

Le champignon : plus qu'une passion, un métier



Par François NEDELLEC

Nul besoin de se déplacer en Asie pour dénicher le champignon miracle, je veux dire le Shintaki, ce champignon aux vertus multiples qui apporte des vitamines, qui est un anti-oxydant et qui renforce les défenses immunitaires. Ce champignon comestible, qui de préférence se mange cuit, ne se trouve pas dans la nature. Il est élevé en salle fermée sur des substrats composés de pailles et autres végétaux. Toutes proportions gardées, c'est un peu comme un affinage de fromage qui, après réception, est laissé et contrôlé. Bien sûr, cela n'est pas si simple mais demande, voir exige un savoir-faire et des conditions d'environnement adéquates.

Nous noterons qu'il existe des producteurs de substrat qui proposent le mycélium spécifique au champignon (mycélium, appareil végétatif des champignons formé de filaments souterrains ramifiés). L'ensemble estensemencé et incubé. La lumière, la température et l'hygrométrie sont hautement contrôlées.

Blandine et Luc Lecherf ont choisi ce métier à la suite d'une reconversion professionnelle et ce il y a 18 mois environ. Formés par un champignoniste confirmée et renommée, Laurence Laboutière, ils ont été bien accueillis dans le monde fermé des producteurs. Vous imaginez que tout cela n'est pas mécanique. Il y a une alchimie... et même des secrets de fabrication qui donnent ce goût si particulier que des restaurants dijonnais se disputent. Cru (à ne pas trop en abuser), sa longueur en bouche est exquise, ronde et évanescence. Juste une idée, me dit Blandine Lecherf, essayez à l'apéritif, comme cela pour rehausser le plaisir... et même sur un risotto ou un poulet au vin jaune, cela

interdit de ramassage, pour info ! Leur lieu de travail a commencé au fort d'Hauteville puis, ayant perdu ce lieu de prédilection, ils font « culture » à Talant. Leur objectif est de construire un espace spécifique à Velars-sur-Ouche où ils habitent et ce afin d'augmenter leurs prestations... conserves et bocaux en verre.

Rassurez-vous ils ont place au marché de Dijon et au marché de Saulieu.

Saulieu, une ville magique avec un superbe musée et une basilique de renommée internationale. Une ville qui n'est pas si loin de Dijon et dont le charme, à l'interface du Morvan et de la Côte-d'Or; en fait, une virée incontournable. Le monde des amateurs de champignons est vaste mais, comme pour le vin, il est saturé de nuances insoupçonnées. Une bonne mise en bouche qui vous ouvrira des saveurs qui « épateront » vos invités... Vite, vite, vite, c'est le moment de préparer vos festins d'automne.

Le Shintaki,

*ce champignon aux vertus multiples,
qui apporte des vitamines,
qui est un anti-oxydant et qui
renforce les défenses immunitaires.*

