

L'escargot

est à la Bourgogne, ce que la tour Eiffel est à Paris

30.000 tonnes d'escargots sont annuellement consommées en France, dont les deux tiers aux fêtes de fin d'année. C'est dire combien ce mollusque plaît aux Français. Mais qui est le premier à avoir eu l'idée saugrenue d'aller chercher cette pitance au fond d'une coquille ? D'après les historiens de l'Histoire de l'alimentation, ce serait l'homme du mésolithique. En effet, cette période est marquée par un brusque réchauffement climatique vers l'an - 9.600 qui cause la disparition des mammoths et autres gros gibiers. Face à cette carence en viande, l'homme préhistorique se met à explorer d'autres sources alimentaires. Parmi celles-ci, les mollusques tant de mer que de terre. Il goûte l'escargot... et celui-ci lui plaît comme en témoignent les innombrables coquilles trouvées dans les sites préhistoriques.

Bien plus tard, les Romains se montrent tout aussi friands d'escargots. C'est d'ailleurs eux qui en lancent les premiers élevages. Ils les aiment grillés, accompagnés d'un verre de vin tandis que les Gaulois s'en régalaient en dessert. Au Moyen Âge, ces gastropodes font partie de l'alimentation courante : on les sert en tant que viande maigre préparée de maintes façons. Durant les 17^e et 18^e siècles, ils sont quelque peu délaissés avant de revenir avec fracas sur le devant de la scène en 1814. Cette année-là, Talleyrand, ministre des Affaires étrangères, organise à Paris une réception en l'honneur du tsar de Russie. Talleyrand veut l'impressionner et lui faire goûter quelque chose qu'il n'a jamais mangé. Il confie cette lourde tâche à son cuisinier Antonin Carême, Bourguignon de naissance et de cœur. Celui qu'on appelle le roi des cuisiniers décide de préparer des escargots et de les accommoder comme cela se fait chez lui, avec de l'ail pour cacher le goût, du persil pour adoucir la vue et du beurre pour favoriser la déglutition. La recette fait merveille et il n'en faut pas plus pour que les escargots de Bourgogne acquièrent leurs lettres de noblesse culinaire.

L'appellation « escargot de Bourgogne » fait toujours référence à l'*Helix pomatia*, appelé aussi Gros blanc ou escargot des vignes. Il est reconnaissable à sa coquille blanc-crème qui peut atteindre 5 cm à l'âge adulte ; ce qui en fait la plus grande espèce de France. L'espèce était particulièrement abondante en Bourgogne autrefois. Il me revient que jusqu'aux années 1980 les escargots étaient en nombre à Sigy. On en trouvait absolument partout : sur les bas-côtés des chemins, sur les murs, dans les bois et aussi dans les prés après le fauchage des foins. Lors de la sortie de la dîmerie, les gens partaient avec des seaux qu'ils remplissaient au fur et à mesure de la promenade. La plupart des habitants cueillaient les mollusques pour leurs propres besoins, certains pourtant en faisaient un à-point et les vendaient au boucher de Salornay.

Après le ramassage, commençait la corvée de préparation qui est à la fois longue et comprend maintes manipulations. Chaque famille a sa recette. En voici une glanée à Sigy.

Tout d'abord, placer les escargots dans une cage fermée de toutes parts dans un endroit frais et sombre (cave) pour les faire jeûner pendant 8 à 10 jours. Bien les laver à grandes eaux jusqu'à ce que les coquilles soient propres. Si besoin est, s'y reprendre plusieurs fois. Avant qu'il n'y ait l'eau courante à Sigy, cette opération prenait place à la fontaine du lavoir. Faire ensuite bouillir de l'eau et y plonger les escargots. Après 10 minutes de cuisson, les égoutter, les extraire de la coquille et ôter la partie extrême de l'intestin. Les mettre dans une jatte avec du gros sel et les frotter pour enlever la bave. Puis les plonger dans un court-bouillon frémissant pendant 2 bonnes heures. Pendant ce temps, faire bouillir les coquilles, les rincer plusieurs fois et en vérifier la propreté. Avant de remettre l'escargot dans la coquille, on peut laisser faire macérer l'escargot dans du rhum afin de faciliter la digestion. Farcir ensuite la coquille avec la chair et le beurre persillé.

Depuis la fin du 20^e siècle, la raréfaction des *Helix pomatia* est en marche. Le ramassage excessif, la pollution, l'agriculture intensive, les produits chimiques pour protéger la vigne contribuent à leur disparition dans la nature. Si bien qu'en France, depuis 1979, on les protège en interdisant leur ramassage pendant la période de reproduction (début avril-fin juin).

Trouver des vrais escargots de Bourgogne est devenu fort difficile aujourd'hui. Pour parer à ce manque, l'espèce est massivement importée d'Europe de l'Est. Seul 1% des spécimens mis en conserve est indigène.



La pluie arrive, les escargots suivent

L'escargot aime particulièrement la pluie car elle lui permet de fabriquer de la bave (mucus) grâce à des glandes situées au niveau de son pied. Celle-ci agit à la fois comme lubrifiant et comme colle, permettant ainsi à l'animal de ramper sur tout support, notamment vertical.

La bave est dotée d'autres « super pouvoirs » : elle consolide une coquille fêlée par le dépôt de calcite (calcaire très pur) et maintient l'escargot humide, le préservant ainsi de la déshydratation, donc de la mort. De plus, la bave sèche à l'entrée de la coquille forme un opercule qui protège l'animal de ses prédateurs (grenouilles, orvets, hérissons...).

Depuis l'Antiquité la bave est utilisée par l'être humain : appréciée comme moyen de lutte contre divers maux, notamment dermatologiques, avant d'être transformée en antitussif réputé au 19^e siècle. Aujourd'hui on retrouve la bave en cosmétique. Selon ses laudateurs, elle est un précieux cocktail de nutriments hydratants, nourrissants, lissants et cicatrisants.