

Le dimanche 11 mai 2008

«Champis» des bois

[Annie Morin](#)

Le Soleil

Québec

Il les surnomme affectueusement «champis», les connaît comme s'il les avait plantés et signe ses courriels «Le mycophage belge». Gérard Mathar, cueilleur professionnel, est venu au Québec pour partager sa passion pour les champignons et c'est en Gaspésie qu'il a choisi de ratisser les bois à la recherche de trésors qui se mangent.

M. Mathar est le sympathique convaincu derrière Gaspésie sauvage, une petite entreprise de Matapédia qui produit des champignons sauvages séchés, une première au Québec.

Armillaire ventru, craterelle fausse corne d'abondance, russule orangée, polypore des brebis, lactaires délicieux... Les noms à eux seuls font saliver. Imaginez quand vous avez une vingtaine d'espèces devant vous, sagement classées dans des boîtes, avec leurs formes, leurs couleurs et leurs textures qui titillent l'œil. Ou mieux encore : quelques spécimens triés sur le volet, prisonniers de pots de verre qui laissent échapper tous leurs arômes dès qu'on ose soulever les couvercles. Pas surprenant que plusieurs visiteurs du dernier Salon international de l'alimentation (SIAL) de Montréal aient eu un coup de cœur.

Cela fait deux ans déjà que Gérard Mathar cueille des champignons au Québec, lui qui le faisait depuis tout petit dans sa Belgique natale, où il a aussi étudié la mycologie. Le spécialiste a vite fait de comprendre que les champignons forestiers sont les mêmes partout, à part quelques variétés vraiment spécifiques à l'Amérique du Nord. Et comme peu de gens s'intéressent à cette ressource ici, par méconnaissance et par crainte, le terrain de jeu est vierge.

L'an dernier, M. Mathar et les 80 cueilleurs qu'il a dûment formés ont ramassé cinq tonnes de champignons. Une petite partie de ceux-ci, bien frais, servent à approvisionner des restaurants réputés comme le Toqué! et Au Pied de Cochon, à Montréal, ou l'Initiale, à Québec. Le voyage se fait en autobus pour une consommation dans les heures suivant la cueillette.

Le reste est séché et vendu dans des épiceries fines partout au Québec. Pour assurer le meilleur goût qui soit, une belle apparence et une bonne conservation, M. Mathar déshydrate ses champignons à l'air chaud. Il ne veut pas dire exactement comment — «C'est ça le secret!» — et répète plusieurs fois qu'il faut prendre son temps... longtemps.

Les produits de Gaspésie sauvage ne sont pas fumigés pour éliminer les insectes et la pourriture, comme peuvent l'être les champignons chinois qui inondent le marché, mais plutôt triés à la main. Les cueilleurs se tiennent également loin des routes et de la civilisation pour éviter les contaminants. Cela est plus facile en Gaspésie qu'ailleurs. «Moins il y a de monde, mieux on se porte!» rigole le patron.

Celui-ci aurait besoin d'environ 15 tonnes de produits forestiers pour assurer la viabilité de son entreprise. Car une fois qu'ils sont séchés, le poids des champignons doit facilement être divisé par 12. Le prix est à l'avenant. Si la plupart des variétés se vendent entre 100 et 150 \$ le kilogramme, la rare et réputée morille se vend environ 400 \$ le kilogramme.

Le rêve du nouveau Québécois, c'est de former des cueilleurs qui prendraient tout ce qu'il y a de bon dans la forêt, pas seulement les «champis». Menthe, thé du Labrador, crosses de fougères, pimblina, cerise de rivière, fraise des champs, bleuet sauvage... «Il y a vraiment beaucoup, beaucoup de choses intéressantes.»

Gérard Mathar assure qu'il fait une récolte durable et prend une infime partie de ce que la forêt peut donner. «Je ne le ferais pas s'il y avait le moindre risque», assure-t-il. À preuve, il n'achète pas d'ail des bois et ne prend que les têtes de violon qui ont été cueillies en respectant les fougères. Pour les champignons, l'homme réfère à des études européennes qui concluent que «la cueillette n'influe ni sur le nombre ni sur la diversité des champignons», surtout dans les forêts matures. La destruction des habitats et la pollution leur font bien davantage ombrage.