagne, causses du Massif Central, dans le Jura et, bien sûr, en Bourgogne.

Il passe l'hiver enfoui dans le sol ou dans la litière forestière, la coquille obturée par un épiphragme calcaire. Les escargots ainsi hibernants sont dits "operculés" ou "bouchés". Le Bourgogne "bouché" avait une meilleure réputation gastronomique que le Bourgogne "cœur", du fait, pour le premier, de ses réserves en glycogène et en graisses et, pour le second, de sa "maigreur" à la sortie d'hibernation et, éventuellement, de sa chair "sableuse" en été (ceci étant dû à des sécrétions calcaires du manteau).

Aussi, dans la première moitié de ce siècle, existaient en France des parcs de stockage d'escargots de Bourgogne. Cet "élevage" consistait à faire hiberner des animaux adultes récoltés dans la nature. Pour cela on répandait, l'automne venu, dans les escargotières, de la mousse de forêt. Les escargots s'y operculaient dessous. Ils étaient récoltés en hiver pour être vendus, principalement, pour Noël et le Nouvel An. Avantage aussi de ce "bouchage" : les escargots, maintenus à basse température mais hors-gel, pouvaient être facilement stockés et expédiés en cagettes.

Cette pratique a subsisté en Italie, dans la province de Cuneo, au Piémont. A Borgo-San-Dalmazzo a lieu, début décembre, la « Fièra frèdda » (la Foire froide) où les escargots de Bourgogne, conservés bouchés en escargotières sont alors mis en vente ou consommés en un banquet réputé : tout le repas consistant en une dizaine de plats différents d'escargots.

Le foisonnement de ces plats s'explique par le fait que l'Escargot de Bourgogne est le plus apprécié des fins gastronomes et des connaisseurs.

## CHAPITRE II LA MATIERE PREMIERE

### 1° LES ESPECES D'ESCARGOTS CONSOMMEES EN FRANCE

La majorité des escargots consommés en France appartient au genre *Helix*. Il s'agit d'un groupe d'espèces propre à l'Europe et aux pays méditerranéens, caractérisées par une coquille globuleuse d'assez grande taille (22 à 55 mm de diamètre ou de hauteur), sans ombilic ou à ombilic très petit.

Les principales espèces d'*Helix* sont au nombre de trois :

a) *l'Helix pomatia* ou *Escargot de Bourgogne*. Il est le seul à pouvoir bénéficier de l'appellation "Escargot de Bourgogne" bien que la préparation dite "à la bourguignonne" puisse être utilisée pour d'autres espèces.

La coquille de l'Escargot de Bourgogne est globuleuse, épaisse, de couleur ocre pâle avec des bandes spirales peu marquées. Le péristome, non réfléchi, est parfois teinté de rose. Le poids de l'animal en vie est, en moyenne, de 20 à 30 g.

b) *L'Helix Lucorum*, dit encore *Escargot Blanc ou Classique*. *L'Helix lucorum* dont la coquille a la taille et la forme de celle de l'Escargot de Bourgogne, mais qui s'en distingue par des bandes spirales bien marquées, de couleur marron (variété *castanea*) ou par des flammules verticales (variété *radiosa*). Pour les gastronomes cette espèce n'a pas la finesse du Bourgogne.

c) *L'Helix aspersa muller*, plus connu sous la dénomination *Petit-Gris*. L'Escargot *Petit-Gris (Helix aspersa)* possède une coquille sans ombilic, de couleur variable. La variété typique présente quatre bandes spirales brunes, bandes le plus souvent marquées de mouchetures. On dit que la coquille est "chagrinée" (d'où le nom d'Escargot chagriné parfois donné au *Petit-Gris*). Parmi les autres variétés de coloration on en trouve une, fréquente dans le Midi, caractérisée par une coquille ocracée sans bande : c'est la variété *unicolor*.

Il existe une variété géante, originaire d'Algérie, de plus en plus utilisée par les héliciculteurs (éleveurs d'escargots) : c'est la variété *maxima* surnommée "Escargot Gros-Gris". Cette sous-espèce de *Helix aspersa*, atteignant ainsi la taille de l'Escargot de Bourgogne, est particulièrement intéressante pour les préparations au beurre "à la bourguignonne".

*Helix aspersa* vit dans les régions méditerranéennes et océaniques. On le trouve dans les garrigues, les milieux horticolas et rudéraux, les bordures de champs ceints par des murets ou des haies... Il est absent ou rare dans les bois, les maquis, les landes et les zones très humides. L'altitude maximale à laquelle il se rencontre en moyenne montagne est 1000 mètres.

d) *Les autres espèces plus rares*. Deux autres espèces, plus rares, vivent en Provence. Il s'agit de l'Escargot terrassier (*Helix melanostoma*) possédant une coquille épaisse à bandes très peu marquées et à zone columellaire couleur chocolat, et de l'Escargot naticoïde (*Helix aperta*), à coquille jaunâtre ou jauneverdâtre sans bande.

Ces deux espèces ont la particularité de secréter

un épiphragme ("opercule" fermant la coquille durant l'hibernation et l'estivation) épais et blanc, car constitué de carbonate de calcium. D'où le nom de Tapado (l'Escargot bouché) donné en Provence à *Helix aperta*. Le nom vernaculaire de "Terrassier" donné à *Helix melanostoma* vient de son habitude de s'en-terrer pendant les périodes de sécheresse et de froid.

Quelques espèces comestibles subsistent dont le ramassage n'est pas réglementé, parmi lesquelles : la Mourguette (du provençal *murgeta* ou *mourgueto*, espèce *Eobania vermiculata*) qu'on trouve en Provence, en Languedoc et en Corse, consommée grillée en cargolade ou cuisinée en sauce au vin. L'Escargot des Dunes (*Euparypha pisana*), qu'on rencontre dans le Midi dans les jardins et en régions atlantiques dans les dunes; de petite taille, ils se cuisent au court-bouillon et se dégustent à l'apéritif, piqués à l'aide d'une épingle, comme les bigorneaux.

## 2° LE CAS "ACHATINE"

En France, est aussi commercialisée une espèce de la famille des Achatinidés : l'achatine.

En effet, depuis quelques années, certains préparateurs importent de l'achatine, mollusque asiatique qui ravage les cultures, et dont la chair est vendue quatre fois moins chère.

L'achatine n'est pas un escargot, même si certains ont tenté de le faire passer pour tel. Si on appelait l'achatine "escargot" on pourrait en faire autant de... la limace!

De plus l'achatine n'a pas la qualité gustative du Bourgogne et les fins gourmets ne s'y laissent pas prendre.

Une réglementation officielle très précise a d'ailleurs été adoptée en 1988 pour éviter les abus de confiance commis au détriment des consommateurs.

## 3° LA COLLECTE DES ESCARGOTS

La collecte des escargots en France est soumise

à certaines règles.

Pour la protection des espèces, deux arrêtés du 24 avril 1979 donnent, d'une part la liste des escargots dont le ramassage et la cession sont soumis à des dispositions précises, d'autre part, la liste des mollusques dont la protection est intégrale sur l'ensemble du territoire. Ces arrêtés ont été signés conjointement par le Ministre de l'Environnement et par le Ministre de l'Agriculture.

a) *Liste des escargots dont le ramassage et la cession à titre gratuit ou onéreux peuvent être interdits ou autorisés* (arrêté du 24 avril 1979) :

Art. 1 : pour les espèces d'escargots suivants :

*Helix pomatia* (Escargot de Bourgogne)

*Helix aspersa* (Escargot Petit-Gris)

*Zonites algerus* (Escargot Peson),

le ramassage de spécimens vivants et leur cession à titre gratuit ou onéreux peuvent être soumis à autorisation ou interdits dans chaque département par un arrêté préfectoral permanent ou temporaire, qui fixe par espèce notamment désignées, l'étendue du territoire concerné, la période d'application de la réglementation ou de l'interdiction, les conditions d'exercice du ramassage et la cession, ainsi que la qualité des bénéficiaires des autorisations.

Toutefois, ces arrêtés préfectoraux ne peuvent déroger aux dispositions suivantes applicables sur l'ensemble du territoire, qui concernent :

1. L'interdiction du ramassage des spécimens vivants d'*Helix pomatia* et leur cession à titre gratuit ou onéreux :

en tout temps lorsque la coquille a un diamètre inférieur à 3 cm;

pendant la période du 1er avril au 30 juin inclus lorsque la coquille a un diamètre égal ou supérieur à 3 cm.

2. L'interdiction du ramassage de spécimens vivants à coquille bordée d'*Helix aspersa* et de leur cession à titre gratuit ou onéreux en tout temps.

3. L'interdiction du ramassage de spécimens vivants de *Zonites algerus* et de leur cession à titre gratuit ou onéreux en tout temps, lorsque la coquille a

un diamètre inférieur à 3 cm.

Art. 2 : L'arrêté préfectoral mentionné à l'article précédent est pris sur proposition du directeur départemental de l'agriculture après avis de la commission départementale des sites siégeant en formation de protection de la nature ainsi que de la chambre d'agriculture.

Lorsque le ramassage doit s'effectuer sur des terrains soumis au régime forestier, l'avis du chef de centre de gestion de l'Office National des Forêts est requis.

b) *Liste des escargots dont le ramassage et la cession sont totalement interdits* (arrêté du 24 avril 1979).

Art. 1 : Sont interdits sur tout le territoire national et en tout temps, dans les conditions déterminées par le décret du 25 novembre 1977 susvisé la destruction, la mutilation, la capture ou l'enlèvement, la naturalisation des mollusques d'espèces non domestiques suivantes, ou qu'ils soient vivants ou morts, leur transport, leur colportage, leur utilisation, leur mise en vente, leur vente ou leur achat :

GASTEROPODES Hélicidés : Escargot Terrassier (*Helix melanosoma*) Escargot naticoïde (*Helix aperta*) Helix de Corse (*Helix tristicus*) Escargot de Raspaill (*Tacheocapmylaea raspailii*) - Escargot de Nice (*Macularia niceensis*) - Otala de Catalogne (*Otala apalolena*) - Escargot de Quimper (*Elona quimperiana*).

GASTEROPODES Achatinidés : Bulime tronqué (*Rumina decollata*).

(Faits à Paris le 24 avril 1979).

#### 4°. UN APPROVISIONNEMENT EXTERIEUR : LA RECOLTE SAUVAGE

Pratiquement 100 % de la consommation française d'escargots sont importés; la matière première est constituée d'escargots de cueillette.

Ces importations sont la source essentielle d'approvisionnements des escargotiers.

Fonction du ramassage, ils sont ponctuels et ont lieu depuis la fin de l'hibernation jusqu'au mois de juillet.

Après cette date, l'escargot se charge en calcaire, substance utile à la formation de l'opercule; ce phénomène rend difficile la transformation industrielle et altère les qualités organoleptiques de l'escargot (la chair reste craquante sous la dent!).

