

Les champignons du fort d'Hauteville

Notez cet article :

le 30/08/2014 à 05:00 | Aurélien Tournier Vu 372 fois



Blandine et Luc Lecherf se sont reconvertis dans le business des champignons. Lancée au mois de mars, l'affaire semble marcher. Photo A. T.

préc.
suiv.



Chaque samedi, La Vie des Halles raconte l'actualité, les gens et les recettes du marché central. Aujourd'hui, les époux Lecherf et leurs champignons.

PARTAGER

[Envoyer à un ami](#)

La première travaillait auparavant dans le domaine de la santé. Le second, dans celui de la formation. Mais depuis le mois de mars, Blandine et Luc Lecherf se sont lancés dans la production et la commercialisation de champignons.

Préserver les saveurs

« Il s'agit d'une reconversion. Après avoir été accompagnés dans notre réflexion, nous avons choisi cette voie. Pour nous former et mieux comprendre le marché, nous sommes partis à la rencontre de nombreux champignonnistes, ainsi que de tous les autres acteurs de la filière. L'un de ces professionnels, en fin de carrière, a souhaité nous transmettre son savoir », explique Blandine Lecherf. C'est ainsi que le couple a appris comment cultiver le champignon comme autrefois. « Il ne faut pas le forcer. Il doit prendre tout son temps pour pousser. On obtient un produit au goût du terroir », poursuit-elle. Un processus qui ne se déroule pas n'importe où : la champignonnière a, en effet, élu domicile dans les tunnels du fort d'Hauteville-lès-Dijon. Pour l'heure, leurs efforts semblent récompensés. Lancée seulement depuis le mois de mars, l'affaire familiale a su trouver une clientèle d'habités. Les termes « savoureux » et « fermes » sont d'ailleurs souvent utilisés lorsque ces derniers viennent s'approvisionner. Blandine et Luc Lecherf sont présents chaque mardi, vendredi et samedi dans les allées. Champignons de Paris, pleurotes jaune et gris, ainsi que des shiitakés (appelés aussi lentin du chêne) se côtoient sur leur étal.