

RENCONTRE Expert en mycologie, ce Vaudois passionné organise des balades pour se familiariser avec les espèces moins populaires que les traditionnels bolets, chanterelles et morilles, mais tout aussi comestibles et savoureuses.

Joachim Halgrain fait découvrir les champignons méconnus de nos régions

Joachim Halgrain vient à Vevey en voisin. Établi à Puidoux (VD), crapahutant le plus clair de son temps dans les forêts du Mont-Pèlerin, il se raconte en cette matinée de fin septembre sur la terrasse du Café littéraire de la cité vaudoise. Veste marron et foulard noué autour du cou, le trentenaire commande un thé vert et entame le récit de son parcours. Il commence par évoquer les débuts des Balades du champignonneur, sa petite entreprise créée il y a deux ans. De mi-août à début novembre, ce passionné de 32 ans emmène les promeneurs à la rencontre des plus étonnants spécimens de nos régions. «Ces sorties sont axées sur la détermination des espèces et leur importance écologique. L'idée est avant tout d'élargir les connaissances du public et de faire découvrir d'autres champignons que les fameux bolets et chanterelles. La majorité des gens ne cueillent souvent que trois ou quatre espèces, alors qu'une cinquantaine au moins sont intéressantes d'un point de vue gastronomique», explique Joachim Halgrain.

D'excellents bio-indicateurs

Les balades proposées par le Vaudois sont le plus souvent couronnées de succès. «Nous trouvons de nombreux trésors, même dans les lieux très fréquentés.» Parmi les pépites méconnues, il cite le cortinaire remarquable, au goût raffiné, qui s'illustre par la taille de son chapeau pouvant atteindre les 25 centimètres de



Les sous-bois sont des lieux hautement atmosphériques et qui ressourcent.

diamètre, ou encore la clitopile petite prune, appelée aussi meunier pour son odeur rappelant celle de la farine. «Une espèce assez abondante et excellente dans l'assiette, mais aux nombreux sosies toxiques!» Ses sorties, d'une durée de trois à quatre heures et sans difficulté particulière, sont accessibles à tous, petits et grands, marcheurs aguerris ou promeneurs du dimanche. Si la saison 2021 s'avère pauvre en bolets, la faute à un été pluvieux suivi d'une période sèche entre fin août et début septembre, Joachim Halgrain a remarqué une abondance de trompettes-de-la-mort et de pieds-de-mouton. «Mais ces observations sont variables selon les régions, l'altitude et la pluviométrie. Contrairement aux plantes ou insectes, le lien entre champignons et biodiversité demeure peu étudié. On sait toutefois qu'ils sont très sensibles à l'altération de leur milieu, notamment par le bûcheronnage et les traitements des parcelles agricoles.» Certaines espèces deviennent rares, à l'instar du sparassis crêpu, à la fois mystérieux et spectaculaire avec son allure de grande éponge pouvant mesurer jusqu'à 50 centimètres. «On les trouve au pied des vieilles souches et ils sont un bon signe pour la biodiversité, car ils aiment les milieux naturels préservés et diversifiés.»

Le souvenir de l'école buissonnière

Cette passion pour les champignons, Joachim Halgrain la cultive depuis l'enfance. À Leysin (VD), où il a grandi, son père l'emmenait chaque printemps aux morilles. Au fil des années, l'adolescent s'aventure seul, élargit le périmètre de ses recherches et déniché ses coins à lui.



© MATHIEU ROD

Au collège, il n'hésitera pas à faire l'école buissonnière pour s'adonner à sa passion. «La croissance des champignons est un phénomène éphémère, il faut y aller le jour où ils poussent», sourit-il. Sa plus belle trouvaille a d'ailleurs lieu lors de l'une de ses escapades interdites, à l'âge de 14 ans, lorsqu'il tombe nez à nez avec une cinquantaine de morilles. Le Graal. Ce passe-temps, dit-il, ne le quittera plus jamais, et la forêt s'impose vite comme son environnement de prédilection. Il y a la nature, les animaux croisés au détour des sentiers, le silence, la quiétude du promeneur. «Les sous-bois sont des lieux hautement atmosphériques, qui ressourcent et collent à mon côté introverti et solitaire», esquisse-t-il. À 18 ans, il quitte les Alpes vaudoises pour entamer des études de lettres à l'université, avant de tout plaquer pour embrasser une vie de baroudeur. «De 20 à 30 ans, je travaillais à mi-temps comme remplaçant scolaire et je voyageais le reste de l'année en Asie.» En Inde, au Népal, en Corée du Sud, au Japon. Dans ces contrées, il élargit un peu plus encore ses connaissances mycologiques. «L'engouement gastronomique pour les champignons y est extraordinaire. C'est aussi une région du monde à

SON UNIVERS

UN LIVRE
«L'usage du monde», de Nicolas Bouvier
«En tant que Suisse romand amoureux de voyages, c'est un livre qu'il faut avoir lu.»

UN LIEU
Les jardins japonais
«Zen ou pas, la culture du jardin au Japon est phénoménale. Le soin du détail est sublime.»

UN INSTRUMENT
Le sitar indien
«Le son de mon enfance, mon père en jouait à la maison. Je l'aime pour sa dimension spirituelle très forte.»

la pointe sur leur approche médicinale, alors que les études sur le sujet sont encore à la traîne en Europe.» Ses voyages confirment également son intérêt pour la botanique, une discipline qu'il propose aussi lors de ses balades. Depuis 2010, Joachim Halgrain est titulaire du diplôme d'expert en champignons décerné par la Vapko, l'organe suisse des contrôleurs mycologiques. Une formation qui, avec ses années d'expérience, lui permet de distinguer près de 500 espèces différentes parmi les 10 000 qui peuplent le territoire suisse. Sa préférée entre toutes? «Au risque de paraître cliché, je répondrais la morille, pour son goût unique et sa rareté. Il y a quelque chose de magique à aller aux morilles, c'est un rituel qui démarre dans les sous-bois et se poursuit dans la casserole.» Les seuls coins que Joachim Halgrain tient à garder secrets, lui qui n'hésite pas à partager les autres avec le public. «J'essaie de briser ce mythe du vieux champignonneur qui emporte ses coins dans la tombe. Et puis, quand j'ai commencé, j'étais très attaché au résultat, mais aujourd'hui je savoure avant tout le plaisir d'être en forêt.»

AURÉLIE JAQUET ■

+ D'INFOS www.balades-champignons-plantes.com