



Fin connaisseur des champignons, Roland Corbat organise avec passion des expositions mycologiques.
PHOTO STÉPHANE GERBER



HYGROPHORE EN CAPUCHON
Porpolomopsis calyptiformis

L'hygrophore en capuchon est un champignon très rare. Il figure dans la liste rouge des champignons menacés en Suisse et est protégé au niveau national. Seules douze espèces en Suisse possèdent ce statut. Roland Corbat en a récemment trouvé un dans un pâturage de La Baroche. «C'est une trouvaille hasardeuse et très chanceluse. J'étais venu ici pour une autre espèce et je suis tombé sur ce magnifique champignon.» Il est théoriquement comestible, mais il est toutefois interdit d'en consommer en raison de sa rareté, seul une septantaine d'entre eux ont été recensés en Suisse depuis quinze ans. CS

Illustration de Jean-Claude Gerber, tirée de son livre *Champignons, guide de terrain*, réalisé avec Nicolas Schwab.

La saison des champignons 6/6

Des expositions de champignons à succès

Près de trois cents variétés de champignons récoltées et identifiées en deux jours, c'est ce qui attend tous les deux ans la Société mycologique d'Ajoie à l'occasion de son exposition traditionnelle.

Depuis 2009, la Société mycologique d'Ajoie (SMA) organise tous les deux ans une exposition réunissant entre 250 et 350 variétés de champignons. La septième édition se déroule ce week-end à la salle polyvalente de Vendincourt.

Malgré la météo parfois capricieuse, la SMA, fondée en 2008 et présidée par Roland Corbat, a toujours su récolter un nombre important de champignons afin de monter son exposition. «Jusqu'à pré-

sent, nous avons eu de la chance pour la cueillette, commente Roland Corbat. Ces deux dernières années ont été compliquées, mais cette saison, grâce aux précipitations à répétition, nous avons tout de même une année meilleure que les précédentes.»

Toute la difficulté de la récolte pour l'exposition repose sur le fait que les champignons sont cueillis l'avant-veille ou la veille de l'événement. «Nous n'utilisons pas de moyen de conservation artificiel, affirme Roland Corbat. Après la récolte, nous laissons les champignons passer la nuit dehors pour qu'ils restent au frais. Ensuite nous les arrosons et les posons sur de la mousse afin qu'ils puissent garder contact avec l'humidité. Entre les deux jours de l'exposition, nous ouvrons les fenêtres et éteignons les lumières.

Ainsi, ils restent dans un bel état.»

Pas de place pour les espèces non identifiées

Pour cette occasion, les champignons sont récoltés par les membres de la SMA dans un rayon d'environ 40 ki-

lomètres du lieu de l'exposition. Roland Corbat et ses collègues veulent essentiellement exposer des champignons poussant dans nos contrées.

«Nous ne voulons pas trop nous éloigner afin de rester dans un cadre régional, explique-t-il. Les variétés de champignons évoluent selon l'altitude. Nous sommes donc plutôt bien servis dans le canton grâce à la variété des environnements. Des membres des sociétés mycologiques de Delémont et de Tramelan

trouvent parfois bloqués face à un spécimen indéfinissable. En Suisse, ce sont 6000 variétés de champignons qui ont été répertoriées, c'est tout simplement impossible de tous les connaître par cœur.

De plus, certains champignons se ressemblent et se reconnaissent à l'aide du goût ou du toucher. Lors de l'exposition, quand il y a un doute sur l'identité d'un champignon, il n'est tout simplement pas exposé.

«Nous mettons des petites étiquettes pour que les visiteurs puissent mettre un nom sur ce qu'ils observent. Nous n'aimons pas exposer un champignon sans l'avoir identifié. Puisque nous les cueillons la veille de l'exposition, nous n'avons pas le temps de tout analyser, il y a donc plus d'incertitudes que si nous prenions notre temps. Peut-être que nous devrions installer

une table avec toutes les variétés non identifiées», réfléchit Roland Corbat.

Une crôte renommée

A chaque édition, une crôte nappée d'une sauce aux cent champignons est servie aux visiteurs. Pour ce met doté d'une belle réputation dans la région, la récolte débute près d'un an avant sa confection pour être sûr qu'il soit prêt à temps.

«Ce n'est pas toujours les mêmes champignons qui composent cette sauce. La variation de saveur est toutefois tellement subtile qu'il n'est pas possible de le remarquer», rigole Roland Corbat.

D'après le président de la SMA, chaque édition est un véritable succès. La bonne ambiance régnant au sein de la société en est certainement la clé de la réussite.

CLÉMENT SCHOTT