

LUNDI 7 MAI 2012

LE DEVOIR.com

Libre de penser

[Accueil](#) > [Art de vivre](#) > [Alimentation](#) > [Sur la piste des mycologues](#)

Sur la piste des mycologues

Philippe Mollé 5 mai 2012 Alimentation



Photo : Jacques Grenier Le Devoir

La Mycoboutique, rue Rachel à Montréal, est considérée comme le magasin général du champignon!

À RETENIR

Croustillant de morilles à la crème de ciboulette

- 4 tranches de pain de ménage sans la croûte

- 45 ml de beurre

- 1 échalotte hachée

- 2 gousses d'ail hachées

- De 80 à 100 g de morilles fraîches

- 175 ml de Noilly-Pratt

- 150 ml de crème 35 %

- 60 ml de bouillon de volaille

Ils s'appellent Jacques, Élodie, Tina ou Maxime et font partie de toutes les classes sociales de notre société. Seule différence par rapport aux autres consommateurs ? Ils sont fous de mycologie, participent aux conférences et ateliers du genre, achètent tous les livres sur le sujet, parcourent les magazines étrangers qui traitent des champignons et se reçoivent pour cuisiner les champignons qu'ils ramassent, ou qu'ils achètent frais ou séchés durant la saison froide.

Dès que le printemps s'annonce et que les premières morilles font leur apparition, ils ne tiennent plus en place et n'ont qu'une envie : partir à la découverte des champignons. On les appelle « les cueilleurs de saveurs ».

Un changement d'habitudes

Cet attrait pour les champignons est en grande partie dû à l'intérêt des restaurateurs pour les champignons goûteux. Ce qui était évident en Europe et en Asie ne l'était pas au Québec jusque dans les années 1990. Les champignons ont

- 30 ml de ciboulette
- Sel et poivre du moulin

Faire dorer dans une poêle les tranches de pain de ménage sur les deux côtés. Réserver.

Nettoyer dans plusieurs eaux les morilles, et les assécher.

Verser la crème 35 %, le Noilly-Pratt et le bouillon de volaille dans une casserole. Ajouter l'échalote, l'ail haché, puis les morilles. Assaisonner et faire cuire à feu doux durant 5 à 6 minutes.

Prendre une partie de la sauce et la passer au robot avec la ciboulette. Remettre le tout avec les morilles et laisser chauffer 2 minutes. Servir sur le pain réchauffé et croustillant.

On l'attendait avec impatience et cette fois elle est arrivée, la ferme-école dont la famille Dion s'est inspirée en suivant le concept américain du Farmer's Market. L'inauguration se fera en présence de Ricardo Larrivé, et on annonce à ce nouveau concept un franc succès. Ferme Guyon, 1001, rue Patrick-Farrar, à Chambly.

Les deux auteures traitent du portrait de notre agriculture en 2012 et valorisent dans leur ouvrage ces artisans qui ont façonné le Québec agricole et alimentaire. On y propose des pistes à suivre et des solutions qui misent sur la diversité et l'appartenance au vrai terroir et aux pionniers du goût.

longtemps fait partie des peurs alimentaires d'ici et d'ailleurs ; alors, le changement d'attitude à l'égard de ces végétaux est radical. On a appris tout récemment à aimer les champignons, reconnaît Jean-François Noël, de la Mycoboutique, rue Rachel à Montréal, le « magasin général » du champignon. Même constatation de la part du jeune entrepreneur à succès Simon-Pierre Murdock, qui gère avec brio Morille Québec inc., une entreprise en croissance du Saguenay qui distribue à travers le Québec des champignons frais, séchés ou congelés.

Le cercle de mycologues du Jardin botanique de Montréal a lui aussi grandement contribué à faire aimer les champignons en présentant, tout comme la Mycoboutique, des conférences sur le sujet ainsi que des randonnées-cueillettes. Le Canada, avec les sites d'exception que l'on retrouve dans les Rocheuses, en Ontario et au Québec, n'est pas en reste lorsqu'il s'agit de champignons. On retrouve ici un grand nombre de variétés comestibles, comme les morilles, dont les premières de la saison commencent à apparaître. Ces champignons, nobles au même titre que la truffe, le diamant noir, sont aussi convoités par les faussaires de la mycologie, qui vendent des faux au prix des vraies espèces tant convoitées.

Tout en restant un produit fin de spécialité, le champignon, grâce surtout à la restauration, se démocratise au-delà des variétés plus communes, comme le champignon de couche, surnommé « champignon de Paris ». La cueillette des champignons, c'est du sérieux ; les cueilleurs doivent avoir une bonne idée de ce qu'ils ramassent, car l'aventure peut parfois s'avérer mortelle.