Les sources d'approvisionnement sont relativement stables, mais le volume importé diffère selon les pays fournisseurs. La taille des escargots varie en fonction de la provenance.

En général ce sont les pays producteurs qui contactent les transformateurs.

Aujourd'hui, le bilan des échanges d'escargots se traduit par un déficit de la balance commerciale égal à 122,6 millions de francs.

Mais l'appauvrissement du réservoir naturel, en France comme à l'étranger est plus grave; les escargots sont à la fois victimes de l'industrialisation de l'agriculture intensive et d'un ramassage soutenu, souvent illégal.

De ce fait les professionnels escargotiers se trouvent de plus en plus confrontés à des difficultés d'approvisionnement en quantité mais surtout en qualité; pour exemple, ces dernières résultent notamment :

- de la concurrence déloyale de l'Achatine,
- de la substitution d'espèces dans les conserves; *Helix lucorum* ou *Helix aspersa* sont commercialisées comme étant *Helix pomatia* Linné, espèce beaucoup plus appréciée mais plus onéreuse.

Face à une récolte sauvage qui fait défaut, les pays intéressés par le commerce des gastéropodes réagissent :

- la France développe l'élevage d'escargots avec une recherche active pour la mise au point de techniques rationnelles,
- les pays producteurs de l'importance du marché, la Grèce et la Turquie implantent des usines de transformation grâce à des subventions européennes; ces deux pays s'octroient la production des pays de l'Est pour revendre à la France des blocs de chairs congelées,

produit comportant de la valeur ajoutée. Le fait inquiétant est que ces pays fournisseurs s'intéressent vivement aux possibilités de l'élevage des escargots; des contacts fréquents avec les scientifiques français (INRA, Université de Besançon, Université de Rennes...), leurs participations au Congrès International d'Héliciculture en Italie et les visites d'ateliers hélicoles qu'ils effectuent sont la preuve de leur grand intérêt et de leur dynamisme.

D'où la nécessité d'assurer dans notre pays le développement de l'héliciculture pour conserver ou conquérir au plus vite les marchés existants.

### 5° L'HELICULTURE : ETAT D'AVANCEMENT

Face à l'amenuisement des capacités d'approvisionnement naturel, il ne reste plus que l'élevage des gastéropodes pour satisfaire les amateurs de Petits Gris et de Bourgogne.

Jusqu'à présent, les expériences qui ont été tentées n'ont pas encore été vraiment couronnées de succès. Dans ce domaine nouveau, voire marginal, et faute d'une véritable assistance technique, chaque héliculteur est fréquemment obligé de tester diverses méthodes : il n'y a pas de "recettes" miracles. Certains, trop crédules, sont victimes d'une publicité mensongère importante qui les conduit à l'échec. L'élevage d'escargots est encore trop souvent l'œuvre d'autodidactes, jaloux les uns des autres, et dont les résultats restent trop discrets.

Pourtant, aujourd'hui, l'élevage suscite de plus en plus d'intérêt et connaît un renouveau certain. Le renforcement des positions de la Fédération nationale des Groupements de Producteurs d'Escargots (FNGPE) en est la preuve : cet organisme a su devenir l'interlocuteur privilégié des éleveurs auprès des pouvoirs publics.

Dans le domaine de l'assistance technique le travail de certains groupes, par exemple l'A.R.A.H. (Association de Recherches et Applications en Héliciculture) témoigne, là aussi, d'une volonté de sérieux et de renouveau.

Il est possible d'adopter, au choix, deux méthodes de production maîtrisées techniquement : l'élevage mixte (en bâtiment contrôlé et parcs externes),

l'élevage hors-sol.

Pour chacune d'elles, la capacité de production est réelle. Cependant, la rentabilité économique, finalité première de l'élevage, reste à prouver.

Nous constatons deux tendances que le développement de l'élevage peut contrer :

- une stagnation de la consommation française d'escargots préparés surgelés; elle est la conséquence d'une mauvaise qualité des produits finis importés.

Mais les qualités organoleptiques de l'escargot d'élevage devraient, à terme, permettre une reprise de la consommation;

une montée du prix moyen à l'importation chaque année alors que, conjointement, les techniques d'élevage s'affirment, permettant de dégager bientôt des gains de productivité. Une baisse du prix de revient au kilo des escargots d'élevage est enclenchée. A terme, il faut s'attendre à un rapprochement des cours.

En outre, la technique d'élevage hors-sol permet un approvisionnement régulier du marché.

Dès lors qu'une filière élevage-transformation sera maîtrisée, une consommation beaucoup plus régulière sur l'année peut être initiée par une action de développement et d'harmonisation de la commercialisation (marketing), et d'information auprès du grand public.

Il faut d'ailleurs noter que l'escargot de par son aspect diététique (c'est, nous l'avons vu, une viande maigre peu calorique) est tout à fait adaptée aux besoins des consommateurs d'aujourd'hui et de demain.

La mise en place d'une filière organisée permettrait de :

conserver à l'industrie française l'activité de transformation des escargots,

renforcer sa crédibilité vis-à-vis du consommateur; en effet le traitement d'une matière première française de qualité aidera la profession à faire prévaloir son savoir-faire,

inverser le résultat de la balance commerciale en faisant de la France le premier pays européen dans ce domaine,

- mettre en place une production nouvelle, source de revenus complémentaires pour l'agriculture.

Actuellement, la seule façon d'avoir des chairs de bonne qualité en quantité suffisante pour répondre à la consommation importante des Français (12 à 15 000 tonnes) est... d'importer! Ainsi l'Escargot de Bourgogne vient essentiellement d'Allemagne et des pays de l'Est; le Lucorum et le Petit-Gris venant principalement de Grèce, de Turquie et du Proche-Orient.

### *Le bon goût des Romains*

Les auteurs grecs et latins de l'Antiquité tels Aristote, Horace, Plin l'Ancien, Varron, Dioscorides, parlent déjà, dans leurs traités d'histoire naturelle ou de médecine, des différentes provenances de l'escargot : la Sardaigne, la Libye, la Sicile et Chio; un grand limaçon vient de Turquie et les *pomatias* (dits aujourd'hui de Bourgogne) des Alpes liguriennes. On sait que les Romains étaient de grands consommateurs d'escargots, particulièrement aux repas de funérailles (voir au chapitre I). On raconte même que, pendant les guerres du grand Pompée, Fulvius Hirpinus inventa les premiers enclos spéciaux à escargots appelés plus tard, au Moyen Age, escargotières. Apicius Cœlius donne, quant à lui, une préparation où il conseille de les placer dans un vase contenant du lait salé le premier jour, puis dans du lait pur jusqu'à ce qu'ils s'en gorgent et ne puissent plus se retirer dans leur coquille. Alors, on les fait frire à l'huile. Apicius ne précise pas ce que tout bon mitron sait à Rome, à cette époque : en préalable à la cuisson dans l'huile, il faut les jeter dans l'eau bouillante...

### 1°. PETITE HISTOIRE DE LA CONSOMMATION D'ESCARGOTS

#### *L'Homme et l'Escargot depuis toujours..*

L'Homme découvre l'escargot il y a plus de 10 000 ans, après que la grande époque des rennes fut révolue. Le réchauffement post-glaciaire provoqua l'extension de la forêt et la disparition des grands espaces habités par les bisons, les rennes et autres grands herbivores. Le dépeuplement de son territoire a obligé l'Homme à exploiter des ressources naturelles qu'il avait jusque là ignorées. On a ainsi retrouvé en Suisse, dans des résidus de cuisine de cités lacustres, des coquilles calcinées, et en Haute-Provence, des amas de coquilles sur des sites aziliens (mésolithique). La cargolade était donc pratiquée du temps de l'Homme préhistorique. A la fin du néolithique, les coquilles sont percées au sommet à l'aide d'un poinçon en os, ce qui permettait de mieux en aspirer le contenu (méthode encore utilisée dans les recettes à la "sucraille").

#### *Une viande maigre appréciée de tous.*

Le Bourgogne, originaire de l'arc alpin, fut introduit en Gaule par les armées de César. Dès lors et jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle, les escargots de Bourgogne, considérés comme une viande maigre, s'imposent comme mets de Carême. D'abbayes en évêchés, ces Bourguignons vont coloniser l'Europe...

Bon nombre de frontons d'églises et d'enluminures portent le signe de cette mise à l'honneur de l'escargot. Au 14<sup>e</sup> siècle, les gens riches en mangent « *frits en l'huile, oignons et ambres* ». Au 16<sup>e</sup> siècle, les escargots figurent sur la table des grands seigneurs. Rabelais confirme même qu'ils sont devenus une institution de Carême. En revanche, au cours des 17 et 18<sup>e</sup> siècles, l'escargot, méprisé par la noblesse parisienne, se démocratise aidé en cela par l'Eglise qui, par son rayonnement universel, a contribué à répandre sa consommation dans toutes les populations d'Europe. Diderot signale ainsi que l'escargot est devenu « le plat du pauvre ». C'est au 19<sup>e</sup> siècle, notamment sous

l'impulsion de Talleyrand, que l'escargot fait sa réapparition sur la table des grands. En 1814, le prince fit servir à l'empereur de Russie, Alexandre 1<sup>er</sup>, un plat d'escargots accompagnés d'un carton portant la mention « escargots de Bourgogne ». Pourtant, ce n'est qu'en 1825, dans le *Nouveau Dictionnaire de Cuisine de Borel*, que la préparation dite "à la bourguignonne" est, pour la première fois, bien expliquée.

Cette spécialité se diffusera ensuite à travers le temps pour venir jusqu'à nous.

#### *La consommation de l'Escargot bouché*

Jusqu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, l'escargot se consommait uniquement pendant la période hivernale. L'approvisionnement était exclusivement à base d'escargots "bouchés"

La récolte de ce type d'escargots provenait de deux sources :

celle pratiquée dans la nature, dans les endroits propices où l'escargot s'enterre pour passer l'hiver;

l'autre, et certainement la plus importante, provenait des parcs aménagés à cet effet.

Le parc à escargots consistait en un enclos dont chaque côté était muni de planches de 30 à 40 cm de haut au-dessus desquelles était fixé un grillage recourbé vers l'intérieur du parc pour empêcher l'évasion des animaux. Afin d'assurer un ombrage pendant la période d'été, il était implanté de préférence avec un arbre en son milieu de façon à éviter la mortalité des escargots par grand soleil.

Le parc aménagé, la récolte débutait à la mi-juillet et celle-ci était déposée au fur et à mesure des arrivages dans le parc.

La nourriture était principalement à base de feuilles de chou, choux-raves, salades et autres cruciféracées. Vers la fin septembre, on distribuait du son, élément favorisant l'engraissement.

