

Apprécié depuis l'antiquité, l'escargot est l'un des produits les plus réputés de la gastronomie française. Mais avant de le déguster, ce produit est l'objet d'une élaboration à laquelle il faut prêter une attention particulière.



C'est au coeur de la France, dans Cher, dans le cadre verdoyant et préservé du domaine de la Madeleine que Maryse et Jean-Claude ont choisi d'installer leur élevage.

Vous pourrez y découvrir les principales phases de l'élevage des escargots : l'hibernation, la reproduction, la ponte, la naissance, la croissance en parcs extérieurs (avec une alimentation traditionnelle à base de céréales, luzerne ...).



**Le Secret de Maryse**  
Faire une réduction de crème fraîche, raper un crottin de chèvre sec, saler, poivrer. Ajouter les escargots court-bouillonnés égouttés. Présenter à l'assiette ou sur un carré de pâte feuilletée préalablement cuit.

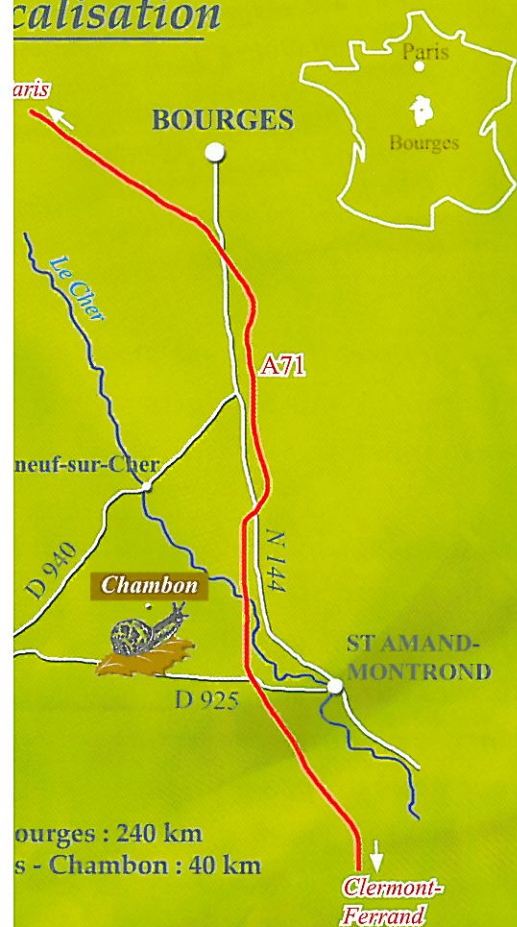
L'héliciculture, c'est aussi l'élaboration de produits prêts à consommer.

Lorsque les escargots ont atteint leur taille adulte, ils sont récoltés, puis préparés dans un laboratoire agréé aux normes européennes. C'est ici que Maryse élabore ses recettes pour vous proposer un produit haut de gamme présentant une saveur incomparable.

Les escargots Le Jacquin ont obtenu le prix national agro-alimentaire des femmes chefs d'entreprise. Prix décerné en décembre 2008 chez Paul Bocuse.



## Localisation



Vente directe à la ferme,  
les foires et salons gastronomiques,  
marché de St-Amand-Montrond (les samedis)

Visites de groupes (sur réservation)  
Parking car, salle d'accueil,  
accueil camping-car France Passion.

Adhérent association  
Ferme du Berry (organisation de  
buffets fermiers pour groupes)



AM Créa (magnyounn@netcourrier.com) - Crédits photos : T. MARTROU

Elevage d'Escargots  
«le Jacquin»



Domaine La Madeleine  
18190 Chambon  
Tél / fax : 02 48 60 45 30  
escargots.le.jacquin@orange.fr