En Asie, les champignons font partie depuis toujours de l'alimentation quotidienne. On en retrouve au Japon dans les célèbres bouillons (dashi) qui constituent la base de cette cuisine savoureuse, mais aussi au Vietnam, en Thaïlande, en Corée et en Chine. Parfumés, ils accompagnent régulièrement les plats de viande, de volaille, quand ils ne constituent pas à eux seuls des plats de haute gastronomie chinoise. En Europe, on voue un véritable culte, parfois exagéré, au merveilleux monde trufficole. La truffe blanche d'Alba, en Italie, peut atteindre les prix de l'or. Il n'est pas rare non plus de voir, durant la saison de la truffe noire - en particulier celle du Périgord (*Tuber melanosporum*) -, quelqu'un tripler son salaire annuel en ramassant ce mythique champignon au parfum délicat.

Autres temps

Pour plusieurs, le champignon demeure un mystère, ou un territoire inconnu à défricher ; il effraie autant qu'il fascine. Durant des années, ramasser les champignons était considéré, au même titre que le jardinage, comme une activité marginale pour écolos, associée au nomadisme et à l'aventure. Liée à la chasse automnale, cette activité est demeurée fort longtemps un hobby appartenant à la ruralité et à quelques pharmaciens européens voulant justifier leurs connaissances en botanique.

Ce temps est désormais révolu. Aujourd'hui, toutes les nationalités aiment les champignons. Leurs parfums sont multiples et, comme pour le vin, ils requièrent un vocabulaire nouveau. Des arômes de crevettes, d'érable, de cuir se mêlent aux saveurs piquantes, herbacées, douces et très aromatiques de la truffe. Les champignons agissent en interaction avec le temps, le climat et subissent eux aussi les contrecoups de la surexploitation des forêts et espaces propices à leur croissance.

Les mycologues sont heureux lorsque le beau temps se pointe après une averse et ont en horreur les étés secs qui laissent le sol assoiffé. Pour ces amateurs, le plaisir est au rendez-vous avant le ramassage, durant et après, évidemment, quand les champignons se retrouvent dans l'assiette.

La Mycoboutique, 16, rue Rachel Est, Montréal, 514 223-6977. La boutique offre aussi des cours sur les champignons ainsi que des randonnées.

Morilles Québec inc, Chicoutimi, 418 696-3777.

Pour 4 personnes

La ferme Guyon ouvre ses portes à Chambly.

Ces gens qui changent la terre

Suzanne Dion, Pascale Tremblay

Éditions La Presse

Montréal, 2012, 183 pages

Pour 4 personnes

- 4 tranches de pain de ménage sans la croûte
- 45 ml de beurre
- 1 échalotte hachée
- 2 gousses d'ail hachées
- De 80 à 100 g de morilles fraîches
- 175 ml de Noilly-Pratt
- 150 ml de crème 35 %
- 60 ml de bouillon de volaille
- 30 ml de ciboulette
- Sel et poivre du moulin

Faire dorer dans une poêle les tranches de pain de ménage sur les deux côtés. Réserver.

Nettoyer dans plusieurs eaux les morilles, et les assécher.

Verser la crème 35 %, le Noilly-Pratt et le bouillon de volaille dans une casserole. Ajouter l'échalote, l'ail haché, puis les morilles. Assaisonner et faire cuire à feu doux durant 5 à 6 minutes.

Prendre une partie de la sauce et la passer au robot avec la ciboulette. Remettre le tout avec les morilles et laisser chauffer 2 minutes. Servir sur le pain réchauffé et croustillant.

La ferme Guyon ouvre ses portes à Chambly.

On l'attendait avec impatience et cette fois elle est arrivée, la ferme-école dont la famille Dion s'est inspirée en suivant le concept américain du Farmer's Market. Dans ces lieux cohabitent une volière de papillons, un centre horticole et des serres de production en plus d'un marché où la vente de produits locaux est mise en avant. L'inauguration se fera en présence de Ricardo Larrivée, et on annonce à ce nouveau concept un franc succès. Ferme Guyon, 1001, rue Patrick-Farrar, à Chambly.

Ces gens qui changent la terre

Suzanne Dion, Pascale Tremblay

Éditions La Presse

Montréal, 2012, 183 pages

Les deux auteures traitent du portrait de notre agriculture en 2012 et valorisent dans leur ouvrage ces artisans qui ont façonné le Québec agricole et alimentaire. On y propose des pistes à suivre et des solutions qui misent sur la diversité et l'appartenance au vrai terroir et aux pionniers du goût.

champignon, Mycologie

Haut de la page

Recommander 2

0