

Saint-Mesmin

Leurs champignons ont aidé Paul Marcon à décroché le Bocuse d'Or

Les gérants de la Champignonnière de Dijon, située à Saint-Mesmin, ont eu la surprise d'avoir un coup de fil du chef étoilé Patrick Bertron, aujourd'hui retraité, alors en recherche de champignons pour le Bocuse d'Or. Explications.

« **D**u temps où il était en poste au Relais Bernard Loiseau-La Côte-d'Or^{est} à Saulieu, on travaillait avec Patrick Bertron (en retraite depuis septembre 2023, N.D.L.R.). Cela avait été un plaisir pour nous de collaborer avec ce grand chef étoilé », se souvient Luc Lecherf, gérant de la champignonnière de Saint-Mesmin, aux côtés de son épouse, Blandine.

Le coup de téléphone « surprise »

« On a eu la surprise d'avoir un coup de téléphone du chef, qui cherchait des champignons pour que le candidat Français puisse s'entraîner pour le Bocuse d'Or », dit-il.

Et d'ajouter : « Cette année, Patrick Bertron faisait partie de la team France pour le Bocuse



Blandine et Luc Lecherf produisent des champignons en haute Côte-d'Or. Photo DR

d'Or, qui soutient et aide le candidat français à se préparer à ce concours international qui s'est déroulé il y a quelques jours. Et cette année, le candidat était Paul Marcon (fils du chef Régis Marcon, N.D.L.R.).

« Ils n'avaient pas les champignons qu'ils avaient l'habitude d'utiliser – des champignons

d'un calibre défini, et donc ils étaient en panne. Patrick Bertron s'est souvenu de nous et a donc appelé pour savoir si on pouvait leur en fournir ; ce qu'on a fait », raconte Luc Lecherf. « Cela nous a fait plaisir qu'il se rappelle de nous. C'est une sorte de reconnaissance de notre travail, de notre savoir-

faire et de la qualité de nos produits. » « On avait besoin de champignons et chaque chef a des connaissances parmi les fournisseurs. J'ai longtemps travaillé avec Blandine et Luc Lecherf donc je me suis naturellement tourné vers eux, car je savais que la qualité serait équivalente à ce que l'on a habituellement. Je suis allé directement chercher les champignons chez eux environ dix jours avant la finale. C'était un produit important de la recette », explique Patrick Bertron.

Un format spécifique de champignon

Et à Luc Lecherf de poursuivre : « On leur a fourni trois kilos de champignons de Dijon (type champignons de Paris, N.D.L.R.) qui ont servi pour l'entraînement du candidat français. On les a sélectionnés rigoureusement. Ils cherchaient un format spécifique : 5 ou 6 centimètres, car ils étaient découpés finement pour ensuite enrober du chevreuil (le candidat devait cuisiner un filet de chevreuil recouvert d'écaillés de champignons, N.D.L.R.). Donc, il fallait que les champignons soient encore fermes.

C'est une exigence particulière. Le chef Bertron est tombé pile au bon moment quand il a appelé, car on en avait. » « Paul Marcon a gagné le Bocuse d'Or, on est ravi d'avoir pu l'aider à notre niveau », conclut Luc Lecherf.

« C'est une belle victoire », commente par ailleurs Patrick Bertron. « Et c'est une expérience incroyable », ajoute-t-il.

Pour mémoire, Luc et Blandine Lecherf se sont lancés dans la culture de champignons avec leur activité la Champignonnière de Dijon.

En 2014, le couple s'est d'abord installé à Hauteville-lès-Dijon, puis à Beauregard de Fénay, à Talant et enfin à Fleury-sur-Ourche. Cherchant un endroit plus adapté, en 2017, ils finissent par s'installer à Saint-Mesmin, au hameau de Corcelotte-en-Montagne. Ils y cultivent des champignons de Dijon, shiitakés, pholiotes ou encore des pleurotes.

● A. G.

Concours gastronomique international, le Bocuse d'Or révèle les grands chefs de demain. 24 candidats se sont affrontés lors de la finale du Bocuse d'Or les 26 et 27 janvier 2025 à Lyon.