

Eguisheim - Fête du champignon

A toutes les sauces

La fête du champignon a battu son plein ce dimanche dans les ruelles et sur les places d'Eguisheim. Et pour dénicher les meilleurs spécimens, il fallait se dépêcher...



[Eric proposait des champignons des Vosges, du Kochersberg et de la région colmarienne. Et il fallait faire la queue !](#)

[Une fricassée aux champignons qui s'est très bien vendue. Vers 15 h, il n'y en avait plus... Photo DNA-Nicolas Pinot](#)

Ils sont beaux, ils focalisent tous les regards. Ils sont même photographiés de toutes parts. Les sparassis crépus, ou « morilles des bois » ou encore « champignons chou-fleur » d'Eric proviennent des Vosges, de la région colmarienne ou du Kochersberg.

Cuisiner de métier, l'homme sait comment ils se dégustent. « Ils se suffisent à eux-mêmes. Ils se cuisent comme une escalope, avec une persillade dessus. En sauce ou pas ». Ou bien même « crus dans une tourte

vigneronne ». Ce qui est certain, c'est qu'ils sont encore peu connus. S'ils ont la préférence d'Eric, il ne rechigne guère à faire des mélanges. « Avec des girolles et des chanterelles, par exemple. De toutes façons je cuisine toujours avec des champignons ».

Comme Eric, beaucoup de fins cuisiniers sont venus à Eguisheim ce dimanche. « Je vais faire une quiche aux girolles pour la Toussaint », dit Simone. « On sera seize ! La stub sera pleine ! »

De la poudre de champignon qui s'utilise comme des épices

Si les girolles font de belles quiches, ce sont tout de même les cèpes qui remportent tous les suffrages. « Surtout pour les omelettes », souffle Karina, qui vend des épices un peu particulières. En poudre, cèpes, girolles et trompettes agrémentent et parfument soupes, sauces, salades, fromages ou gratins. Séchés, broyés puis stérilisés, ils sont vendus dans des pots similaires à ceux qui contiennent du poivre et sont très pratiques à utiliser. « Du coup, assaisonner ses plats avec des champignons est quelque chose qui se démocratise... »

Une belle occasion d'en savoir un peu plus. La société mycologique du Haut-Rhin, qui prête son concours à l'association des partenaires économiques d'Eguisheim pour l'organisation de l'évènement, proposait comme chaque année une exposition thématique sur les champignons forestiers. Le public pouvait en outre déguster des soupes, des galettes, des friands ou des fricassées. Aux champignons bien sûr.

L'animation musicale était assurée par les joyeux drilles de la compagnie Les regains d'Orbey qui enchaînaient des déambulations musicales « elfiques » inspirées de traditions celtiques ou moyenâgeuses, munis notamment de deux métalphones, des petits vibraphones, ou de petites cornemuses...

L'année n'ayant pas été propice à une grande récolte, les stocks n'étaient pas inépuisables, hier à Eguisheim. Et dès le début de l'après-midi, il fallait se dépêcher pour en dénicher certains. Quant aux lactaires, beaucoup passaient à côté sans vraiment les voir. « On croit souvent qu'ils sont empoisonnés. C'est à cause de leur couleur orange », glisse Eric. « Pourtant ils sont délicieux, et croquants. On les laisse mijoter avec de l'ail... Et c'est génial ».