



L'expert en champignons François Ecoffey chronique au fil des saisons les champignons comestibles moins connus. CLAUDE HAYMOZ

Les 150 comestibles de François Ecoffey

CHAMPIGNONS. Féru de mycologie, François Ecoffey signe «Mangez-moi!» Une nouvelle chronique pour les amateurs.

CLAIRE-LYSE PASQUIER

Au départ, c'était juste pour pouvoir répondre à ses enfants qui lui demandaient lors de leurs balades: «Dis, papa, ce champignon-là, on peut le manger?» Finalement, François Ecoffey a décroché son brevet d'expert fédéral en champignons. «Ça fait un peu pompeux comme titre», sourit l'habitant du Pâquier, qui signe dès aujourd'hui dans *La Gruyère* une chronique consacrée aux champignons comestibles.

«Les amateurs de champignons ne connaissent en gé-

ral qu'une dizaine d'espèces comestibles, alors qu'il en existe près de 150», constate François Ecoffey. Raison pour laquelle le mycologue espère faire connaître plus largement tous ces bons champignons délaissés. Au fil des saisons, il présentera l'un ou l'autre de ces spécimens pour la caserole. Comme le bolet à pied rouge (*lire ci-contre*).

«Jamais bredouille»

«L'avantage de connaître quelques champignons supplémentaires, c'est qu'on ne rentre jamais bredouille», argumente François Ecoffey. Après une journée passée derrière son ordinateur, l'ingénieur commercial chez Swisscom apprécie particulièrement ses sorties à La Chia, en Sauthaux ou en Bouleyres. Même si ses trois enfants, à l'origine de sa passion,

ne l'accompagnent guère qu'à la saison des chanterelles.

Membre du comité de Mycobulle, la société de mycologie du chef-lieu, François Ecoffey aimerait bien transmettre ce virus qu'il a attrapé en 2004 lors d'une de ses sorties dominicales. S'il a fait son brevet l'an passé, c'est d'ailleurs avant tout pour pouvoir former les débutants et organiser des sorties de terrain, plutôt que pour faire des contrôles, qu'il juge astreignants. «C'était aussi le moyen de me mettre la pression pour acquérir rapidement les connaissances de base», avoue le Gruérien, qui va bientôt s'installer dans la campagne sarinoise, mais n'en demeurera pas moins attaché à Mycobulle.

Comme tous les amateurs passés pros – il connaît aujourd'hui jusqu'à 400 espèces,

«mais pas toutes du premier coup d'œil» – François Ecoffey ne s'inquiète pas beaucoup de savoir s'il pourra manger ou non le fruit de sa cueillette. «Quand on trouve un champignon et qu'il est beau, ce qui est intéressant, c'est de reconnaître ses particularités.» Pour cela, il faut aussi observer le biotope, les essences d'arbres alentour...

De la glace aux clitocybes

Ce qui ne l'empêche pas de s'être spécialisé dans les recettes de cuisine, afin d'alimenter le site internet de la société (www.mycobulle.ch), qu'il a créé en 2005 et gère depuis. La glace aux clitocybes anisés, c'est bon? «Ça a un aspect assez exceptionnel, gris verdâtre, mais c'est mangeable», assure le spécialiste dans un éclat de rire. ■

MANGEZ-MOI!



Le bolet qui récompense le connaisseur

CHAMPIGNONS. *La Gruyère* vous fait découvrir des espèces parfois peu connues au moment où elles apparaissent dans la région. Aujourd'hui: le bolet à pied rouge.

FRANÇOIS ÉCOFFEY*

Peu connu par la plupart des championneurs, le bolet à pied rouge (*boletus erythropus*) est souvent délaissé à la vue de ses tubes («mousse» sous le chapeau) rouge orangé et plus encore en raison du bleuissement intense de sa chair à la coupe. Une chair qui revient toutefois à sa couleur jaune initiale après quelques minutes.

Toxique à l'état cru, c'est un excellent comestible quand il est bien cuit et que la couleur bleue disparaît complètement. Sa chair jaune est ferme, très peu et tardivement véreuse et «tient» longtemps.

Autre avantage pour les amateurs avertis, le bolet à pied rouge apparaît fréquemment en Gruyère de mai à octobre. On le trouve tant en forêt de feuillus que de conifères, plutôt sur sols acides dépourvus de cal-

caire. Le fait que le bolet à pied rouge ne soit récolté que par les initiés lui vaut le surnom de «récompense du mycologue».

Son chapeau de 10 à 20 cm de diamètre est d'un brun chocolat typique et a une surface légèrement feutrée. Son pied est de couleur jaune orange moucheté de petits points rouges. Pour l'anecdote, on peut dire que c'est l'un des rares champignons qui peut parfois être récolté sans le couper. En effet, le non-connaisseur l'a déjà fait pour vous; il n'y a plus qu'à le ramasser!

Ne pas le confondre

Attention, le bolet à pied rouge peut être confondu avec deux espèces toxiques: le bolet blafard (*boletus luridus*), dont le pied est orné d'un réseau rouge au lieu de points, et le bolet satan (*boletus satanas*), également orné d'un réseau rouge au pied, mais dont le chapeau est blanchâtre à gris olivâtre.

En cas de doute, veuillez à faire contrôler votre récolte (tél. 079 304 00 91). ■

* Expert fédéral en champignons



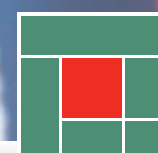
PUBLICITÉ

Plus de shopping

Fête-Dieu

Judi 11 juin, nous sommes ouverts de 9h à 18h30

Vendredi 12 juin, nocturne jusqu'à 20h



CENTRE

SAINT-ANTOINE VEVEY

Signe intérieur de richesse

Horaires d'ouverture: lundi à jeudi 9h-18h30, vendredi nocturne 9h-20h, samedi 8h-17h / Parking couvert 389 places / www.les-centres.ch