



A l'œil et au nez. Contrôleur officiel et expert, Pierre-Alain Lapaire fait fonctionner son nez pour trier les champignons toxiques des autres espèces comestibles.
PHOTO STÉPHANE GERBER



LE BOLET, boletus

Véridique: lorsque l'on demande à Pierre-Alain Lapaire de nous montrer des bocaux remplis de champignons calés dans sa cave, il répond de façon directe: «Je n'en ai pas, vu que je n'en mange pas!» Mais le gaillard, fin cuisinier, sait manier les casseroles. Son champignon coup de cœur? «Le bolet edulis. Rien de meilleur qu'un risotto aux bolets. Tu sèches tes champignons, puis tu les trempe dans l'eau. Toujours bien garder l'eau du trempage. Tu cuis ensuite ton risotto, puis tu le fais revenir avec l'eau des champignons. Le bolet est ainsi mis en valeur. Puis, verser les champignons.» Le bolet edulis ou cépe de Bordeaux est un excellent champignon comestible très recherché, commercialisé et cuisiné mondialement sous diverses formes. GST

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

La saison des champignons 3/6

«Tu peux les cuire durant trois jours, cela n'enlèvera jamais le poison...»

Contrôleur officiel, Pierre-Alain Lapaire analyse des centaines de kilos de champignons par année. L'habitant de Courrendlin commence par trier le panier. S'il détecte la présence d'une espèce mortelle, toute la cueillette est détruite.

Une bible. Une encyclopédie. Contrôleur officiel pour le district de Delémont, expert en mycologie, Pierre-Alain Lapaire est intraitable lorsqu'on évoque sa passion en sa compagnie. «On commence par quoi? questionne-t-il. Ben, un café!» À partir de là, pas besoin de remuer. Le citoyen de Courrendlin se rappelle que c'est grâce à l'ancien maire delémontain Pierre-Alain Gentil

qu'un contrôle officiel pour la Vallée a été mis en place, en 1998. «J'analyse des centaines de kilos de champignons par année. Si je détecte la présence d'une espèce mortelle, je jette directement la cueillette. Bien sûr, on ne vient pas souvent me proposer des morilles, rigole-t-il. Et pourtant... Crue, la morille devient un champignon toxique.

Angoissant

«Les intoxications? Il y a lieu de faire la différence entre l'indigestion et les premiers symptômes. Après avoir mangé des champignons, si une personne ne se sent pas bien tout de suite mais que le mal disparaît après trois heures, elle s'en sort sans séquelles. Par contre, si tu commences à vomir et à transpirer, la donne change. Les gens paniquent

et son pénètre dans son sang. Et là, c'est grave. Les reins et le foie sont attaqués. Tu peux y passer!»

Pierre-Alain Lapaire se souvient du temps où il montait assez régulièrement à l'hôpital sur demande des médecins. «Souvent pour des gamins, qui mettent tout dans la bouche. Quant aux adultes, c'est parfois en analysant leurs vomis qu'on détecte quel(s) champignon(s) ils ont consommé(s).»

Selon lui, les réponses du terrain «ne peuvent que provenir de la botanique. C'est très compliqué. Plusieurs paramètres entrent en ligne de compte afin de détecter un champignon toxique. D'où il provient, son odeur, les conditions dans lesquelles il a poussé... Si un homme de 80 kg avale 40 grammes d'amanites phalloïdes et que si, après huit heures, il n'a pas été pris en charge, le poi-

son pénètre dans son sang. Et là, c'est grave. Les reins et le foie sont attaqués. Tu peux y passer!»

Pierre-Alain Lapaire reconnaît que les champignons toxiques constituent une minorité, «mais qu'au niveau des désagréments, on pourrait croire qu'ils sont nom-

discours de riches. A-t-on les moyens de ne pas en manger? Autrement dit, mieux vaut avoir mal au ventre ou crever de faim? En cas de doute, ne jamais se fier au voisin et filer au contrôle.»

Comme un poulet

L'expert de Courrendlin note aussi que 80% des Jura-siens cueillent les mêmes champignons: les chanterelles, les bolets, les bleus, les champignons de Paris, etc. «Quand je vous disais que c'est complexe. Le gel et le dégel peuvent eux aussi jouer un rôle. Ils peuvent altérer la qualité de l'espèce et son niveau toxique. Exactement comme avec un poulet!» Parce qu'on entend tout et rien en ce qui concerne la toxicité des champignons, Pierre-Alain Lapaire n'entend pas installer la panique parmi la population: «Il peut y avoir des cas mortels,

certes, mais manger des espèces toxiques peut aussi aller jusqu'à provoquer des troubles mentaux!»

Certains champignons comportent des toxines thermostables, telles les morilles crues évoquées plus haut, alors que les amanites phalloïdes, également mentionnées ci-dessus, contiennent des toxines thermostables. Conclusion de l'invité du jour: «Tu peux les cuire durant trois jours, une semaine, cela n'enlèvera jamais le poison. D'où leur extrême dangerosité.»

GÉRARD STEGMÜLLER



Qu'est-ce qui est le plus important? D'avoir mal au ventre ou de mourir de faim?

DEMAIN:

méfiance envers les applications qui aident à identifier les espèces de champignons