



## Morchella pour toujours

### Savoureuses, mais toxiques crues

Les morilles doivent être suffisamment cuites avant d'être consommées. Souvent « habitées » par de petits insectes ou des grains de sable, les alvéoles du chapeau requièrent un nettoyage méticuleux. Le morillon et la verpe, comestibles eux aussi mais de moindre valeur gustative, sont également toxiques crus et nécessitent une bonne cuisson.





# Des morilles sur le piano...

**Emblématique du printemps, la morille éveille bien des passions. Et attendu que la finalité d'un champignon comestible est de finir dans l'assiette, nous avons rencontré des chefs qui chérissent cette manne fongique d'exception.**

Par Gérard Houdou

**L**es morilles apparaissent dès la fonte des neiges, avec une période de fructification qui peut varier du mois de février au mois de juin en fonction de l'altitude. La nature du sol doit permettre une rétention d'eau suffisante ainsi qu'un bon drainage. On les trouve plutôt sur des sols calcaires, des terres sablonneuses avec un pH neutre ou alcalin. Elles affectionnent surtout les bordures forestières bien exposées.

Les morilles sont fréquemment observées à proximité des frênes, mais les morilles noires sont plus proches des conifères. Des habitats parfois surprenants ont été remarqués dans des zones récemment perturbées, comme des places à feux, des forêts incendiées ou des aires de stockage de bois... Gourmande en sucre, elle pousse en compagnie de végétaux mellifères, notamment le frêne. Des endroits typiques qu'elle est capable de quitter si son habitat est bousculé, comme dans le cas de la coupe de quelques arbres. La morille est un champignon opportuniste qui s'installe sur des sites inattendus ou

Le genre *Morchella* totalise une quarantaine de variétés.

même pollués, de vieilles ramettes de papier pourrissant ou des taches d'huile de vidange... Elle devient bien sûr impropre à la consommation.

## ÉPHÉMÈRES OU PÉRENNES

Les morilles développent deux stratégies. L'une avec des fructifications éphémères et colonisatrices, mais souvent abondantes. Par opposition, les morilles dites « pérennes » vont établir des liens avec certains végétaux, principalement mellifères.

Une association durable qui engendre une certaine stabilité pendant plusieurs années. Le cumul des deux stratégies permet aux champignons de coloniser de nouvelles stations. Cependant, ces emplacements fidèles sont aujourd'hui fragilisés et tendent



## CARTE D'IDENTITÉ



**Noms courants:** morille grise, morille conique, morille vulgaire, morille blonde, morille noire, manigoule, mourille...

**Nom latin:** *Morchella*

**Saison:** février à mai

**Habitat:** feuillus mellifères et conifères

**Dimensions courantes:** H. 5 à 15 cm, Ø 3 à 8 cm

PHOTOS: G. HOUDOU

## Morchella pour toujours

à disparaître par l'action anthropique: débardages, utilisation d'engrais, salage des routes...

Un autre phénomène affecte directement sa présence, voire cause sa disparition: l'attaque des arbres, notamment le charme, le frêne et certains conifères, par de nombreuses maladies comme la chalarose du frêne.

Mais l'heure est venue de passer en cuisine avec trois chefs qui aiment jouer des morilles sur leur piano...

### FLORIAN GAU « LES RIS DE VEAU AUX MORILLES »

« J'aime cuisiner les morilles, j'aime leur goût et leur mâche, avoue Florian Gau, chef du restaurant Le Boréal à Castres (81). J'ai quelques coins, mais je n'ai plus le temps d'aller chercher ce champignon fantasque et imprévisible. Cependant, je ne manque pas de rendre visite à quelques-uns de mes fournisseurs au printemps. »

Initié à la cueillette des champignons par un ami, Florian a aussi bénéficié des connaissances de son grand-père et de son père. « Mon



G. HOUDOU (4), LAURENT RODRIGUEZ POUR C. MORET (HG), COLL. PERSONNELLE - FLORIAN GAU (MD)

Nos trois chefs fanas de morilles (*de haut en bas et de gauche à dr.*): Christophe Moret, du Domaine Les Crayères, à Reims, Franck Quinton, du Manoir du Lys, à Bagnoles-de-l'Orne, et Florian Gau, du Boréal, à Castres.