A l'approche de l'automne, vers la mi-octobre, le parc était recouvert de mousses, principalement dans les parties angulaires, endroits préférés des escargots pour s'enterre. A cette période de l'année, l'escargot secrète un opercule calcaire, accumulé dans sa colle-

rette depuis la mi-juin, et ferme avec celui-ci sa coquille après s'être enterré de 5 à 8 centimètres pour hiberner. En parc, il suit le même cycle que dans la nature.

La récolte s'effectuait début novembre. On déterrait avec délicatesse les animaux afin de ne pas les blesser ni briser leur opercule. Puis, l'escargot était séché naturellement pendant quelques jours de façon à éliminer la terre, enfin, emballé dans des caisses en attendant d'être expédié aux utilisateurs.

La conservation de l'escargot bouché doit se faire dans un endroit sec, ni trop chaud ni trop froid. Traité ainsi, il se conserve tout l'hiver et ne rejette son opercule qu'à l'approche des premières pousses de l'herbe.

La particularité de l'escargot bouché est qu'il se consomme entier avec son hépatopancréas. C'est une préparation délicate qui a fait le régal des meilleurs gastronomes jusqu'aux années 50-60. Actuellement, c'est une production disparue, sauf pour quelques amateurs qui font encore leur parc personnel pour leur consommation.

La disparition de l'escargot bouché est due à la conserve.

## 2° LES ETAPES DE LA FABRICATION

Que l'on prépare les escargots chez soi ou qu'un maître escargotier les prépare dans son établissement, la démarche est la même. Toutes les étapes doivent être respectées afin d'obtenir un produit de bonne qualité gustative.

### *a) La sélection des chairs*

La période de l'année favorable à la préparation des chairs est le printemps. C'est à cette époque que l'escargot, après une longue hibernation et un début de jeunes pousses est le plus tendre, le plus léger... Les escargots ramassés à l'automne sont souvent plus fermes et craquent sous la dent du fait de leur réserve de calcaire accumulé pour développer la coquille. Il est, bien entendu, capital de sélectionner des chairs de qualité.

b) *Le transport.*

Les escargots préparés en France, importés d'Allemagne, Grèce ou Turquie sont, le plus souvent, transportés par camion. Afin de garantir une bonne qualité au produit, les caisses de transbordement doivent être suffisamment aérées, solides..., la température correcte, les délais les plus courts pour éviter le déperissement des animaux.

c) *La préparation de la matière première.*

La préparation, à la maison, d'escargots "coureurs" nécessite un jeûne préalable de 5 à 10 jours dans une caissette en bois afin d'éliminer l'amertume des chairs. A l'arrivée dans l'atelier de transformation, les escargots vivants sont placés à l'air ambiant 12 heures avant d'être échaudés. On ne parlera pas de jeûne (nécessaire en cas de "collecte familiale"), le massage et le transport leur ayant permis d'éliminer les toxines.

L'échaudage

Les caisses sont ouvertes et versées dans une laveuse, type parmentière. Au contact de l'eau l'escargot se met en extension; pour contrer ce phénomène naturel, on sale au gros sel en pluie et on plonge quelques minutes après les animaux dans de l'eau très chaude (70 à 85°C). Le degré sera choisi en fonction de chaque origine. Il s'agit d'extraire de sa coquille l'ensemble du corps de l'escargot; la totalité de l'hépatopancréas et le tortillon doivent suivre, ce qui n'est pas toujours le cas. Une coquille qui a conservé son tortillon est pratiquement irrécupérable.

Pour les préparations à base de collecte "familiale" on aura soin de laver les escargots vivants plusieurs fois à l'eau claire additionnée d'un peu de vinaigre et de gros sel.

Le paragage

Le *parage* est l'ablation d'une partie du corps de l'escargot, essentiellement le tortillon appelé plus scientifiquement l'hépatopancréas dans lequel sont retenus des éléments de l'alimentation de l'escargot qui peuvent être sinon légèrement toxiques, du moins désagréables au goût. Ceci n'est pas vrai pour l'espèce

Petit-Gris (*Aspersa Muller*) qui, ayant une nourriture différente, ne présente pas cet inconvénient et se prépare traditionnellement avec le tortillon.

Le paragage doit être fait selon des règles bien précises.

Le blanchiment

Après le paragage, on effectue ce que l'on appelle le *blanchiment*. Les chairs sont versées dans un chaudron, dont l'eau est portée à ébullition quelques minutes. Ensuite elles sont refroidies à l'eau froide courante; toutes les impuretés et le mucus doivent partir.

Dans le même temps, les coquilles sont également lavées et rangées par calibres. Cet "emballage" doit être non seulement attrayant et présentable, mais aussi parfaitement sain. Cette opération nécessite une main d'œuvre qualifiée, de l'eau claire et... beaucoup de temps!

d) *La cuisson.*

La cuisson est effectuée au court-bouillon avec des aromates divers dosés selon les recettes et le savoir-faire de chacun. En général, les temps de cuisson varient de 30 minutes à plus de 3 heures, et dépendent des calibres et de chaque cuisinier.

Les chairs ainsi cuites sont refroidies en réfrigérateur puis réencoquillées. L'encoquillage est un travail qui demande à être effectué avec soin, car la chair ne doit pas être trop enfoncée dans la coquille, pour rester accessible, mais doit laisser suffisamment de place à la farce.

e) *Le beurrage*

La beurrée est préparée à partir de beurre frais pasteurisé, d'ail ou d'échalote, de persil, de sel et de poivre. Les dosages sont le secret de chaque cuisinier.

Chez les Maîtres Escargotiers, les escargots ainsi préparés sont conditionnés pour être distribués en produits frais, ou passent en tunnel de congélation puis sont conditionnés, stockés et distribués dans les rayons surgelés.

### f) Remarque

On peut préparer les escargots soi-même, on peut aussi les acheter prêts à consommer; il existe une possibilité intermédiaire : la conserve.

La conserve d'escargot a été créée à la fin du 19<sup>e</sup> siècle au village des Fourgs, dans le Haut-Doubs par M. Arsène Genre-Grand Pierré.

La mise en boîte des escargots se fait après la cuisson. L'utilisation de conserves évite un travail fastidieux et permet à chaque cuisinier d'exprimer sa personnalité dans la confection de la sauce d'accompagnement. Elle est aussi utilisée en entreprises pour conserver les chairs cuites lors de la période du ramassage (mai-juin) en vue de la période de forte consommation (Noël et le Jour de l'An, qui représentent 70 % de la consommation annuelle).

### 3° LES MAITRES ESCARGOTIERS DE FRANCE

Le groupement des Maîtres Escargotiers de France a été créé le 26 septembre 1986 à l'initiative de quelques responsables d'entreprises inquiètes de constater la dégradation de la qualité des produits offerts aux consommateurs.

Cette association rassemble actuellement 12 entreprises dont la réputation et le savoir-faire sont reconnus et prouvés par une longue pratique : certaines entreprises sont centenaires, l'une d'elle a même été créée en 1796!

#### Ses buts sont :

Défendre et garantir un produit d'excellente qualité répondant aux règles de la gastronomie traditionnelle française et préparé en France.

Le garantir par l'apposition d'une marque commune sur les produits répondant à cette exigence. Cette marque est symbolisée par le logo figurant en dos de couverture de ce livre.

Obtenir des autorités la définition d'un code des usages et pratiques loyales (ce qui a été fait en mai 1988).

Ne pas préparer des "achatsines" pour éviter

toute erreur ou confusion dans les entreprises.

Ce groupement est ouvert à toute entreprise qui souhaite y adhérer sous réserve qu'elle souscrive aux engagements, se soumette comme chacun des adhérents aux contrôles de respect des règles et fasse la preuve de son savoir-faire.

#### Une garantie de qualité

Les Maîtres Escargotiers de France garantissent non seulement un savoir-faire dans le travail des chairs, mais également une préparation 100 % française de qualité. Les M.E.F. ont défini des normes de calibrage, fixant des désignations communes pour des escargots de même poids et de même taille (voir tableaux). Ils respectent également une charte que l'on peut résumer en six points :

Les M.E.F. travaillent de l'escargot frais

Les M.E.F. s'engagent à travailler un certain tonnage de vivants

Les M.E.F. assurent une préparation 100 % française

Les M.E.F. utilisent uniquement du beurre avec leur farce

Le persil des M.E.F. est toujours frais.

Les M.E.F. ne commercialisent pas d'achatine.

Il est certain que notre gastronomie ne peut se passer d'un mets aussi raffiné et d'une telle renommée. Promouvoir l'escargot et la qualité de sa préparation, c'est aussi promouvoir la tradition culinaire française : c'est ce que font les Maîtres Escargotiers de France.

SCHEMA DE PREPARATION

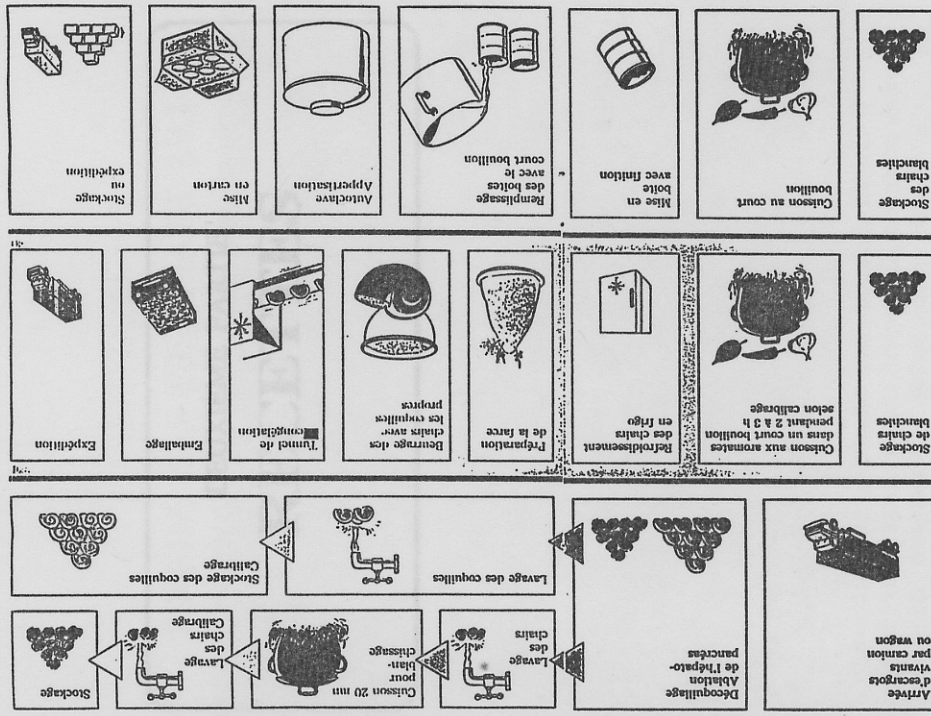


TABLEAU DES NORMALISATIONS / Escargots d'après convention M.E.F.

appellation des calleres	diamètre	chair	farce	total
Extra-Gros (*)	+ 40 mm	800 g (705)	800 g	1 600 g (1410)
Très Gros	38/40 mm	585 g (585)	585 g	1 170 g (1170)
Gros	35/38 mm	475 g (440)	475 g	950 g (880)
Belle Grosseur	32/35 mm	375 g (325)	375 g	750 g (650)
Moyen	29/32 mm	265 g (270)	265 g	570 g (540)
Petit (*)	22/26 mm	200 g (120)	200 g	400 g (240)
Appellation Gris				
variété Aspersa Muller				
Belle grosseur ou Gros	+ 30 mm	385 g (300)	270 g	655 g (600)
Moyen	26/30 mm	240 g (240)	165 g	405 g (480)
Petit	22/26 mm	180 g (120)	125 g	305 g (240)

(\*) Comme il s'agit de hors-cablage l'étiquetage est laissé à l'appréciation de chacun des M.E.F.

