

Un Belge gaspésien vend des champignons sauvages aux grands chefs montréalais

PC

Édition [du lundi 20 août 2007](#)

Mots clés : Gérard Mathar, restauration, champignons sauvages, Commerce, Alimentation, Belgique (Pays), Montréal

Originaire de Belgique, Gérard Mathar a choisi de s'installer en Gaspésie, à Matapédia, pour développer la cueillette forestière, particulièrement celle des champignons sauvages.

Trois ans plus tard, avec quelque 80 cueilleurs occasionnels et réguliers, il dispose d'environ cinq tonnes de champignons, dont une partie est expédiée à des restaurateurs de prestige. Parmi eux, Toqué et Au pied de cochon, de Montréal, ainsi que La Pinsonnière située à La Malbaie, dans le secteur de Cap-à-l'Aigle. «J'aime la Gaspésie. Je trouve ça beau. J'y suis venu à quelques reprises, une fois pendant trois mois, avant de m'y installer avec ma femme et nos trois fils. C'est l'une des régions les plus préservées écologiquement», a-t-il affirmé au cours d'une interview téléphonique. «Que l'on arrête de répéter que la Gaspésie est sinistrée économiquement. Il faut développer cette région en fonction de son potentiel plutôt que de tenter d'implanter de grosses entreprises à coup de subventions de plusieurs millions de dollars.»

Âgé de 39 ans, Gérard Mathar sème pour l'avenir. Il a récemment entrepris d'inoculer certaines espèces de champignons dans les bois, comme le shitaké et la pleurote. Les résultats ne viendront que dans trois ans. «C'est ce qui m'a permis d'avoir ma carte de producteur en agroforesterie et ce qui m'ouvre la possibilité de faire des demandes d'aide financière», a-t-il dit.

Un métier

Pour ce qui est de la cueillette des champignons sauvages, la morille, la chanterelle, le bolet, le cèpe, la russule, une vingtaine d'espèces au total, M. Mathar s'en remet à 80 cueilleurs payés selon la quantité qu'ils lui apportent. Ces cueilleurs ont dû recevoir une formation, parce que «la cueillette des champignons n'est pas habituelle ici au Canada».

Si la cueillette des champignons n'est pas fructueuse certains jours, les cueilleurs sont encouragés à ramasser des petits fruits, des baies, des têtes de violon, des plantes pour la tisane et des produits médicinaux.

«À moyen terme, je voudrais que des gens aient ça comme métier, cueilleur forestier en région, a-t-il dit. On commencerait au mois de mai avec la tête de violon et on terminerait en octobre, après les premières gelées, avec le pimpina, un arbuste qui produit des baies comestibles qui sont très bonnes en confiture.»

M. Mathar tire de la vente des champignons frais, durant la période estivale, le tiers de son chiffre d'affaires qu'il dit modeste. Presque tous les jours, il les expédie par autobus, «faute de mieux», après les avoir placés dans des boîtes réfrigérées. Ils arrivent à Montréal de 8 à 10 heures plus tard.

Les autres champignons, ceux qu'il aura triés, tranchés ou non, fait sécher à l'air et qu'il

glissera dans un emballage alléchant, se retrouveront dans des épiceries fines, surtout à Montréal et Québec, sous l'étiquette Gaspésie sauvage, à proximité du foie gras et du caviar. Ceux-là lui permettront de vivre le reste de l'année.

«Mon but n'est pas d'être un businessman des champignons. C'est de vivre heureux, de m'amuser et de faire de la cueillette avec mes deux plus grands, de sept et neuf ans.»