

Sa passion a poussé comme un champignon

A LA UNE / MÉRIGNAS / Publié le 27/07/2018 à 3h45.



▲ Michel Delmas : « Quand j'étais jeune, je le faisais pour gagner ma vie. C'est maintenant que je le fais par plaisir ». ©PHOTO L. D.

Michel Delmas est l'un des derniers producteurs français de champignons en cave. Ce passionné au savoir-faire précieux a tapé dans l'œil de plusieurs chefs de renom.

LINDA DOUIFI

l.douifi@sudouest.fr

Ils sont moins de cinq en France à encore cultiver des champignons en cave, selon Michel Delmas. Et le champignoniste sait de quoi il parle lui qui, à 77 ans, en a passé 63 à faire pousser des *Agaricus bisporus*, le nom scientifique des champignons de Paris. Son antre est situé à Mérignas, en plein milieu des vignes. Une ancienne carrière dont les galeries ne représentent pas moins de 28 hectares.

Une tanière à l'abri des regards où il travailla d'abord en tant que responsable de production avant d'en devenir l'unique locataire il y a près de quinze ans.

Une production réputée

« Il y a une vingtaine d'années, une soixantaine de personnes travaillaient ici. En hiver, on consommait près de 15 000 litres de fioul par semaine pour produire près de 100 tonnes par mois. Aujourd'hui, je ne fais presque plus rien. Moins de deux tonnes par mois », indique le septuagénaire qui continue de travailler sept jours sur sept, une dizaine d'heures par jour, malgré la retraite. Y compris pendant la finale de la Coupe du monde. « C'est un travail quotidien car quand le champignon est ouvert, on ne peut pas le vendre », justifie le

passionné qui reconnaît avoir dû mal à lâcher le métier. D'autant qu'il est respecté dans le petit milieu des champignonnistes.

Sa production est si réputée qu'il fournit de grands noms de la restauration. Dont Philippe Etchebest qui l'a découvert lors de ses années à l'Hostellerie de Plaisance et qui continue de lui en prendre pour son restaurant bordelais Le Quatrième mur. Ronan Kervarrec, l'actuel chef de la table doublement étoilée de Saint-Émilion, continue aussi de se fournir chez lui (lire ci-contre). « Ça fait plaisir que des chefs m'achètent ma production. Ça prouve que mes champignons sont bien cultivés et meilleurs qu'ailleurs », apprécie-t-il.

Pas besoin de casser sa tirelire pour goûter à sa récolte : un pizzaïolo de Rauzan et un autre de Saint-Magne-de-Castillon se fournissent également chez lui. « J'ai aussi une dame qui m'en prend pour les vendre au marché de Libourne », indique le septuagénaire qui vend sa production bien en dessous de sa valeur. Lui regrette surtout le développement des cultures hors sols. « Ça n'a rien à voir. Les températures sont programmées à l'avance et les murs de ces endroits entretenus avec des produits pour des questions d'hygiène. Ici, la pierre respire et le taux d'humidité à 80/90 % est naturel. » Selon lui, le goût s'en ressent. Crus, ses champignons de Paris couleur crème ont ainsi une petite saveur de noisettes vertes. Une succulence douce au palais.

L'importance du fumier

Des années de métier sont nécessaires pour arriver à une telle excellence. Outre la gestion difficile de la température de l'air selon les saisons, « la préparation du fumier est particulièrement importante », souligne Michel Delmas qui a passé une vingtaine d'années, au début de sa carrière, a justement préparé le fumier dans une champignonnière de Grézillac. « J'avais des patrons formidables mais lorsque les enfants ont repris, j'ai préféré partir. » Après un passage par Marseille, il atterrit finalement à Mérignas. La production appartenait à l'époque à Pierre Manuel, du château Grand Corbin à Saint-Émilion, qui resta son directeur une dizaine d'années. « Il m'a semblé que c'était la meilleure. »

Au cours de ses longues années de champignonniste, Michel Delmas a formé de jeunes agriculteurs. Il a aussi tenté de passer la main. En vain. Les candidats sont peu nombreux et les quelques-uns qui ont tenté le coup ont finalement abandonné. En proie à des problèmes de santé, il compte néanmoins raccrocher bientôt. Mais Michel Delmas le sait bien et le dit lui-même : son affaire ne vaut pas grand-chose. Ce qui a de la valeur, c'est son savoir-faire.

Michel Delmas propose des visites de sa champignonnière tout au long de l'été. Tarif : 3 euros.

Renseignements au 05 57 84 12 00.