COQUILLES : callibrées, stérilisées, lavées, non percées à l'emballage.

CHAIRS : Cuites dans un court-bouillon aromatisé selon une tradition culinaire et le savoir-faire des M.E.F.

FARCE : Toute au beurre, sans aucune addition de corps gras végétaux. Ingrédients naturels, persil en branche, ail et échalote en gousses.

POIDS NET : Ce sont des poids minimum.

(Les poids entre-parenthèses correspondent aux normes officielles)

**RECETTES**

SCHEMA DE PREPARATION



Ceci est la règle générale pour la récolte, la  
de maturation.  
kilomètres de là il indiquera une population en voie  
population sauvage. A cet endroit le prélevement d'un  
de prélevement approprié d'échantillons dans une  
ou vous comparez avec votre récolte pour pouvoir juger  
Il faudra d'abord bien connaître le "micro-bien",  
l'endroit où il vit, de la maturation des végétaux dans  
l'endroit où il vit, de la maturation des végétaux dans  
l'endroit où il vit, de la maturation des végétaux dans

## CHAPITRE I

# LES ETAPES ET LES MODES DE PREPARATION

### 1. COMMENT SE PROCURER DES ESCARGOTS

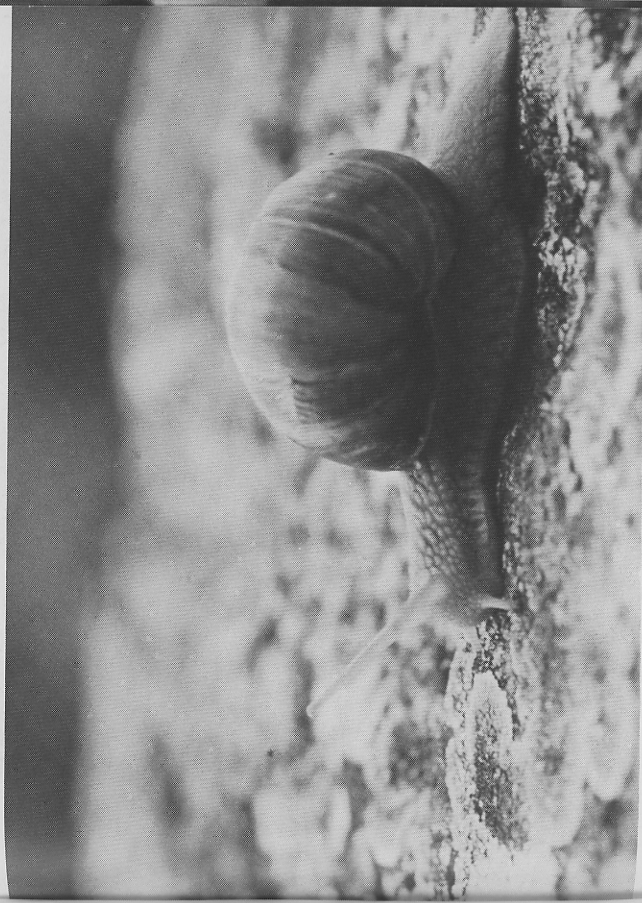
Pour se procurer la "matière première" des recettes qui vont suivre, quatre possibilités sont offertes :

— *Récolte d'escargots dans la nature*

Cette solution est de plus en plus aléatoire et critiquable, du fait de la raréfaction des espèces dans le milieu dit naturel.

Il faudra d'abord bien connaître le "micro-pays" où vous comptez faire votre récolte pour pouvoir juger du prélèvement raisonnable d'escargots dans une population sauvage. A tel endroit, le prélèvement d'un kilo d'escargots sera acceptable, mais, à quelques kilomètres de là il anéantirait une population en voie de raréfaction.

Ceci est la règle générale pour la récolte, la pêche ou la chasse de toute espèce animale sauvage



(poissons, coquillages, crustacés, oiseaux ou mammifères).

Par ailleurs, il vous faudra connaître la réglementation du ramassage qui peut être spécifique pour un département ou une commune. (Voir, première partie, chapitre 2).

— *Achat d'escargots vifs sur les marchés :*

La vente d'escargots vivants sur les marchés ou dans les magasins (poissonneries, alimentations) devient de plus en plus rare. Il vous faudra « y tomber dessus ». Autrefois, en décidant de cuisiner des escargots, on pouvait en trouver sans trop de peine sur le marché local ou chez un écailler. Maintenant, ce sera le hasard du marché qui vous suggérera la préparation d'un plat original.

Les régions où on a encore des chances de trouver dans le commerce des escargots vivants sont les Charentes, le Languedoc et la Provence. A Paris on peut parfois en rencontrer sur les étals des poissonniers (au marché d'Alésia ou au marché Mouffetard, par exemple). Au M.I.N. (Marché d'Intérêt National) de Rungis, on pourra s'en procurer dans certains pavillons de la marée (vente en gros ou demi-gros).

— *Achat chez des éleveurs :*

Des fermes hélicicoles ont vu le jour depuis une vingtaine d'années où le gastronome escargophile pourra se fournir en escargots frais, voire en produits semi-finis ou finis.

Compte-tenu des difficultés en approvisionnement en escargots vivants, et du temps nécessaire à leur préparation, il est toujours possible de cuisiner et d'assaisonner des chairs cuites en conserve.

## 2. LE JEUNE

Si vous vous procurez des escargots vifs "coureurs" (en activité), il sera sage de les faire jeûner



5 à 10 jours dans une caisse en bois, genre caisse à oranges ou bourriche d'huîtres. Ne mettez surtout pas les animaux dans un récipient métallique ou dans une boîte en plastique.

Ce jeûne aura pour but de laisser les animaux éliminer de leur appareil digestif les végétaux amers qu'ils auraient pu consommer.

Le jeûne sera de courte durée si vous achetez les escargots à un éleveur. Il sera inutile si les escargots sont "voilés" ou "bouchés" (coquille obstruée par un épiphragme, mince = "voile" ou épais = "opercule" pour le Bourgogne).

Vous pourrez placer dans la caisse contenant vos escargots des plantes aromatiques (thym, romarin, serpolet) qui leur donneront meilleur goût. Les Romains engraisaient les escargots, avant de les sacrifier, avec du lait ou avec de la farine imbibée de vin.

### 3. LELAVAGE

Le jour de la préparation on lavera les escargots dans une plonge à deux bacs. On effectuera trois à quatre lavages, en passant les animaux d'un bac dans l'autre, jusqu'à ce que l'eau de nettoyage ne soit plus sale. On veillera à ce que les animaux, s'étant la plupart épiphragmés durant le jeûne, entrent tous en activité en sortant de leur coquille.

On mettra dans la dernière eau de lavage une poignée de sel et un peu de vinaigre, ceci pour faire légèrement dégorger les animaux. Ce passage à l'eau salée et vinaigrée doit être rapide, sinon les escargots, en se vidant de tout leur mucus, deviendraient maigres et sans saveur.

### 4. L'ÉBOUILLANTAGE

Pour les recettes où les escargots sont décoquillés, la préparation familiale habituelle consistait à faire cuire les escargots au court-

bouillon « à petit feu » et à effectuer le décoquillage ensuite. Les professionnels, eux, ébouillantent d'abord les escargots, puis les décoquillent et cuisent les chairs au court-bouillon. C'est ce processus que je conseillerai pour plusieurs raisons :

les escargots sont tués plus rapidement ;  
la cuisson des chairs dure moins longtemps que la cuisson des escargots dans leur coquille ;  
les chairs s'imprègnent mieux du court-bouillon ;  
les coquilles sont nettoyées pendant la cuisson, d'où encore gain de temps.

L'ébouillantage s'effectue dans une bassine remplie aux deux tiers d'eau salée dans laquelle on pourra ajouter des feuilles de laurier. L'eau est portée à la limite de l'ébullition (eau frémissante). Les escargots y sont jetés et laissés environ trois minutes. Touillez et écumez pendant l'ébouillantage. Avec une eau en pré-ébullition, les escargots périront en demi-extension, aspect obligatoire pour les préparations mises dans le commerce. Cuits à petit feu, les escargots meurent en extension totale « en tirant les cornes » ; plongés dans une eau en ébullition, beaucoup d'animaux se contractent et rentrent dans leur coquille.

Signalons que les Mourguettes et les petites espèces ne doivent pas être mises dans une eau bouillante ni même pré-bouillante, sous peine de voir les escargots s'enfoncer dans leur coquille.

### 5. LE DECOQUILLAGE

Après avoir été ébouillantés, les escargots sont passés à l'eau froide et décoquillés alors qu'ils sont encore tièdes (le décoquillage d'animaux refroidis est moins facile). Les chairs sont extraites des coquilles à l'aide d'une pique à escargots, en effectuant un mouvement tournant de la main.

Si vous comptez utiliser des coquilles pour des préparations au beurre ultérieures, il faudra impérativement jeter les coquilles d'où vous n'avez pas pu

extraire en totalité l'animal.

#### 6. LE NETTOYAGE DES COQUILLES

Pour des préparations « à la Bourguignonne », on utilisera les coquilles vides dans lesquelles on replacera les chairs cuites avec une farce.

Après le décoquillage les coquilles seront triées. On jettera les coquilles cassées ou trop petites : une coquille doit avoir au moins 35 mm de diamètre pour pouvoir "être beurrée". Les coquilles sélectionnées seront soigneusement nettoyées dans une eau contenant des cristaux de soude ou de la poudre à lavez-vaisselle. Rincez à l'eau claire, égouttage et séchage.

#### 7. LA CUISSON AU COURT-BOUILLON

Après le décoquillage les chairs sont cuites au court-bouillon.

La cuisson au court-bouillon se fait également pour des escargots non décoquillés qui seront ensuite cuisinés en sauce ou bien consommés en vinaigrette. Dans ce cas-ci, il n'y a pas d'étape ébouillantage, les escargots se trouvant ébouillantés dans le court-bouillon (même processus que pour cuire des escargots de mer ou des crustacés).

