

[En passant par **Vouzon**]

[Cœur d'escargot

■ ■ ■ À quelques kilomètres du centre-bourg de Vouzon, Nicolas de Guillebon a monté un projet insolite et complémentaire : héliculteur fonceur, il est également devenu, dans son Jardin des Lierres, l'un des principaux animateurs touristiques de la commune... Texte et photographies de Benjamin Vasset

Dieu, que sa moustache est belle ! Ne nous méprenons pas : l'attention qu'il porte à ses bacchantes ne résume pas à elle seule Nicolas de Guillebon : l'œil qui frise et la voix sûre de son fait, l'homme est un sacré personnage. Il y a en effet chez ce volubile quinquagénaire quelque chose d'éminemment sympathique, un sens de l'accueil et du contact qui lui vient très certainement de son grand-père, Henri de Saint-Pol, expert forestier et ancien propriétaire du château d'Amoy-Trégy. Dans les pages de notre numéro 152, l'une de ses anciennes domestiques, Michelle Lacoste, nous avait confié toute l'admiration qu'elle portait à cette figure prééminente de la Sologne. Quelques années plus tôt, Henri de Saint-Pol, sous la plume de Jean-Paul Grossin, s'était déjà fait croquer le portrait dans nos colonnes (voir *Journal de la Sologne* n°66, octobre 1989)... Dans un flot d'émotion non dénué de fierté, son petit-fils dressé de lui un vibrant tableau :

“ Nicolas de Guillebon est aussi le petit-fils d'Henri Saint-Pol, l'une des grandes figures de Vouzon et de la Sologne au siècle dernier...”

« Il nous a tous marqués par sa manière d'être, par son sens de l'ouverture et son humanité débordante. Tellement de gens sont passés chez lui... »

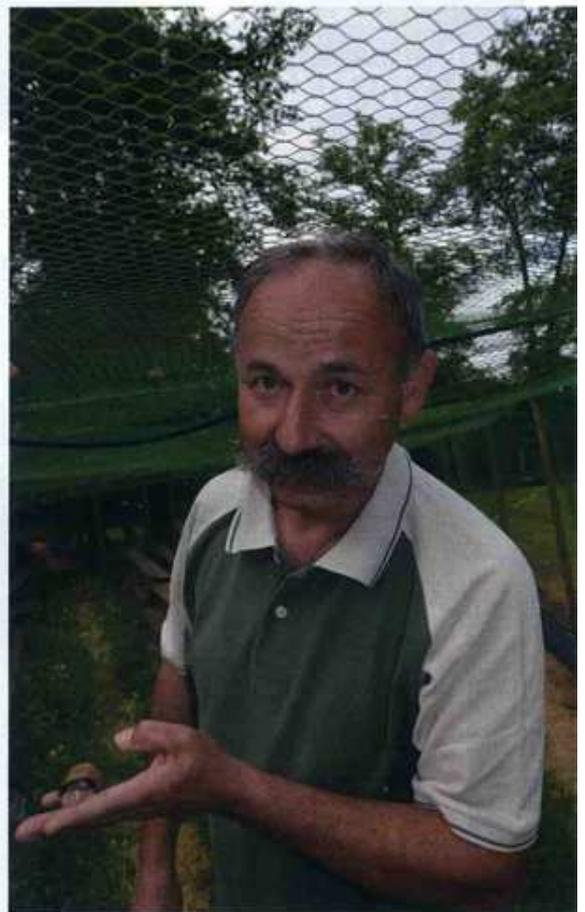
Ramenez-moi une douzaine !

Odile de Guillebon, la mère de Nicolas, habite encore le château d'Amoy-Trégy. Son fils, lui, vole désormais de ses propres ailes au milieu des bois. Tout près de la N20, il a colonisé un *Jardin des Lierres* qui ressemble à une caverne d'Ali Baba ouverte à la nature : si sa maison à ossature bois, posée en bord d'étang, attire inévitablement l'œil, c'est sa curieuse exploitation agricole qui crée d'abord la surprise. Nicolas de Guillebon est un éleveur, en effet, mais point trace, ici, de ruminants ou de bœufs. Heureusement, nous direz-vous, car s'il fallait parquer 250 000 quadrupèdes de ce type dans un seul et même enclos, Chambord pourrait ne pas suffire ! 250 000 : c'est pourtant bien le nombre d'escargots qui grandissent et se repaissent dans le parc naturel élaboré par cet ancien professeur d'horticulture.

Mais comment vient donc l'idée de « s'acoquiller » avec ces charmantes petites bêtes à bave ? « Après 20 ans à la Mouillère, j'ai d'abord eu dans l'idée de monter une pépinière, mais ça ne s'est pas fait, explique l'homme à la moustache. Ensuite, j'ai pensé à quelque chose qui mette en relation

agriculture et cuisine, avec l'idée d'avoir un outil de transformation à disposition. » L'idée est bonne, et représente l'avantage de pouvoir monter dans un train en marche, celui du circuit court et de la vente directe.

