

Vouzon : maisons sur le dos et cabane dans les arbres



Nicolas et Christine louent une cabane au cœur de la Sologne, accrochée à un trio de chênes. Une expérience unique, immergée dans la nature, un rêve de gosse accompli à l'âge adulte. Le couple élève aussi des escargots et cuisine de délicieuses recettes.

Il a la moustache fournie, à la José Bové. Elle a l'accent et la chaleur communicative de ceux du sud-ouest. Nicolas et Christine de Guillebon vivent à l'âge adulte un rêve de jeunesse : vivre au fond des bois, en pleine Sologne, et accueillir les visiteurs au cœur de leur domaine. La Sologne, écrin vert des grandes fortunes, bien cachées dans des châteaux de tuiles rouges bordés de barbelés, eldorado cynégétique. Mais la Sologne est aussi un territoire naturel riche d'une faune et flore en parfaite osmose. Avant d'ouvrir le Jardin des lierres, à Vouzon, entre Lamotte-Beuvron et la Ferté-Saint-Aubin, Nicolas et Christine avaient déjà embrassé une carrière au service des végétaux. Tous deux enseignants au Centre de formation horticole de la Mouillière, à Orléans. « L'idée a germé en 2000. Il s'agissait de créer une production agricole, puis de valoriser la transformation alimentaire du produit avec un ajout culinaire », explique Nicolas. La France importe ses fameux escargots de Bourgogne de Hongrie, de Turquie, du Maghreb. Plutôt que du *helix pomatia*, le couple mûrit lentement (forcément) son choix pour l'*helix aspersa*, « plus tendre que du Bourgogne et qui se reproduit bien en captivité ».

production, comme leur pensionnaire. Ils en ont bavé ! Après le parcours du combattant auprès de l'administration, ils ont pu transformer cet héritage familial d'un domaine solognote en havre d'exploitation durable : une aire d'élevage grillagée où lambinent 250.000 escargots, un bâtiment de cuisine en bois douglas. C'est là qu'ils concoctent leurs délicieuses recettes : « On ne connaît généralement que l'escargot à l'ail et au persil. »

Un nid d'amour suspendu
De la maison que le gastropode transporte sur son dos à la cabane qui s'est transportée dans les arbres, il n'y a qu'un pas. « Nous voulions nous diversifier », raconte Christine. Trois mètres cubes de bois de Sologne, du douglas, coiffé de brémail traditionnelle et six semaines plus tard les charpentiers acrobates ont accroché à trois arbres et à « à l'inspiration » cette cabane : la Chamberloute. Amarré à trois chênes, ce « rêve d'enfant », ce nid d'amour, est loué aux robinsons pour deux ou trois nuits. « Se faire réveiller en pleine nuit par des sangliers, un vrai dépaysement pour des urbains. » La vie au ralenti, à l'allure d'un escargot. Sur le livre d'or de la cabane, quelqu'un l'a bien traduit : « Un retour aux sources. »

Christian Bidault.



Christine et Nicolas de Guillebon devant leur cabane dans les arbres de Sologne et dans la cuisine de l'élevage où ils concoctent de savoureuses recettes d'escargots vendues sur les marchés de la région.



Pratique

Ses escargots faits maison et conditionnés en sachet, cuisson, aux épices (tapas), à la crème de maïs, à l'américaine, au foie gras de canard, Nicolas les vend sur les marchés de la région. À Orléans les mercredis, place de la République, les vendredis, en nocturne, place du Martroi, les jeudis, à La Ferté, et à Briare, un dimanche par mois. La Chamberloute, cabane pour deux personnes, avec toilette sèche et frigo, terrasse. La première nuit, 120 euros. Tél. : 02.54.88.65.35. www.jardin-des-lierres.fr

Le gîte et le couvert

Se restaurer

La Sauvagine, 53, rue du général Leclerc à La Ferté-Saint-Aubin. Tél. : 02.38.76.62.23. En centre-ville, cuisine de produits frais et décor sobre. De 10 à 33 euros.
Auberge de l'Écu de France, 6, rue du général Leclerc à La Ferté. Maison traditionnelle solognote à pans de bois et briques en chevrons. Décor rustique et menu simple.
Hôtel-restaurant Tatin, à Lamotte-Beuvron (Loir-et-Cher). Tél. : 02.54.88.00.03. E-mail : hotel-tatin@wanadoo.fr
Menus de 22 à 57 euros. C'est là que fut créée la célèbre tarte des sœurs Tatin.
Spécialités : gibiers, champignons, asperges, fraises, fromages de chèvre...
Vins régionaux : Cheverny, Sancerre, Menetou, vins de Loire...