L'eau du court-bouillon contiendra du sel, du poivre, et un bouquet garni : oignons découpés, thym, feuilles de laurier, romarin, persil. D'autres aromates et légumes peuvent composer, selon le goût recherché, le bouquet garni (fenouil, marjolaine, basilic, carottes, ciboule, estragon, cerfeuil...).

La durée de la cuisson varie en fonction du matériel utilisé, de la quantité d'eau et de la taille des escargots. Le court-bouillon ne doit pas être porté à ébullition. Avec des chairs, le temps de cuisson est de 1 heure à 1 h 15; avec des escargots non décoquillés,

il est de 1 h 30 à 2 h. Dans tous les cas, au bout d'une heure, le cuisinier devra goûter deux ou trois escargots pour juger si la cuisson doit être arrêtée ou non.

#### 8. LES SAUCES

Deux processus sont indiqués pour préparer les escargots en sauce. L'un consiste à cuire d'abord les escargots au court-bouillon, ensuite à les égoutter, puis à les faire mijoter dans la sauce que l'on aura réalisée. Ce mode de préparation conviendra à des sauces épaisses (sauces au roux), à des sauces très élaborées, etc.

Le second consistera à ébouillanter les escargots, puis à les faire cuire dans une sauce. Cette préparation s'appliquera à des sauces méridionales à la tomate, au vin rouge...

#### 9. ESCARGOTS GRILLES OU FRITS

Une troisième catégorie de préparations correspondra aux escargots grillés ou frits. Les escargots seront mis sur le grill vifs, ou bien seront grillés après ébouillantage.

Les fritures se feront avec des escargots ébouillantés ou pré-cuits (courte cuisson au court-bouillon).

Dans les chapitres suivants nous donnerons une gamme de recettes pour chaque processus.

## escargots à la bourguignonne

C'est la recette typiquement française de la préparation des escargots de Bourgogne.

Les chairs ont été cuites au court-bouillon, les coquilles nettoyées et séchées. On prépare, alors, au broyeur-malaxeur, une farce au beurre. Proportions pour 1 kg de beurre :

100 g d'ail  
100 g d'échalote  
75 g de persil  
20 g de sel  
8 g de poivre.

Il faut 400 g de farce pour 100 escargots de Bourgogne et 200 g pour 100 Petits-Gris.

Le persil aura été soigneusement lavé à l'eau vinaigrée, puis à l'eau claire, ensuite égoutté et équeuté.

Les coquilles sont d'abord "pré-beurrées" : on y introduit, à l'aide d'un dos de cuillère, un peu de farce. Ensuite on enfonce un escargot dans chaque coquille dans sa position naturelle (le tortillon vers le fond de la coquille), en laissant un espace entre la tête du mollusque et l'ouverture de la coquille. Cet espace sera rempli par une noix de farce que l'on répartit et aplanit à l'aide d'une petite spatule ou d'un couteau souple à bout rond.

Les escargots préparés au beurre se consomment chauds après un passage au four de quelques minutes. Pour cela, on dispose les escargots dans un plat à feu, côte à côte, l'ouverture de leur coquille tournée

## CHAPITRE 2

### RECETTES

#### D'ESCARGOTS DECOQUILLES

Pour ces recettes on utilisera des escargots de Bourgogne ou des Petits-Gris. Pour les recettes fondées sur un rencoquillage, il faudra que les coquilles soient assez grosses, comme il a été dit au chapitre précédent.

Beaucoup de ces recettes viennent des régions du Centre, du Bassin Parisien, de la Bourgogne et de l'Alsace. Le vin qui accompagnera les escargots sera un blanc sec de la région correspondante : Gamay, Meursault, Sancerre blanc, Bourgogne blanc, Mâcon, Champagne nature, Châblis, Pouilly-Fuissé, Arbois, Riesling, Sylvaner, Traminer, Tokay d'Alsace...

vers le haut (il existe aussi des cassolettes spéciales à escargots). Le réchauffement est bon lorsque la farce commence à entrer en ébullition. Les escargots de Bourgogne ou des espèces de la taille du Bourgogne préparés au beurre, vendus dans le commerce, sont amputés de leur tortillon. C'est le cas aussi des chaires au naturel en boîte de conserve : chaires d'escargots de Bourgogne, d'« Escargots » et d'Achatines. L'amputation du tortillon, par contre, n'est pas légalement obligatoire pour l'Escargot Petit-Gris.

Si vous utilisez des escargots que vous avez vous-même récoltés ou que vous avez achetés vifs et que vous avez fait jeûner, il ne sera pas du tout nécessaire de leur couper le tortillon, ce dernier contribuant à la saveur du mollusque. Cadart conseille, toutefois, d'enlever, avec des ciseaux fins, la "coilerette" (bourelet du manteau) des escargots de Bourgogne récoltés en été, cette partie de l'animal pouvant contenir des grains de calcaire.

Pour les préparations au beurre mises dans le commerce, la réglementation oblige d'ajouter l'adjectif "rencoquillés" à l'appellation de vente, si les chaires d'une espèce d'escargot ont été mises dans des coquilles d'une autre espèce.

Exemple : « Escargots de Bourgogne rencoquillés » signifie que les chaires sont bien des escargots de Bourgogne, mais que les coquilles sont celles d'un autre *Helix*, comme l'Escargot Turc.

---

## escargots au beurre et au roquefort

---

La farce de beurrage ne contient pas de persil, ni d'ail, d'échalote et de sel. Elle se compose en moitié-moitié de beurre et de fromage de Roquefort. Incorporer 8 g de poivre par kg de farce.

*Variante italienne de cette préparation* : rem-placer le Roquefort par du Parmesan râpé.

---

## escargots aux noix

---

Autre recette originale d'escargots beurrés.

Passer au mixer des cerneaux de noix.

Faire une farce comprenant 3/4 de beurre et 1/4 de noix.

Saler et poivrer dans les mêmes proportions que pour la farce à la Bourguignonne : 20 g de sel et 8 g de poivre par kg de farce.

## *escargots au cognac ou à l'armagnac*

Faire macérer les chairs, cuites au court-bouillon, pendant au moins deux heures, dans du cognac ou de l'armagnac.

Rencoquiller avec une farce à la Bourguignonne. Pour renforcer, si on le désire, le goût de l'alcool, on pourra mettre une goutte de cognac ou d'armagnac dans la coquille avant le rencoquillage.

Variante de la recette : faire flamber les chairs dans l'alcool avant de les rencoquiller. Ou bien, arroser une préparation à la Bourguignonne classique de cognac ou d'armagnac, à la sortie du four, et flamber.

## *escargots à la toulonnaise*

Il s'agit d'escargots beurrés avec une farce ainsi composée :

Pour 500 g de beurre : 100 g d'ail, 300 g d'échalote, 4 citrons, 50 g de persil, 200 g d'amandes pilées, 10 g de sel, 4 g de poivre.

La farce s'effectue au broyeur-malaxeur. Le jus de citron est incorporé pendant le mixage.

## *escargots à la royale*

Préparer une farce avec de la poitrine fumée hachée, des champignons de Paris coupés menus, de l'ail, de l'oignon et du persil mixés, du sel et du poivre.

Mettre cette farce au fond des coquilles. Rencoquiller les chairs.

Terminer le "beurrage" avec la même farce et un peu de beurre.

Mettre au four 20 minutes.

## *escargots en bouchées pâtisseries*

Utiliser une des farces décrites précédemment, mais, au lieu de replacer les escargots dans leurs coquilles, on les disposera dans des petites préparations pâtisseries : mini-choux pâtisseries (genre profiteroles), mini-bouchées en pâte feuilletée (petits vol-au-vents) ou coquilles en biscuit.

Les meilleures préparations pâtisseries seront celles faites artisanalement par des boulangers-pâtisseries sans incorporation de conservateurs ou de colorants. Vous pourrez réaliser aussi vous-mêmes, vos choux-pâtisseries et vol-au-vents.

Introduire chaque chair d'escargot dans un chou ou une bouchée et "beurrer" avec la farce.

Passage au four comme pour les escargots en coquille.

Une présentation qui conviendra particulièrement à des cocktails.

## escargots à l'alsacienne

Préparer une gelée de viande en faisant cuire, à feu doux ou au bain-marie, pendant plusieurs heures, du jarret de bœuf, des morceaux de tête de veau, de la couenne fraîche avec un bouquet garni.

Filter la gelée après cuisson.

Dans les coquilles vides verser, à la petite cuillère, le filtrat.

Mettre ensuite les coquilles au réfrigérateur.

Après réfrigération, rencoquiller les chairs et beurrer avec une farce à la Bourguignonne.

Passer au four quelques minutes.

## escargots farcis aux champignons

Pour 3 douzaines de gros escargots (coquilles à conserver) prévoir 150 g de champignons de couche frais.

Couper les champignons en petits dés.

Les faire cuire quelques minutes à la poêle.

Ajouter les chairs d'escargots ; faire mijoter une dizaine de minutes, saler et poivrer.

Préparer à part une farce classique à la Bourguignonne.

Rencoquiller escargots et champignons et "beurrer" avec la farce.

Passage au four quelques minutes.

## feuilleté à la française chadorge

(restaurateur à Voves, Eure-et-Loir)

Pour 8 douzaines de chairs d'escargots Petits-Gris cuites, réaliser un feuilleté avec 300 g de farine, 10 g de sel, 1,5 dl d'eau, 250 g de beurre (+ 30 g pour la détrempe) et un œuf pour la dorure.

Pour la garniture prévoir 150 g de champignons de Paris, 2 dl de vinaigre, 4 échalotes, 2 dl de crème fraîche, 2 gousses d'ail, 200 g de beurre, du persil haché et une pincée de safran.

Faire réduire, à part et de moitié, le vinaigre de vin avec les échalotes ciselées ; y ajouter l'ail haché et la crème fraîche.

Faire réduire à nouveau pendant 3 minutes.

A plein feu incorporer le beurre en petits morceaux et diminuer le feu dès ébullition.

Ajouter les escargots et les champignons ; assaisonner.

Garnir le feuilleté et servir.

## ragout d'escargots à la provençale

Prendre des escargots Petits-Gris de belle taille. Ebouillanter et décoquiller.

Conserver les coquilles en les nettoyant bien.

Hacher les chairs, cuites au court-bouillon, avec de l'ail et du persil.

Mêler le tout avec de la mie de pain trempée.

Assaisonner, arroser d'huile d'olive et garnir les coquilles de cette farce.

Rencoquiller les chairs.

Couper en deux des belles tomates, les disposer dans un plat à gratin, arroser de quelques filets d'huile, saler.

Poser dans chaque moitié de tomate trois escargots farcis, l'ouverture de la coquille tournée vers le haut.

