

Terroirs



Le pleurote du panicaut est coupé un à un.



Les shiitakés sont délicatement récoltés aux ciseaux.



Julien Nicolas et Valérie Oppliger récoltent des pleurotes dans leurs locaux de Cornaux (NE). PHOTOS P. SCHREYER

Julien et Valérie élèvent leurs **pleurotes** en douceur

Un amour de pleurote s'est lancé dans la fungiculture à Cornaux (NE). L'entreprise est seule en Suisse romande dans la production de champignons exotiques bios.

Cécile Collet

Les pleurotes du panicaut ont des sentiments, foi de Valérie Oppliger. La Neuchâteloise a lancé cet été, avec son compagnon Julien Nicolas, Un amour de pleurote dans la zone industrielle de Cornaux (NE). Ce sont les seuls en Suisse romande à produire et commercialiser ces pleurotes, et des shiitakés bios.

L'idée arrive en début de pandémie. Valérie Oppliger travaille dans l'horlogerie de luxe et est en «recherche de sens». «J'ai vu un reportage sur un producteur aux Pays-Bas et ça m'a obsédée», se souvient-elle. Économie nourrissante, économie d'eau, richesse nutritive... tout y est.

Une production pleine de sens

La pause du Covid lui permet d'étudier en long et en large cette industrie et de ficeler une recherche de financement. Valérie Oppliger a du flair: l'année 2020 est marquée par une production record de champignons suisses, apprend-on en décembre 2021 dans le Bulletin du marché des champignons comestibles (*lire encadré*).

L'enthousiasme de Valérie Oppliger finit par contaminer son compagnon, Julien Nicolas. Ingénieur agronome dans le milieu viticole, ce dernier se prend de passion pour les champignons, du mycélium

à la cuticule. «Nous avons commencé par des pleurotes gris, les plus faciles, dans notre cuisine, sourit Valérie Oppliger. Nous produisons notre substrat à coups de deux kilos, en le pasteurisant dans une cuve à vin chaud!»

L'artisanat ne dure qu'un temps. Et la filière du champignon est bien développée en Suisse... allemande. Le couple trouve donc un substrat - un mélange de sciure, de terre, de micronutriments et de mycélium - 100% suisse et bio chez Fine Funghi (ZH) et Kernser (OW), «qui nous assure aussi que nous ne participons pas à la déforestation», précise Valérie Oppliger.

Mais revenons-en aux sentiments des pleurotes. Chaque mardi, le couple va chercher en voiture ses petits protégés outre-Sarine. Ils ont environ cinq heures de durée de vie entre deux frigos. «Une fois, mon mari a roulé trop vite - les champignons sont restés tout petits!» relate la productrice, mimant une grimace de panique qu'on s'empresse de décalquer sur les panicauts.

Les sachets de substrat, munis de sondes à CO₂, pour garantir qu'ils ne s'auto-asphyxient pas, sont alors installés sur les étagères métalliques des salles précautionneusement lavées et désinfectées, à une humidité de 91% et une température de 17,2°C - pour un protocole de fructification optimal.

Le lendemain, remis de leur road trip, ils sont stabilisés, afin que les champignons ne poussent pas dans tous les sens. Valérie Oppliger mime alors un geste plein de tendresse. «On les masse, on les effleure, sur le dessus seulement, pour stimuler et diriger la croissance du mycélium.»

Le moment semble suspendu, sur un fond sonore un peu sourd entre la chambre froide et la salle climatisée. «Ah, il manque encore l'installation sonore: ils auront de la musique!» exulte Valérie Oppliger. Laquelle? «C'est égal, quelque chose qui leur fasse penser que la vie est belle. Et qui s'arrêtera la nuit.»

Dans la salle d'à côté, la production est un peu plus avancée. Il faut quinze jours

à trois semaines pour un cycle complet de pleurotes du panicaut, ou eryngii, du nom scientifique de la plante herbacée qui héberge le champignon. Le cycle des shiitakés, qui n'ont, eux, pas droit au massage, est d'une semaine. Là, un étrange déséquilibre s'observe dans les paquets, déformés par la pousse des pleurotes. «Il y a toujours un champignon sentinelle qui pousse plus que les autres pour leur dire que tout est OK.» On pense au suricate sur son rocher...

Business model terre à terre

Chaque jour, selon leur croissance, les pleurotes seront récoltés au petit couteau, les shiitakés aux ciseaux, par une main-d'œuvre féminine principalement, dans

une recherche de finesse mais aussi d'insertion sociale, par des femmes sans diplôme.

