



Une entreprise familiale centenaire

En 1921, dans le petit village de La Rivière-Drueon, s'installe notre grand-père, Omer Romanzini, époux de Juliette. Agriculteur de métier, il fait ses classes dans l'Escargoterie de son oncle, aux Fourgs, où lui est inculqué le savoir-faire d'une longue tradition familiale. Dès le retour de la guerre, il décide de créer sa propre entreprise de transformation d'escargots.

C'est une petite activité saisonnière de mise en conserves de chairs d'escargots de Bourgogne. Les escargots sont ramassés localement et en Suisse.

Omer transmet son savoir-faire à ses fils, Roland et Daniel, en 1963. Corinne et Olivier, les enfants de Roland, reprennent le flambeau en 1991.

Entre tradition et innovation, notre entreprise familiale préserve son savoir-faire d'antan pour fabriquer des produits gourmands et de grande qualité, tout en poursuivant une logique d'optimisation constante.



SAS ROMANZINI
26 Faubourg d'Arlin
25560 La Rivière-Drueon
FRANCE

+ 33 3 81 38 88 20
info@romanzini.fr
www.romanzini.fr



Escargot sauvage *Les variétés et les calibres*



Les escargots en taille réelle

Les escargots répertoriés ici ont été triés et calibrés, il existe d'autres espèces non consommées en France. Dans la nature, on trouve une grande disparité entre ces mollusques, certaines coquilles sont « déformées », elles peuvent être en forme de cône ou aplaties, on observe aussi des mélanges entre les variétés. La couleur des chairs d'escargots peut également varier en fonction de l'alimentation du mollusque.

Le calibre de l'escargot est dû à son âge, plus il est âgé plus il est gros. Un escargot de Bourgogne peut vivre jusqu'à 8 à 10 ans. Il faut entre 3 et 4 ans pour qu'un escargot puisse être considéré comme un escargot Belle Grosseur.

Il existe une réglementation stricte à propos des calibres de l'escargot : le calibre d'une coquille dépend de son diamètre et le calibre d'une chair dépend de son poids.

	Petit	Moyen	Belle Grosseur	Très Gros	Extra Gros
Coquilles (diamètre en mm)	< 27	entre 27 et 31	entre 31 et 34	entre 34 et 39	> 39
Chairs (poids en g)	entre 1,8 et 2,8	entre 1,8 et 4	entre 2,5 et 5,4	entre 4 et 7,3	> 5,3
Âge	≈ 2 ans	2 à 3 ans	3 à 4 ans	3 à 5 ans	> 5 ans

L'escargot de Bourgogne

Hélix Pomatia Linné



Il tient son nom de la région Bourgogne où il était ramassé autrefois, notamment dans les vignes, dont il a pratiquement disparu du fait des techniques agricoles modernes. Ne faisant plus l'objet d'une récolte organisée dans nos campagnes et inadaptée à l'élevage, cette espèce est ramassée en Europe centrale où on les trouve encore à l'état sauvage. La collecte y est réglementée et effectuée au printemps par les habitants des pays producteurs.

Son appellation reste la même, elle n'est pas régie par une appellation géographique liée à la Bourgogne mais par son espèce.

L'escargot Lucorum

Hélix Lucorum



Encore appelé « Escargot Turc » ou « blanc », son aire de répartition s'étend dans le Nord- Est du bassin méditerranéen. Il est particulièrement abondant en Turquie, en Macédoine et en Serbie, régions desquelles il est originaire. On en trouve aussi dans la partie méridionale de la France, où il n'est plus ramassé. Comme son cousin, l'escargot de Bourgogne, il ne supporte pas l'élevage.

L'escargot Gris

Hélix Aspersa



L'escargot Gris ou Petit Gris vit dans les régions méditerranéennes et océaniques. C'est la seule espèce qui tolère l'élevage, toutefois c'est aussi la variété la moins consommée : elle ne représente que 5% de la consommation d'escargots.

La variété appelée « Gros Gris » répond favorablement aux conditions d'élevage et peut atteindre la taille de l'escargot de Bourgogne.