Gratiner au four.

## ragout d'escargots à la crème

Les chairs ont été cuites dans un court-bouillon additionné de vin blanc. Les coquilles ne sont pas utilisées.

• Filtrer le court-bouillon, égoutter les escargots. Conserver du court-bouillon filtré.

Dans une sauteuse faire fondre du beurre, ajouter les escargots et du court-bouillon filtré, saupoudrer avec du persil haché jusqu'à ébullition, puis verser de la crème.

Mijoter jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.

Servir chaud en saupoudrant le ragout de noisettes hachées.

• Pour une centaine de chairs d'escargots, il faudra 250 g de crème, 50 g de beurre, 50 g de noisettes hachées et un verre de court-bouillon filtré.

## escargots aux champignons

Pour une centaine de chaires d'escargots, conserver un demi-litre de court-bouillon filtré.

Mêler, dans une casserole, les chaires à 100 g de champignons hachés, 50 g de beurre, de l'oignon haché et de la gousse d'ail érasée.

Mettre sur le feu. Quand le beurre est fondu, saupoudrer de farine (une cuillerée) et mouiller avec le court-bouillon et un verre de vin blanc.

Faire mijoter 45 minutes.

En fin de cuisson, battre 2 jaunes d'œufs avec un demi-verre de crème. Lier la sauce avec le mélange en ajoutant un peu de jus de citron et un peu de muscade râpée.

## escargots en salade

Cuire les chaires d'escargots dans un court-bouillon bien parfumé.

Les égoutter et les laisser refroidir.

Les incorporer dans une salade à l'huile d'olive, comprenant de l'ail coupé menu, des cerneaux de noix et du persil haché.

## escargots à la forestière

A la saison des champignons, un excellent mariage entre escargots et champignons sauvages : cèpes, coulemelles, rosés des prés, girolles, morilles, trompettes de la mort.

Sauter au beurre les champignons avec de l'ail haché.

Incorporer les chaires d'escargots cuites au court-bouillon. Saler et poivrer. Ajouter un verre de vin blanc sec.

Mijoter jusqu'à réduction de moitié.

Saupoudrer de persil haché avant de servir.

## escargots à la barigoule

Pour une douzaine d'escargots (chaires cuites au court-bouillon), prévoir 2 fonds d'artichauts cuits, 2 tomates épépinées et une gousse d'ail hachée.

Sauter les escargots à l'huile d'olive avec une partie de l'ail ; saler, poivrer.

Sauter à part les tomates épépinées, les fonds d'artichauts et le reste d'ail.

Rajouter les escargots ; assaisonner.

Servir en cassolettes individuelles avec du persil haché.

## brochettes d'escargots panés

Utiliser de grosses chairs d'escargots cuites au court-bouillon.

Les enfiler sur des brochettes. Intercaler, si on le désire, des morceaux de jambon de pays.

Faire fondre du beurre dans lequel on incorporera de l'ail et du persil hachés, de la muscade, du poivre de Cayenne et du sel.

Tremper les brochettes dans le beurre aromatisé et saupoudrer de chapelure : les brochettes sont prêtes pour le grill.

Griller 6 minutes au feu de bois en retournant les brochettes.

## escargots sur, canapés

Pour une centaine de chairs cuites, prévoir 50 g de crème fraîche, 3 gousses d'ail, 100 g de poitrine fumée et 50 g d'échalotes.

Cuire l'ail dans la crème fraîche et un verre d'eau. Passer au mixer.

Faire dorer la poitrine fumée découpée en petits dés.

Ajouter la purée d'ail et les échalotes hachées, puis les chairs d'escargots.

Mélanger, poivrer, saler. Faire mijoter 10 minutes.

Faire dorer au beurre des tranches de pain dur. Servir les escargots et leur accompagnement sur ces canapés en saupoudrant de persil haché.

## escargots en sauce normande

Préparer une sauce normande avec 2 jaunes d'œufs, 125 g de crème épaisse, 125 g de beurre, du sel et du poivre.

Faire chauffer doucement en mélangeant au fouet.

Lorsque la sauce est épaissie, incorporer les chairs d'escargots cuites au court-bouillon.

Servir chaud.

## escargots frits à la du coudray

Cuire les chairs dans un court-bouillon riche en thym et en persil et additionné d'un peu de vin blanc. Bien égoutter les chairs ; les tremper dans du lait et les rouler dans de la farine.

Les faire frire dans de l'huile brûlante.

Les escargots se consomment chauds accompagnés d'une vinaigrette persillée.

## omelette aux escargots à la robert

Découper les chairs cuites en deux ou trois morceaux.

Y mêler des noix, de l'ail et du persil hachés.

Verser le tout dans des œufs battus en omelette.

Cuire l'omelette en salant et poivrant.

Rouler l'omelette.

## frottée à l'ail aux escargots

Préparer un fonds d'huile d'olive et d'oignons.

Ajouter des bouts de jambon et des noix écrasées.

Frirer les chairs d'escargots, cuites au court-bouillon, dans ce mélange pendant un quart d'heure.

Servir sur des croûtons de pain frottés à l'ail.

## escargots en beignets

Faire mariner des chairs cuites, assez grosses, dans du vin blanc pendant une heure.

Préparer une pâte à beignets.

Plonger chaque escargot dans la pâte, puis dans une friture très chaude.

Egoutter les beignets sur du papier absorbant.

Servir en saupoudrant les beignets de sel, poivre et d'un hachis d'ail et de persil.

## escargots au curry façon surzy

Ingrédients pour 5-6 personnes : 500 g de chairs cuites au court-bouillon, 400 g de riz étuvé, 12 g de champignons noirs chinois desséchés, 30 cl de sauce tomate cuisinée, une tranche épaisse de jambon de pays, une cuillerée à café de curry et une pincée de muscade râpée.

Laver les champignons et les faire cuire à feu doux pendant un quart d'heure.

Cuire le riz dans de l'eau bouillante, salée et aromatisée au curry.

Pendant ce temps, dans une sauteuse, faire revenir doucement, dans un peu d'huile, le jambon coupé en dés.

Ajouter les chairs d'escargots, les champignons (égouttés et découpés si nécessaire) et la sauce tomate.

Incorporer l'ensemble au riz chaud, en mélangeant doucement ; saupoudrer de muscade.

Servir chaud avec un accompagnement d'ail et de persil hachés.

## escargots au jus au lard

Cuire les chairs d'escargots (de Bourgogne de préférence) dans un court-bouillon au vin blanc (moitié eau, moitié vin blanc).

Pour 8 douzaines d'escargots conserver un demi-litre de court-bouillon filtré.

Réaliser un jus, dans une sauteuse, en faisant fondre 250 g de lard de poitrine maigre dans 2 cuillerées de beurre.

Y ajouter le court-bouillon filtré, de l'ail (une tête) et du persil finement hachés.

Incorporer les chairs d'escargots et faire cuire doucement 15 minutes.

Préparer une liaison avec 2 jaunes d'œufs et 150 g de crème fraîche.

Battre le tout, saler, poivrer et chauffer à feu modéré en mélangeant à la spatule.

Pour servir : répartir les escargots dans leur jus et la liaison dans des cassolettes chaudes.

## notée d'escargots aux champignons

Pour 3 douzaines de chairs d'escargots, cuites au court-bouillon, prévoir 200 g de champignons de Paris, 100 g de girolles et 3 cuillerées de poudre d'amandes.

Réaliser une farce à la Bourguignonne avec 50 g de beurre.

Dans une casserole en terre faire fondre 50 g de beurre et y faire sauter les champignons émincés avec la poudre d'amandes.

Ajouter 3 cuillerées d'eau et laisser cuire à l'étouffée.

Verser ensuite les escargots et la farce au beurre.

Saler, poivrer et relever avec une pincée de paprika

Bien mélanger et chauffer le tout pendant 2 minutes. Servir chaud.

## *escalopes de veau en sauce d'escargots*

Pour 4 portions : 4 escalopes de veau, 24 chairs d'escargots cuites, un quart de litre de court-bouillon filtré, 20 g de beurre, 30 g de crème, une gousse d'ail, une demi-cuillerée de cerfeuil haché et une demi-cuillerée d'oignon haché.

Couper les chairs d'escargots en petits morceaux et les faire revenir à l'oignon.

Mouiller avec le court-bouillon et laisser réduire.

Mettre la crème et laisser cuire doucement afin d'obtenir une sauce onctueuse. Incorporer l'ail et le cerfeuil hachés.

Verser la sauce sur les escalopes cuites au beurre ; saler et poivrer.

## *escargots au safran*

Pour 2 douzaines de chairs d'escargots, prévoir 50 g de beurre, un quart de litre de vin blanc, un peu de crème, du safran en poudre et une demi-gousse d'ail. Chauffer, en délayant, le beurre et le safran. Ajouter les chairs d'escargots imbibées de vin blanc.

Ajouter les aromates, faire réduire et incorporer la crème.

Si nécessaire, laissez réduire encore un peu. Servir avec du riz.

## *Lumache à la milanaise*

Pour 4 douzaines d'escargots (de Bourgogne de préférence), prévoir une gousse d'ail, un demi-oignon, du parmesan, du romarin, 25 g de champignons séchés (ou mieux 300 g de morilles fraîches), du concentré de tomate et du vin blanc sec.

Hacher l'ail, l'oignon et le romarin. Les faire revenir à l'huile.

Ajouter les chairs d'escargots cuites au court-bouillon ; saler et poivrer.

Après quelques minutes de cuisson, ajouter les champignons (les champignons séchés auront été ramollis à l'eau chaude, ou bien les morilles coupées finement à la verticale) et le concentré de tomate.

A mi-cuisson, arroser avec un demi-verre de vin blanc.

Cuire à feu doux pendant une heure en remuant de temps en temps.

Saupoudrer de parmesan avant de servir.

## escargots panés à la sauce

Pour 60 gros escargots ébouillantés et décoquillés, prévoir un litre de vin blanc sec, de la chapelure, un œuf et autant de feuilles de sauge que d'escargots.

Cuire les chairs dans le vin blanc, en ajoutant de l'eau si nécessaire. Saler, poivrer et aromatiser avec de la noix de muscade. Cuisson : deux heures.

Laver les feuilles de sauge, les faire bien sécher. Battre l'œuf avec une pincée de sel. Passer les feuilles de sauge dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.

Paner de la même façon les chairs cuites et égouttées.

Enrouler chaque feuille de sauge autour de chaque chair et fermer avec un pique-olive.

Faire dorer ces préparations à l'huile bouillante.

## ragoût d'escargots à l'anguille

(Italie)

Pour 1 kg d'escargots, utiliser environ 500 g d'anguilles et un petit assortiment de légumes (un navet, une carotte, un cœur de céleri, un oignon).