Si son approche de ces jolis champignons exotiques peut paraître un peu ésotérique, le business model de Julien Nicolas et Valérie Oppliger est très terre à terre. «Le champignon est un superaliment, bon pour la santé, gustatif... Et écologique! C'est une protéine beaucoup moins gourmande en eau que le bœuf.» Les statistiques de ventes suisses et les tendances au moins de viande parlent aussi dans leur sens.

«Nous n'utilisons que 300 des 500m² à notre disposition pour le moment. Et nous avons déjà doublé notre production. Nous avons une capacité de 6 tonnes par mois pour la Suisse romande et visons un premier palier de rentabilité à Noël.» En comparaison, l'autre entreprise romande à produire et commercialiser ses champignons, Stadler à Aigle, écoule plus de 70 tonnes de champignons de Paris vaudois par mois.

À terme, l'idée est de produire encore davantage et peut-être d'autres variétés, et de couvrir tout le marché romand. Le couple pense aussi diversification, en proposant des ateliers de cueillette et cuisine pour des particuliers ou des entreprises.

www.pleurote.ch

On appuie sur le champignon

● Les Suisses raffolent toujours plus de champignons, selon le Bulletin du marché des champignons comestibles (décembre 2021) de l'Office fédéral de l'agriculture. Et la pandémie a encore accéléré la tendance qui a débuté il y a cinq ans. Les détaillants ont écoulé plus de champignons de Paris entre janvier et octobre 2021 que pendant toute l'année 2019. Une forte progression

était déjà observée en 2020. Et cela malgré la fermeture des restaurants. La production nationale s'est renforcée du côté des champignons de Paris bios (cultivés en Suisse dès 2017) mais aussi des champignons exotiques, pleurotes en tête. Les importations, principalement des pays de l'Est, augmentent aussi en flèche, mais cela depuis deux décennies. CCO

Faut que ça brasse

La dégustation de la bière commence par le choix du verre

Une bonne dégustation de bière commence toujours par le choix du bon verre. «Tout dépend du contexte, prévient d'ailleurs le biérologue Cyril Hubert. Si c'est juste pour boire, n'importe quel contenant conviendra. Mais si c'est pour savourer une bière, le choix du verre est ultra-important.»

Reste qu'il en existe une quantité et qu'il peut devenir fastidieux d'opter pour le bon.

Dans tous les cas, il faut abandonner l'idée de boire une bière à la bouteille si on s'intéresse un tant

soit peu à ses arômes. En sirotant au goulot, on diminue sensiblement le plaisir de l'expérience gustative. Car la bière se déguste comme le vin. Vous vous passez vraiment d'un verre pour boire votre chasselas?

Sans verre, on se prive du plaisir de l'observation de la couleur et de la mousse qui sont une belle mise en condition avant de tremper ses lèvres. Et surtout, nos récepteurs olfactifs ne ressentiront pas les senteurs de pain grillé d'une stout ou les notes de grapefruit rose d'une IPA. Et comme on aura avalé

plus de gaz, on sera pris d'un irrésistible besoin de roter.

La référence italienne

Le verre est donc indispensable. De manière générale, il faudra en privilégier un plutôt large, de préférence doté d'un pied pour que le consommateur puisse le tenir en buvant. Ces deux éléments permettront de garantir plus longtemps la fraîcheur de la bière. Le contenant sera rincé à l'eau pour éviter qu'une fibre de torchon provoque une mousse trop importante.

Aujourd'hui, les bars spécialisés dans la bière ont un verre de référence. Le «Teku» a été imaginé en 2006 par le brasseur italien Teo Musso de la brasserie Baladin et par son ami biérologue Lorenzo Dabove, dit Kuaska. Conçu spécialement pour la dégustation de la bière, il ressemble à un verre à vin, avec une chambre aromatique large et refermée. Il a l'avantage de la polyvalence et convient à tous les styles. On le trouve en Suisse dans les magasins spécialisés. Sinon, un simple verre à vin fera l'affaire.

S'ils ne possèdent pas la polyvalence du «Teku», d'autres verres conviennent à certains styles de bière seulement. Les bars traditionnels qui servent la lager dans les traditionnels «Strange», ces flûtes longues très légèrement évasées, le font à bon escient. Les breuvages peu houblonnés n'ont pas besoin d'une chambre aromatique. A contrario, les liquoreuses barley wine vieilles en fût ou les imperial porter, ces noires puissantes en alcool, se boivent à merveille dans des verres à cognac.

Raphaël Ebinger



Le verre «Teku» a été conçu spécialement pour la dégustation de la bière. PATRICK MARTIN