En 2007, c'est le genre de locomotives qui arrivent à l'heure. Après avoir visité une exploitation et suivi une formation spécifique en héliculture, Nicolas se lance



Derrière Nicolas de Guillebon, plusieurs milliers de coquilles pleines s'ébrouent dans la nature...

donc définitivement dans une aventure faite d'ail, de beurre et d'escargots. Le voilà sur les routes de France ramenant, dans des boîtes de camembert vides, des centaines de pontes écloses ; le revoilà qui tombe de son piédestal cinq mois plus tard lorsqu'il s'aperçoit que ses 250 000 escargots ont fait le festin de rats plutôt mal embouchés...

Complètement perchée !

Qu'à cela ne tienne : Nicolas prend le rat par la queue, se mue en Attila du prédateur à dents longues, et se bat hardiment pour faire décoller sa nouvelle activité : ainsi, devant le coût demandé par un opérateur téléphonique pour raccorder son exploitation au reste de l'humanité, il décide de creuser lui-même un sillon et d'enfourer les fils sur plus d'un kilomètre ! Un esprit volontaire qui s'était déjà matérialisé quelques mois plus tôt, quand il avait fallu obtenir le permis de construire de son exploitation auprès des services de la DDE : « *Avec le maire de Vouzon de l'époque, on a fait comme des pitbulls. On a mordu et on n'a pas lâché...* » En apparence doux comme un agneau et hâbleur comme pas deux, Nicolas de Guillebon sait pertinemment vers où il va quand il s'agit d'affaires. Rapidement, il fait le choix de ne pas se disperser dans la reproduction d'escargots. En revanche, il assume toute la chaîne



Cette cabane perchée assure aux dormeurs un calme à toute épreuve...

de production qui va de la mise en parc à la vente de ses produits sur les marchés. Pour éviter de se développer à la vitesse de l'escargot, Nicolas se confectionne un laboratoire personnel, ce fameux « *outil de transformation* » qu'il appelait de ses vœux en 2007. En ces lieux germent alors de nouvelles idées de recettes et d'assaisonnement : en feuilletés, en purée, ses escargots se mangent à (presque) toutes les sauces. Mieux vaut être un homme de goût pour les déguster. Sinon, autant donner de la confiture aux cochons... Cette initiative lui permet-elle aujourd'hui de faire son beurre ? Subventionné par la Région, via le Pays de Grande Sologne, lors de sa phase d'installation, Nicolas de Guillebon a récolté l'an dernier plus de deux tonnes d'escargots, et réalise quotidiennement plus de 40 kg de transformation : pour autant, c'est encore son épouse, dit-il, « *qui fait bouillir la marmite. Mais ça va de mieux en mieux. L'année dernière, j'ai commencé à faire des bénéfices.* »

On respire : ceux-ci sont complétés, en plus, par une cabane perchée plantée à une grosse centaine de mètres des parcs d'escargots. Mis en service le 1^{er} juillet 2009, cet « *hébergement*

insolite » – comme on dénomme couramment ce type d'habitation chez les experts en marketing – a déjà charmé de nombreux touristes et, plus étonnamment, des autochtones ! Des Senneliaciens sont ainsi venus y dormir une nuit de fête nationale : habitant sur la place du village, ils craignaient que leur quiétude ne soit troublée par la voix suave du chanteur de bal mitoyen... À 123 € la nuit, cette cabane perchée rapporte donc à Nicolas de Guillebon quelques suppléments de revenus certes non négligeables, mais annexes. Ses deux activités ont toutefois pour point commun de valoriser le patrimoine familial, puisque l'espace sur lequel il travaille et vit fait partie intégrante de l'ancien Domaine d'Henri de Saint-Pol. Une référence que l'on retrouve au détour d'une phrase lancée pas du tout innocemment par son petit-fils : « *Le paradis, ça se mérite. Et une fois qu'on l'a, on le partage...* » ■

infos pratiques

Le Jardin des Lierres
Tél. 02 54 88 65 35 et
06 72 68 07 19
www.jardin-des-lierres.fr

Pour voir et goûter

Nicolas de Guillebon ne vend directement ses produits que le mardi matin, de 9 h à midi au *Jardin des Lierres*. En dehors, vous le trouverez sur les marchés le mercredi après-midi à Orléans (place de la République), le vendredi matin à Lamotte et le vendredi soir sur la place du Martroi, à Orléans. Prix de vente : 6,50 € pour un douzaine d'escargots à la bourguignonne.