Les chairs d'escargots, après cuisson au court-bouillon, sont coupées en deux, si elles sont grosses. De leur côté, les anguilles sont pelées, décapitées et coupées en morceaux. Ceux-ci sont roulés dans la farine et cuits à l'huile.

Lorsqu'ils sont bien dorés, on ajoutera un verre de vin blanc qui sera évaporé à feu vif.

A part, les légumes sont coupés en petits dés et mis à revenir dans une marmite.

Ajouter alors les chairs d'escargots, les morceaux d'anguilles et un demi-litre d'eau chaude. Faire mijoter 20 minutes.

Servir avec une polenta.

## raviolis aux escargots

Cuire les chairs d'escargots dans un court-bouillon au vin blanc, aromatisé à la muscade.

Après cuisson, broyer les chairs et les incorporer dans des œufs battus, de la chapelure et de la crème fraîche (pour 100 escargots : 3 œufs, 100 g de chapelure et une cuillerée de crème).

Remplir des raviolis avec cette farce (raviolis préparés artisanalement).

Faire cuire les raviolis farcis à l'eau salée.

Pendant ce temps, préparer une farce à la Bourguignonne (beurre, ail, persil) et la faire revenir à la poêle.

Mélanger les raviolis cuits avec la farce chaude.

## lumache aux macaronis

Pour 1 kg d'escargots (de Bourgogne si possible), prévoir 500 g de macaronis, 3 gousses d'ail, un demi-piment et 500 g de tomates mûres.

Dans une grande poêle creuse faire revenir l'ail pilé à l'huile d'olive.

Quand l'ail est doré, ajouter le piment et un demi-verre de vin blanc sec. Incorporer les chairs d'escargots cuites et les tomates pelées et coupées en petits morceaux.

Les macaronis seront cuits à part, à l'eau salée, mais non complètement.

Les égoutter et les mettre alors dans la poêle. Bien remuer le mélange jusqu'à cuisson finale des macaronis.

## escargots aux spaghettis

Utiliser des petites chairs d'escargots, sinon couper en deux ou trois des chairs moyennes ou grosses.

Préparer une farce avec beurre, ail, persil et sel. Faire revenir la farce à la poêle et y ajouter les chairs.

A part, faire cuire les spaghettis. En fin de cuisson ajouter le mélange de la poêle ; laisser mijoter.

Au moment de servir, mettre une pincée de poivre blanc et du parmesan râpé.

## escargots confits aux pommes

(Italie)

Ingrédients : une douzaine de chairs d'escargots cuites, 500 g de farine, 2 œufs, 100 g de sucre, un demi-sachet de levure, une noix de beurre et 2 pommes.

Confire les chairs d'escargots en les faisant infuser, à feu modéré, pendant 4 h environ, dans de l'eau et du sucre.

Préparer une pâte avec la farine, les œufs, du sucre et la levure. La disposer dans une poêle et y placer les pommes pelées.

Passer au four durant 3/4 d'heure.

En fin de cuisson garnir le plat avec les escargots confits.

Vin conseillé : Asti Spumante.

## escargots à la romaine

Ingrédients pour 4 personnes : 6 douzaines d'escargots Petits-Gris, 500 g de tomates, 2 filets d'anchois, 2 gousses d'ail, un piment rouge, du parmesan râpé, quelques feuilles de menthe, huile, sel, poivre.

Pré-cuire les chairs d'escargots 20 à 30 minutes.

Dans une grande marmite (en terre cuite de préférence) faire revenir l'ail dans un peu d'huile et le couper à peine cuit.

Ajouter les anchois coupés en petits morceaux, puis les tomates.

Lorsque la sauce sera épaisse, assaisonner avec le piment, la menthe, le parmesan, le sel et le poivre.

A ébullition de la sauce, incorporer les escargots et laisser cuire une demi-heure environ.

## lumache auarციოფი escargots aux artichauts

(Italie)

Ingrédients pour 6 personnes : 60 chairs d'escargots, un oignon, 4 artichauts, huile d'olive, beurre, parmesan râpé, ail, piment haché, sel et court-bouillon filtré.

Faire revenir l'oignon finement coupé dans l'huile et le beurre.

Ajouter les escargots, le parmesan, l'ail, le piment ; saler.

Mouiller avec un peu de court-bouillon.

A part, couper les cœurs d'artichauts en fines lamelles et les faire revenir à l'huile.

Ajouter cette préparation avec les escargots et mélanger bien le tout.

Vin conseillé *Nebbolo*.

## escargots au fromage blanc

(Italie)

Pour 4 personnes : 300 g de chairs d'escargots, 300 g de fromage blanc frais, du vin blanc sec, 500 g de tomates pelées, 50 g de parmesan râpé, un peu de thym et de marjolaine, 130 g de beurre.

Faire revenir les escargots en les arrosant de vin blanc ; laisser évaporer.

Ajouter le fromage blanc ; mélanger doucement ; laisser cuire à feu moyen.

Mettre les tomates coupées assez gros, le parmesan et la marjolaine. Mijoter 30 minutes à feu doux.

Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu de court-bouillon.

Servir avec des galettes de polenta au beurre.

## lumache in granoturco escargots au maïs

(Italie)

Ingrédients pour 6 personnes : 60 chairs d'escargots cuites, 2 œufs, parmesan, ail, piment rouge, semoule de maïs, sel, huile d'olive.

Battre les œufs en y ajoutant l'ail, le piment et le parmesan finement hachés.

Enrober les chairs d'escargots du mélange et les parer dans la farine de maïs.

Faire frire dans l'huile bouillante. Egoutter, saler et servir chaud.

Vin conseillé : *Barbaresco*.

## escargots à la californienne

(recette de François Picart,  
préparateur français émigré en  
Californie.)

Dans un faitout cuire à feu moyen des échalotes découpées, avec un verre de vin (de Californie, si vous en trouvez...).

Ajouter du concentré de bœuf et du bacon grillé. Mijoter 5 minutes.

Lier avec de la fleur de farine de maïs et poivrer.

Ajouter les chairs d'escargots cuites au court-bouillon et mijoter 10 minutes.

## escargots en "tapas"

Ebouillanter des Petits-Gris dans une eau bien relevée (laurier, thym, poivre). Décoquiller les escargots.

Cuire les chairs dans une eau additionnée de vin blanc, sauce tomate, aromates et épices fortes.

Laisser refroidir après cuisson.

Incorporer dans la sauce un peu d'huile d'olive et de semoule d'ail.

Les escargots se consomment froids, à l'apéritif, comme amuse-gueules ("tapas"), piqués avec des "padillos" (cure-dents ou pique-olives). On pourra les présenter en canapés sur des tranches de pain complet légèrement beurrés.

On peut aussi servir cette préparation en plat chaud comme les autres recettes d'escargots en sauce.

On pourra conserver ces « tapas » en verrines ou bocaux pour sa consommation personnelle. Avec un stérilisateur familial le temps de stérilisation sera de 2 h (à 100-110°C). Stocker les bocaux dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Durée maximale de conservation : 8 mois.

## CHAPITRE 3

# RECETTES D'ESCARGOTS NON DECOQUILLES

Les recettes qui suivent viennent des régions de l'Ouest, du Sud-Ouest et du Midi de la France. Les escargots utilisés sont des Petits-Gris, des Mourguettes, éventuellement des petites espèces. Ils sont cuisinés en sauce, ou bien mis sur le grill. Pour les déguster on utilise une pique à escargots ou un « padillo ».

Les vins les accompagnant seront des blancs secs : Muscadet, Gros-Plant nantais, blancs du Béarn ou du Tursan, Colombard de Gascogne, Graves sec, Entre-deux-Mers ou bien des rosés et des vins gris : rosés de Provence, du Béarn, du Tursan ou du Gers, vins de sable...

Dégustés à l'apéritif, en « tapas » ou sur le grill, les escargots conviendront aux muscats de Catalogne et du Languedoc et au traditionnel pastis.

S'ils constituent le plat principal du repas, on pourra servir un bon cru rouge du Midi : Côtes du Rhône, Châteauneuf du Pape, Collioure, Minervois, Corbières, ou du Sud-Ouest : Buzet, Madiran, Tursan,

Béarn, Côtes de St Mont...

Si on le désire, les préparations en sauce peuvent être conservées plusieurs mois en congélateur, après surgélation rapide (les congélateurs « trois étoiles » effectuent très convenablement cette opération).

Il est, par contre, très fortement déconseillé d'essayer de stériliser en bocal des escargots non décoquillés à l'aide d'un stérilisateur familial. En effet, avec un tel matériel, la température et la pression sont insuffisantes et c'est même le cas de certains stérilisateurs professionnels pour assurer une parfaite destruction des micro-organismes, du fait de l'existence de la coquille faisant écran.

---

## lumas aux pommes de terre

---

Ebouillanter les escargots.

Les faire cuire ensuite dans de l'eau salée avec des pommes de terre en robe des champs.

Servir chaud avec une sauce vinaigrette.

---

## escargots à la chouane

---

Ebouillanter les escargots et les égoutter.

Faire blondir au beurre, dans un faitout, un gros oignon ; ajouter les escargots et recouvrir d'eau.

Ajouter thym pulvérisé, feuilles de laurier, persil haché, ail découpé. Saler, poivrer.

Laisser mijoter un moment, puis incorporer de la chair à saucisse et du lard fumé coupé très fin.

Faire bouillir un grand verre de bon vin rouge, le flamber et le verser dans la préparation. Cuire deux heures environ.

Au moment de servir, ajouter du concentré de tomate.

---

## escargots. à la minerroise

---

Ebouillanter les escargots.

Les cuire ensuite, pendant une heure et demie à deux heures, dans une sauce composée d'eau et de vin rouge du pays (Minerrois, Corbières) et renfermant de la poitrine à demi-salée, coupée en petits dés, des poivrons découpés, des tomates épépinées écrasées (ou de la sauce tomate du commerce) et du thym pulvérisé.

Saler, poivrer à convenance. Si on veut une sauce épicée, ajouter Cayenne ou paprika.

## escargots à la provençale

Cuire les escargots dans un court-bouillon riche en fenouil.

Préparer dans un poêlon une sauce avec des tomates bien mûres, un oignon, du persil et un assaisonnement d'huile d'olive. Cuire à petit feu.

Faire un coulis de la sauce (la passer au tamis ou au mixer).

Ecraser des filets d'anchois baignés auparavant, pendant 2 heures, dans du lait froid. Ecraser de la mie de pain mouillée. Mélanger le tout au coulis.

Ajouter les escargots ; cuire à feu doux en remuant.

Préparer un aioli avec de l'ail pilé, un jaune d'œuf, de l'huile d'olive et du jus de citron (l'aioli se monte comme une mayonnaise).

En fin de cuisson, laisser un peu refroidir le poêlon d'escargots et ajouter quelques cuillerées d'aioli.