père était restaurateur et mon grand-père ne ratait pas une sortie. Il trouvait beaucoup de morilles. Un plat préparé par mon père campait systématiquement sur la table lors des grandes occasions: les ris de veau aux morilles. Ce plat emblématique est l'une de mes recettes signatures et figure toujours à la carte. Je prends ces ris de veau à la boucherie Maison Raymond à Castres, la même où se fournissait mon *padre*. Je favorise les circuits courts et la proximité avec les producteurs. » Une autre recette va

### Recette

#### Les morilles farcies de Franck Quinton

**Le marché pour 4 personnes:** 12 belles morilles, 100 g de blanc de volaille, 1 blanc d'œuf, 100 g de crème fraîche, câpres à queue au vinaigre, beurre, sel et poivre, feuilles fraîches du potager.  
**La recette.** Réalisez une farce en mixant un blanc de volaille cru, salez. Ajoutez le blanc d'œuf, mixez à nouveau, puis incorporez la crème fraîche pour obtenir un ensemble assez lisse.

Remplissez les morilles par la base de la queue avec cette farce en utilisant une poche en plastique. Disposez-les ensuite dans une sauteuse avec une goutte d'eau et une noix de beurre. Laissez cuire à petite ébullition pendant 5 minutes à couvert. Je sers ces morilles avec un pressé de ris de veau et de foie gras, le tout décoré avec les câpres à queue et des feuilles potagères.







bientôt s'inscrire au menu du Boréal, « des morilles farcies au porc noir de Bigorre, un vrai régal ».

Un bel exemplaire de morille blonde découvert à la lisière d'un bois.

### FRANCK QUINTON

#### « UN JUS FANTASTIQUE »

Chef étoilé au Manoir du Lys, à Bagnoles-de-l'Orne (61), Franck Quinton est un spécialiste des champignons. Spécialiste dans la forêt qui chatouille le restaurant et spécialiste dans sa cuisine où aucun champignon ne lui résiste. « Malheureusement, il n'y a pas de places à morilles ici, le sol n'est pas assez calcaire. »

La forêt d'Andaine est riche de cèpes, de girolles, de trompettes-de-la-mort, de pieds-de-mouton... et tant d'autres. « En priorité, j'aime beaucoup le goût de la morille. Ensuite, je prends plaisir à savourer son jus, un jus fantastique qui renforce le goût. Enfin, j'affectionne la saisonnalité de ce champignon particulier. Le printemps correspond à de beaux produits: l'asperge, l'ortie, le cresson, l'endive, le fenouil... » Il prépare une entrée végétale avec des morilles gar-



Ce panier de morilles communes promet une succulente dégustation.

## FANTASQUES ET IMPRÉVISIBLES, LES MORILLES SUSCITENT LES PASSIONS

nies de polenta crémeuse, d'une pulpe d'ortie et accompagnées d'asperges. « La morille supporte de belles cuissons et permet de superbes associations. »

### CHRISTOPHE MORET

#### « UN MARQUEUR DE SAISON »

Chargé des cuisines du Domaine Les Crayères à Reims (51) et auréolé de deux étoiles, Christophe Moret estime, lui aussi, ce champignon printanier. « Je cuisine le cèpe en automne, les truffes en hiver, et la morille au printemps. C'est un marqueur de cette saison, qui accompagne veau et volailles. Un champignon rare et secret, très intéressant à travailler, subtil et esthétique. »

Un beau champignon qui trouve sa place dans les secteurs calcaires. « Je cuisine la morille avec des asperges vertes, relevées par un sabayon au vin jaune. » Comme ses confrères, Christophe n'a pas le temps de profiter des cueillettes. « Nous avons de jolis coins dans les Ardennes. Les premières morilles ont été livrées en février, que du bonheur! » ■

### CONTACTS

Florian Gau, Le Boréal  
5, rue de Brettes, 81100 Castres. Renseignements  
au 05.63.51.96.25 et Le Boréal sur Facebook.  
Franck Quinton, Le Manoir du Lys  
La Croix Gautier, 61140 Bagnoles-de-l'Orne. Renseignements  
au 02.33.37.80.69 et [www.manoir-du-lys.fr](http://www.manoir-du-lys.fr)  
Christophe Moret, Domaine Les Crayères  
64, boulevard Henry-Vasnier, 51100 Reims. Renseignements  
au 03.26.24.90.00 et [www.lescraieres.com](http://www.lescraieres.com)