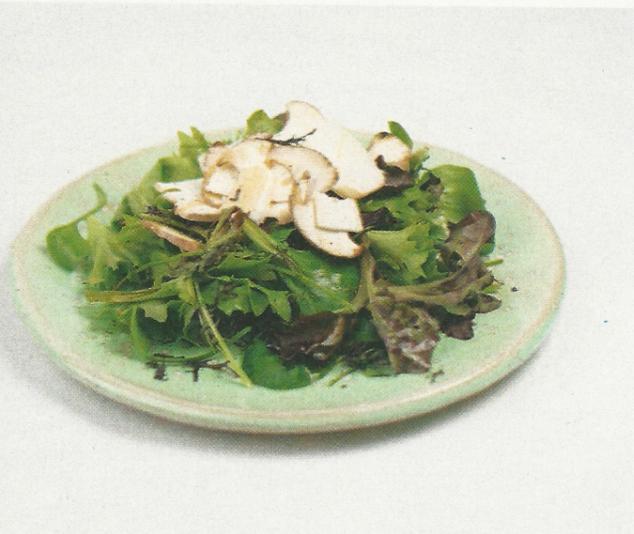


Champion des CHAMPIGNONS.

TRAITEMENT DE SAVEUR

BIOLOGISTE SPÉCIALISÉ EN MYCOLOGIE, MARC-ANDRÉ SELOSSE EST UN INFATIGABLE CHERCHEUR. IL APPRÉCIE LES METS SIMPLES ET LES CÈPES, QU'IL DÉGUSTE CRUS POUR MIEUX EN APPRÉCIER TOUS LES ARÔMES.



Texte Camille LABRO – Photos Julie BALAGUÉ

"CE SONT LES CHAMPIGNONS qui m'ont ouvert la voie de la gastronomie. J'ai commencé à me passionner pour le sujet au collège, en cours de sciences naturelles. J'ai fait des études scientifiques, un doctorat en biologie et une thèse sur la génétique des champignons. J'ai notamment étudié les associations entre les champignons et les racines des plantes qu'ils aident à pousser. Ces recherches m'ont amené à m'intéresser plus particulièrement à certains types de champignons, comme les cèpes et les truffes, que j'ai eu la chance de goûter en quantité. J'ai noué de plus en plus de liens avec des champignons qui se mangent : j'aime les reconnaître, les nommer, les goûter. On peut goûter tous les champignons, même toxiques, pourvu que l'on recrache tout. Car identifier les champignons n'est pas une chose facile, il faut avoir recours à tous ses sens pour avoir plus d'indices. Les mycologues doivent souvent utiliser d'étranges expressions pour décrire les odeurs et le goût des champignons : épilures de patates fraîches, odeur de poulailler... Cette formation organoleptique m'a aussi permis de devenir amateur et dégustateur de vins, ce qui m'a conduit à écrire un ouvrage sur les tanins – un plaidoyer pour la sensorialité, l'approche du monde par les sens. Mes programmes de recherches actuels, toujours en lien avec les champignons, portent sur la céréaliculture, la viticulture, la trufficulture, donc l'alimentation.

À table, mes parents étaient des hédonistes, accordant une grande importance à la qualité de ce qu'on mangeait. Ils veillaient à acheter des produits sans pesticides et faisaient leurs courses auprès des producteurs, au marché. Certes, c'était les années 1970, nous mangions de la viande à tous les repas et il y avait toujours une grosse motte de beurre salé sur la table, origine bretonne oblige. Mais le dîner commençait généralement par une soupe, pour remplir le

ventre avant de passer à la suite. Nous avions donc bien notre dose de légumes journalière, même si je détestais les potages. Toutes les vacances, nous les passions à Belle-Île-en-Mer, dont mon père est originaire. Nous étions à la ferme, au foin, à récolter les pommes de terre. Nous pratiquions la pêche à pied, ramassions les crevettes, les moules, les pouces-pieds, dans le respect de la nature, en prélevant peu. À Belle-Île, j'ai appris à connaître et à apprécier la source du produit. Mon père faisait aussi son vinaigre, avec des vins que lui donnaient ses cavistes et des aromates – un vinaigre parfumé, tannique. Dans mon enfance, la salade était aromatisée avec ce vinaigre, c'était du sérieux. Aujourd'hui, je préfère déguster ma salade sans vinaigre, car je lui trouve un goût trop puissant, qui éteint le vin que l'on peut boire avec. J'aime une salade fraîche et croquante, à peine assaisonnée, surplombée d'un petit bouchon de jeune cèpe cru finement tranché à la mandoline. Il a des goûts que l'on connaît à peine – ces tanins, ces terpènes, qui disparaissent à la cuisson. Le petit bolet cru exprime une sapidité, une légère amarescence en goût et, en bouche, un peu d'astringence. C'est subtil, à peine sensible, mais c'est ainsi qu'en cuisine on peut se faire plaisir avec les sens." ^(M)

LES GOÛTS ET LES COULEURS DU MONDE. UNE HISTOIRE NATURELLE DES TANNINS, DE L'ÉCOLOGIE À LA SANTÉ, DE MARC-ANDRÉ SELOSSE, ACTES SUD, 2019. À PARAITRE EN MARS : NATURE ET PRÉJUGÉS. CONVIER L'HUMANITÉ DANS L'HISTOIRE NATURELLE, ACTES SUD.



LA SALADE FRAÎCHE AUX CHAMPIGNONS DE MARC-ANDRÉ SELOSSE

PRÉPARATION À L'ASSIETTE, POUR 1 PERSONNE

Prendre quelques poignées de feuilles de salade fraîche, mesclun, pourpier ou roquette. Laver et bien essorer. Mélanger aux feuilles une cuillerée d'huile d'olive, d'huile de noix, d'argan ou de noisette, selon l'humeur du jour. Ensuite, c'est optionnel, parsemer d'une pincée de fleur de sel. Ajouter un tour de poivre blanc, discret, ou noir, plus persistant. Ajouter quelques feuilles d'origan sauvage, celui qu'on appelle pleuric, notamment, séché et récolté sur les côtes de Belle-Île. Puis prendre un petit cèpe bouchon, très ferme, très frais, ou un cortinaire de Berkeley ou encore un bolet des peupliers. Trancher très finement le champignon cru à la mandoline et déposer ce carpaccio sur les feuilles de mesclun ainsi assaisonnées. Il est préférable de déguster cette salade seule, avant le fromage, plutôt qu'en accompagnement, afin de bien sentir et de profiter de tous ses délicats arômes.

À LI

mil
role
pile
sors
ave
tiqu
form
cha
un
s'im
ent
Par
est
l'us
l'us
po
rec
Co
Bia
fan
s'e
cer
ver
inc
un
de
co
pla
sio
un
var
sa
jug
co
em
rep
un
em
co
en
lo