## escargots à la suçarello (suçarelle)

Utiliser des Petits-Gris, ou des Mourguettes, ou un mélange des deux espèces. Prévoir 100 g de lard maigre par kg d'escargots.

Cuire les escargots dans un court-bouillon bien parfumé et relevé. Conserver du court-bouillon filtré.

Faire revenir dans de l'huile d'olive le lard coupé en dés avec de l'oignon haché et des tomates épluchées. Saupoudrer de farine.

Sauter ; mouiller avec du court-bouillon et du jus de citron.

Mijoter à feu doux 20-25 minutes.

Ajouter en fin de cuisson du cumin et de l'ail haché.

Si les mourguettes se sont retirées trop au fond de leur coquille, percer le sommet de celles-ci afin de consommer l'escargot en l'aspirant (d'où le nom de suçarelle donné à la préparation).

## escargots à la gasconne

Pré-cuire les escargots dans un court-bouillon sommaire pendant 10 minutes. Les égoutter.

Pour 2 kg d'escargots prévoir 100 à 150 g de jambon de pays (mi-gras, mi-maigre), le même poids d'oignons, du persil et de la chair de tomate (ou du concentré de tomate).

Dans une cocotte, faire revenir, à la graisse d'oie, le jambon coupé en petits dés. Ajouter les oignons hachés, une persillade et la chair de tomate.

Lorsque les oignons blondissent, verser les escargots et mouiller, jusqu'à recouvrement, de vin blanc sec du Gers (si on en dispose).

Porter à ébullition, saler, poivrer et assaisonner de muscade et de jus de citron.

Faire cuire au moins une heure.

Au moment de couper le feu, verser deux verres à liqueur d'armagnac.

## limacs au vin rouge

Cuire les escargots au court-bouillon.

Dans une cocotte, faire revenir de la chair à saucisse avec une persillade, de l'ail haché et des petits croûtons.

Mouiller avec du vin rouge du pays (Béarn, vin de Gascogne, Tursan...) et du court-bouillon filtré. Mijoter à feu doux 20 minutes.

Ajouter les escargots, remuer et laisser mijoter à l'étouffée sur feu doux à nouveau 20 minutes.

## escargots à la cauderamaise

Cuire les escargots dans un court-bouillon renfermant carottes et oignons. Conserver du court-bouillon filtré avec carottes et oignons.

Faire un roux blanc en saupoudrant de farine du beurre en cuisson.

Incorporer les escargots et mouiller avec du court-bouillon filtré et du vin blanc sec de Bordeaux.

Ajouter des lardons revenus à la poêle. Il faut que la sauce ne soit ni épaisse, ni fluide.

Poivrer, saler et laisser mijoter les escargots dans la sauce pendant une demi-heure.

## cacalaus en bouillabaisse

Pré-cuire les escargots avec des feuilles de laurier pendant une demi-heure.

Les placer ensuite dans une marmite avec des oignons, des tomates, du fenouil, de la sarriette et des écorces d'orange.

Arroser d'huile et mouiller d'eau bouillante.

Ajouter un verre de vin blanc de Cassis et assaisonner avec sel, poivre et safran.

Faire cuire une demi-heure.

Servir les escargots accompagnés de tranches de pain arrosées de court-bouillon.

## escargots à la nimoise

Pour 1 kg d'escargots Petits-Gris, prévoir 3 fines escalopes de veau, 3 tranches de jambon cru, 15 noix et 3 anchois dessalés.

Cuire les escalopes dans un court-bouillon pimenté.

Les égoutter et les verser dans du lait bouillant ; les laisser à feu doux.

Dans une cocotte, faire revenir au beurre les escalopes et le jambon coupés en petits dés.

Passer au mixer les noix, les anchois dessalés et de l'ail.

Retirer les escargots du lait.

Délayer la purée de noix, d'anchois et d'ail dans le lait.

Verser cette préparation dans la cocotte avec le veau et le jambon. Laisser réduire cette sauce de moitié en remuant.

Ajouter les escargots et faire mijoter quelques minutes.

## escargots à la caudanaise

---

### mourguettes au riz

---

Cuire les mourguettes dans un court-bouillon bien épicé et bien parfumé. En conserver pour la sauce.

Préparer une sauce en faisant revenir à l'huile des petits morceaux de jambon cru. Mettre ensuite de l'oignon et de la tomate hachés ; laisser roussir.

Ajouter du riz (une poignée par personne) et du court-bouillon filtré tiède, petit à petit, jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Incorporer les mourguettes et assaisonner bien relevé.

Servir avec du parmesan râpé.

## escargots alla patrimugmucha

---

(Corse)

Dans une cocotte faire revenir, à l'huile d'olive, de l'oignon émincé ; ne pas faire roussir.

Ajouter des petits morceaux de tomates, du thym, du laurier, de la marjolaine. Saler, poivrer, pimenter. Laisser fondre 15 minutes.

Verser de l'eau de vie et faire flamber. Mouiller largement avec un vin blanc sec et laisser réduire pendant 5 minutes.

Verser les escargots, cuits au court-bouillon, dans la sauce et laisser mijoter 15 minutes.

Piler au mortier des anchois dessalés et de l'ail ; en faire une crème épaisse avec de l'huile.

Retirer les escargots de la sauce et les garder au chaud.

Tamiser la sauce et la délayer avec de la purée d'ail et d'anchois.

Verser la sauce finale sur les escargots et servir.

## cargouilles sur le grill

Ebouillanter des Petits-Gris.

Les disposer sur un grill, l'ouverture de la coquille tournée vers le haut.

Mettre sur chaque escargot un peu de beurre et une pincée de sel.

Cuire à la braise quelques minutes.

## escargots rôtis selon Alexandre Dumas

Pré-cuire des escargots dans un court-bouillon rapide ; les égoutter.

Les disposer sur un grill ou dans un plat à feu, l'ouverture de la coquille tournée vers le haut.

Les garnir d'Emmental ou de gruyère râpés et de beurre. Saler, poivrer et assaisonner de fines herbes et d'ail hachés.

Passer au grill ou au four.

## cargolade catalane

Préparer au mortier du « sel de Roussillon » : du gros sel pilé avec des piments rouges desséchés.

Prévoir une longue brochette en fer où seront enfilées des tranches de lard ; ou, mieux, fabriquer une sorte de petit entonnoir de fer qui sera fixé au bout d'une brochette et dans lequel on placera le lard.

Faire un feu avec des ceps de vigne. Disposer les escargots vivants, l'ouverture de la coquille tournée vers le haut, sur un large grill.

Placer le grill sur les braises et saupoudrer les escargots avec le sel pimenté.

Les malheureux mollusques "chantent" en émettant une écume rouge. Leur supplice s'achève avec des gouttes de lard fondu que l'on fera tomber sur eux à l'aide de la broche porte-lard.

Les escargots pourront se déguster accompagnés d'aioli.

*Vins du Roussillon recommandés, cela va de soi.*

## TABLE

PREMIERE PARTIE p. 3LE LIVRE BLANC DES  
MAITRES ESCARGOTIERS DE FRANCE

## I. L'ESCARGOT

Etymologie

- Signification culturelle des escargots  
Vertus nutritives et thérapeutiques

## II. LA MATIERE PREMIERE

1. Les espèces consommées en France  
2. Le cas "Achatine"

3. La collecte des escargots

4. Un approvisionnement extérieur

5. L'héliciculture . état d'avancement

## III. GASTRONOMIE ET PREPARATION

1. Petite histoire de la consommation d'escargots

2. Les étapes de la fabrication

3. Les Maîtres Escargotiers de France

Tableaux des normalisations et préparations

DEUXIEME PARTIE  
RECETTES

## I. ETAPES &amp; MODES DE PREPARATION

1. Comment se procurer des escargots p. 32
2. Le jeûne p. 32
3. Le lavage p. 33
4. L'ébouillantage p. 34

- p. 5  
p. 5  
p. 6  
p. 8  
p. 10  
p. 10  
p. 13  
p. 13  
p. 15  
p. 17  
p. 20  
p. 20  
p. 23  
p. 26  
p. 29

p. 31

p. 32

p. 32

p. 33

p. 34

p. 34

5. Le décoquillage
6. Le nettoyage des coquilles
7. La cuisson au court-bouillon
8. Les sauces
9. Grillés ou frits

## II. RECETTES D'ESCARGOTS DECOQUILLES

- Escargots à la Bourguignonne p. 38  
 Escargots au beurre et au Roquefort p. 39  
 Escargots aux noix p. 41  
 Escargots au cognac ou à l'armagnac p. 42  
 Escargots à la toulonnaise p. 42  
 Escargots à la royale p. 43  
 Escargots en bouchées pâtisseries p. 43  
 Escargots à l'alsacienne p. 44  
 Escargots farcis aux champignons p. 44  
 Feuilleté à la François Chadorge p. 45  
 Gratin d'escargots à la provençale p. 46  
 Ragout d'escargots à la crème p. 47  
 Escargots aux champignons p. 48  
 Escargots en salade p. 48  
 Escargots à la forestière p. 49  
 Escargots à la barrigoule p. 49  
 Brochettes d'escargots panés p. 50  
 Escargots sur canapés p. 50  
 Escargots en sauce normande p. 51  
 Escargots frits à la Du Coudray p. 51  
 Omelette aux escargots à la Robert p. 52  
 Frottée à l'ail aux escargots p. 52  
 Escargots en beignets p. 53  
 Escargots au curry façon Suzy p. 53  
 Escargots au jus au lard p. 54  
 Potée d'escargots aux champignons p. 55  
 Escalopes de veau en sauce d'escargots p. 56  
 Escargots au safran p. 56  
 Lumache à la milanaise p. 57  
 Escargots panés à la sauce p. 58  
 Ragout d'escargots à l'anguille p. 59  
 Raviolis aux escargots p. 60

- Lumache aux macaronis p. 60  
 Escargots aux spaghettis p. 61  
 Escargots confits aux pommes p. 61  
 Escargots à la romaine p. 62  
 Escargots aux artichauts p. 63  
 Escargots au fromage blanc p. 64  
 Escargots aux maïs p. 65  
 Escargots à la californienne p. 65  
 Escargots en "tapas" p. 66

## III. RECETTES D'ESCARGOTS NON DECOQUILLES

- Lumas aux pommes de terre p. 68  
 Escargots à la chouane p. 69  
 Escargots à la minervoise p. 69  
 Escargots à la provençale p. 70  
 Escargots à la sucarello p. 71  
 Escargots à la gasconne p. 72  
 Limacs au vin rouge p. 73  
 Escargots à la cauderanaise p. 74  
 Escargots à la nimoise p. 75  
 Mourguettes au riz p. 76  
 Escargots alla patrimugnicha p. 77  
 Cagouilles sur le grill p. 78  
 Escargots rôtis selon Alexandre Dumas p. 78  
 Cargolade catalane p. 79

table détaillée des recettes p. 81

ADRESSES UTILES p. 85