

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### L'Escargot de Bourgogne en fête

Emblème de la gastronomie française, l'escargot de Bourgogne est aujourd'hui particulièrement apprécié au moment des Fêtes de fin d'année. Une place de choix mais aussi un titre à défendre : du 21 au 27 octobre 2013, il se fait star lors de la « **Semaine de l'Escargot** » avec une charte graphique dédiée et un grand jeu concours.

Conçue pour rassembler, à table comme à la cuisine, toutes les générations autour de cette tradition culinaire, l'initiative est idéalement planifiée au milieu de l'automne pour :

- placer l'escargot aux côtés de ses compagnons de saison comme les champignons,
- lui permettre de rappeler son droit de cité parmi huîtres, saumon fumé et autre foie gras...
- se décliner auprès de l'ensemble de ses publics : consommateur, distribution et restaurateurs.

### Un jeu-concours qui primera l'originalité

Des chefs cuisiniers et autres passionnés de cuisine expérimentent désormais mille et une façons de cuisiner l'escargot et font évoluer la légendaire recette de ce mets si particulier. De plus, aujourd'hui, on sait que 70% des cuisiniers amateurs se dirigent vers Internet pour trouver des recettes<sup>1</sup>.

Ces raisons justifient aisément que les escargotiers organisent un grand jeu-concours de recettes à l'occasion de la « Semaine de l'Escargot » en partenariat avec le site Internet 750G (plus de 7 millions de visiteurs pour plus de 40 millions de pages vues) qui a pour mission d'identifier les idées les plus gourmandes et surprenantes.

L'opération sera encore renforcée par une bannière qui s'affichera sur les pages du site 750G.

### Un site Internet pour l'occasion

Cet événement demeure également l'occasion de faire connaître le site Internet de l'appellation Escargots de Bourgogne : [www.cuisine-escargots.com](http://www.cuisine-escargots.com) et d'en dynamiser le nombre de visites.

Au travers de différentes rubriques, le site retrace l'histoire des escargots, leur cueillette ou encore les étapes de leur préparation. Une foire aux questions permet aussi de satisfaire l'appétit des plus curieux. Mais c'est surtout l'onglet recettes qui est d'ores et déjà le plus consulté avec ses nombreuses idées toutes plus étonnantes les unes que les autres : sucettes d'escargots de Bourgogne au roquefort, brochettes d'escargots de Bourgogne Tandoori ... les recettes réalisables tout au long de l'année représentent le moyen de diversifier la dégustation, en plus des traditionnels escargots au beurre persillé !

### Un logo pour différencier les produits

L'escargot de Bourgogne (*Helix pomatia*) ne s'élève pas : il est forcément sauvage car il ne supporte pas le stress de l'élevage. Il se développe dans des zones naturelles préservées, où il lui faut 3 ans pour atteindre la taille de coquille de 3 cm, à partir de laquelle il peut être ramassé sans problème ; il fait ensuite l'objet d'une préparation artisanale avec garnissage manuel des coquilles au beurre persillé, ou autre recette authentique.

Autant de facteurs essentiels à rappeler et que l'on retrouvera tout au long de la « Semaine de l'escargot ». Un logo a justement été créé à cet effet. Aisément reconnaissable, décliné en vert ou orange pour évoquer tour à tour son caractère naturel et automnal, cette signature a plusieurs objectifs :

- aider les consommateurs à identifier les véritables et uniques escargots de Bourgogne,
- souligner le caractère exclusivement français de la recette,
- permettre à tous les professionnels de la filière de le décliner selon leurs besoins : mises en avant sur leurs sites Internet respectifs, animations en magasins, partenariats avec des restaurateurs, ventes lors de foires ou salons, catalogues, stop-rays, stickers...

Indissociable des repas de fêtes, l'escargot de Bourgogne appartient à notre patrimoine gastronomique et a conquis tout un public d'amateurs inconditionnels, toutes générations confondues. Aujourd'hui, il se révèle en plus, au fil des saisons, comme un ingrédient inattendu de plein de nouvelles recettes, surprenantes et originales.

<sup>1</sup> Étude KELKOO – Les Français et la cuisine – mars 2012