

Le grand retour des morilles

Ce champignon précoce adulé des gourmets pointe son chapeau conique au printemps. Les amateurs tentent d'en dénicher sous les feuilles mortes et sur les talus en bordure de forêt.

MANUELLA MAGNIN

DE SAISON

Vous les avez peut-être observés, le regard rasant, proche du sol, paniers en mains. Ils sont nombreux à la veille du printemps à chercher le petit champignon conique, garni d'alvéoles. Leur quête est à la hauteur de la saveur si particulière de ce noble représentant du règne végétal que les chefs adorent servir à leurs clients en accompagnement d'une belle volaille, de ris de veau, d'asperges, ou, pourquoi pas, de noix de Saint-Jacques. Avec un soupçon de crème fraîche, il émoustille bien des papilles. Sa préparation doit faire l'objet de la plus grande attention.

La morille fraîche contient en effet de l'hémolysine, une substance qui peut détruire les globules rouges. Heureusement, cette toxine est thermolabile et se retrouve détruite par la chaleur.

Pour éviter tout danger, on peut se rabattre sur des spécimens séchés. Jérémie Battistolo, patron de JB Morilles à Onnens (VD), est un orfèvre de la morille séchée. Interview.

JÉRÉMY BATTISTOLO, LES ROMANDS SONT-ILS DE GROS CONSOMMATEURS DE MORILLES?

J.B.: Les Romands sont de très gros consommateurs de morilles, contrairement aux Suisses alémaniques. C'est un produit qui est très lié à la gastronomie française.

VOUS N'ÊTES DE LOIN PAS LE SEUL FOURNISSEUR SUR LE MARCHÉ, QUELLE EST VOTRE VALEUR AJOUTÉE?

J.B.: Il y a effectivement beaucoup de concurrence, sans parler du marché noir avec des vendeurs à la sauvette qui



▲ Un délice printanier.

Photos: © Adobe Stock

www.jb-morilles.ch/fr/

bradent la marchandise. Ma valeur ajoutée réside dans la connaissance du produit et de mes fournisseurs. Nous proposons également des prix compétitifs à la restauration et une grande flexibilité en termes de livraisons. Nous conseillons aussi volontiers les chefs qui cherchent l'accord parfait entre champignons et mets.

D'OÙ PROVIENNENT VOS CHAMPIGNONS?

J.B.: J'achète mes morilles principalement au Canada, en Patagonie argentine et dans les Balkans. Je propose aussi des cèpes, des cornes d'abondance et des chanterelles de Bulgarie et Turquie. Sans oublier quelques champignons sauvages du Canada. Il est difficile de s'approvisionner en Suisse en raison notamment des contraintes de ramassage.

VOTRE MORILLE PRÉFÉRÉE?

J.B.: Sans hésitation la lyophilisée de Patagonie. C'est un produit sublime destiné aux fins gourmets dont la texture

est similaire à une morille fraîche et le goût semblable à une morille séchée. L'eau contenue dans le champignon est évaporée sous vide à -196°C. La morille ne réduit pas de taille et est instantanément réhydratée. Son prix est certes plus cher, mais il en faut 2 fois plus pour 1 kg.

QUELLES MORILLES RECOMMANDERIEZ-VOUS AVEC DU POULET, DES ASPERGES, DU POISSON OU UNE VIANDE ROUGE?

J.B.: Avec un poulet au vin jaune, je recommande la morille de Patagonie. Elle est douce et charnue. Elle se marie aussi très bien aux asperges, aux poissons et noix de Saint-Jacques. Si le budget est moindre, « la délice des dieux » des Balkans est parfaite aussi. Nous la proposons en promotion cette année. Enfin, sur une viande rouge, rien de tel qu'une morille du Canada. Elle affiche un subtil goût de résineux.

Recette

Poulet aux morilles et vin jaune

Pour 4 personnes

- 1 poulet fermier
- 2 dl de vin jaune du Jura
- 100 g de beurre clarifié
- 1/2 l de crème
- 1 kg de morilles fraîches
- Sel, poivre
- Fond blanc de volaille

Progression

1. Découper la volaille en quatre ou huit pièces. Réserver au frigo.
2. Faire colorer la volaille au beurre et l'assaisonner avec du sel et poivre. Déglacer avec le vin jaune, faire réduire de moitié et mouiller à hauteur avec le fond blanc.
3. Cuire 30 à 40 minutes à frémissement puis retirer la volaille.
4. Faire réduire le liquide de cuisson de moitié. Ajouter les morilles préalablement blanchies. Intégrer la crème et faire réduire la sauce.
5. Ajouter la volaille et réchauffer.
6. Servir avec du riz blanc.



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

- Le spécialiste de la vente et de l'achat de fonds de commerce en Suisse Romande
- Plus de 10 ans d'expérience dans les transactions d'établissements dans le secteur de la restauration
- Toutes nos offres sur www.transgate.ch