Eguisheim

Pas de truffe mais le champignon reste la star de la fête

Eguisheim fête le champignon ce week-end. Si la truffe est absente des étals des trufficulteurs d'Alsace, le champignon est au cœur des nombreuses animations de la manifestation, que ce soit de façon ludique, pédagogique ou gourmande.



Diego Menendez Garcia, le vendeur du stand Ellochampi, propose des champignons sauvages, cultivés ou transformés, à la Fête du champignon d'Eguisheim ce week-end. Photo Christelle Didierjean

Christelle Didierjean
Publié le 25 oct. 2026 à 06:47 – *Mis à jour le 24 oct. 2026 à 23:03*

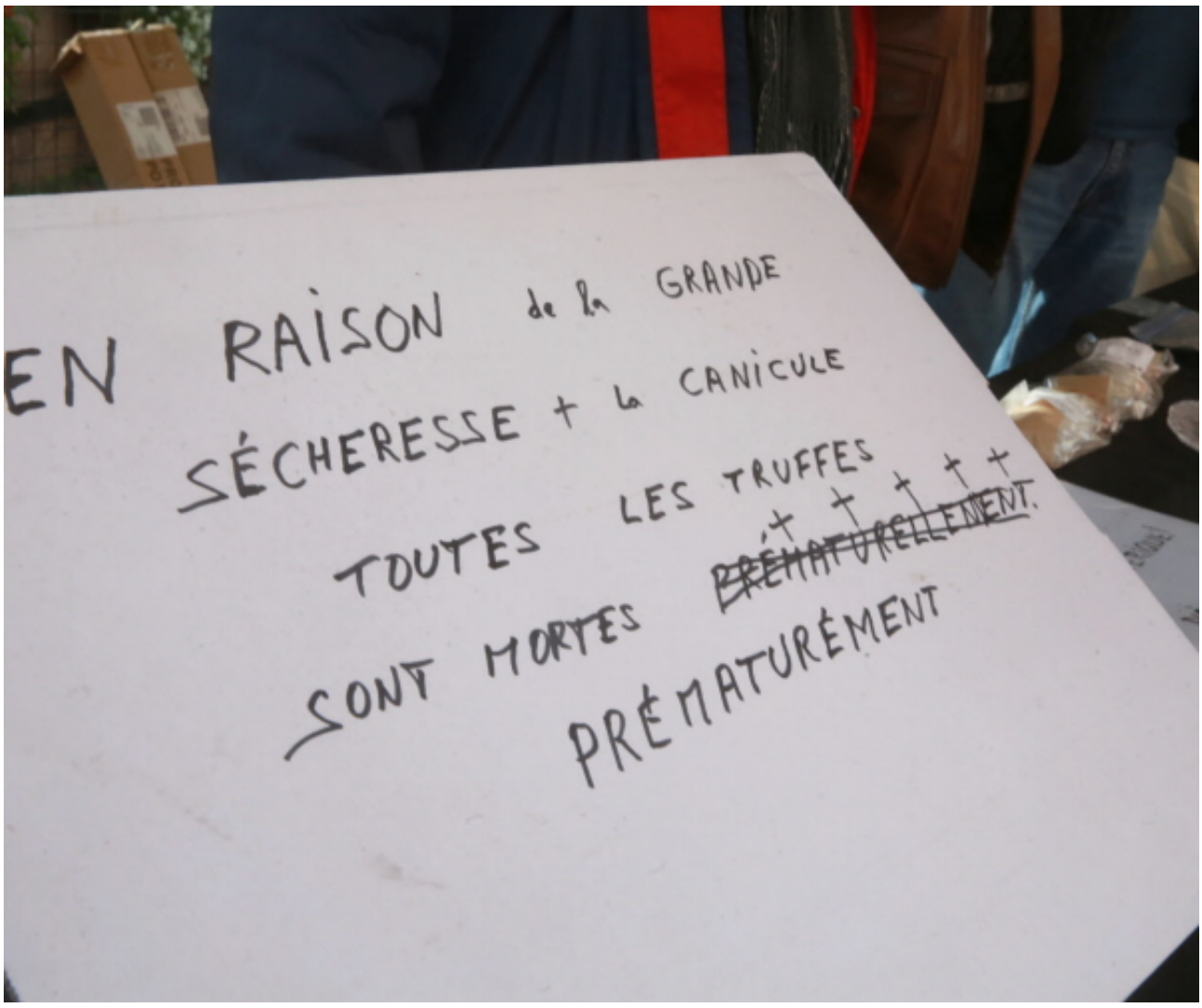
Les champignons n'ont pas été épargnés par la sécheresse et la canicule mais sont tout de même à la fête, ce week-end, à Eguisheim. « Certes, il n'y a pas de truffe, mais il y a quand même des champignons et des animations autour, comme la promenade

en forêt, l'exposition de mycologie, des choses ludiques ou pédagogiques. On s'adapte », rappelle Yannick Minni, président de l'Association des commerçants d'Eguisheim (ACE), organisateur de l'événement.

Quelques spécimens complètement desséchés

Sur la place du Château, la star des champignons, la truffe, a déserté les étals des Trufficulteurs d'Alsace, qui ont tout de même souhaité être présents pour promouvoir leur association, faire de la pédagogie, expliquer les différentes variétés et évoquer la situation actuelle. « À ma connaissance, c'est la première fois qu'il n'y a rien. J'en ai trouvé quelques-unes en juin, complètement desséchées », témoigne Vincent Cerbino, trufficulteur amateur. Le sol trop chaud et la sécheresse auront eu raison des truffettes, qui n'ont pas pu se développer. « On aura peut-être de la melanosporum (truffe noire) cet hiver », espère Pierre Saam, qui proposait tout de même du saucisson aux truffes. « On savait qu'on allait en avoir peu, voire pas du tout. On a anticipé en faisant du saucisson. » Une façon gourmande d'aborder l'univers de la truffe.




EN RAISON de la GRANDE
SÉCHERESSE + la CANICULE
TOUTES LES TRUFFES
SONT MORTES PRÉMATURÉMENT



Sur le stand d'Ellochampi, chanterelles grises, cèpes, girolles, sparasis crépu, pleurotes et shiitaké attirent les gourmands. « On a beaucoup moins de diversité et de quantité pour les champignons sauvages », admet Diego Menendez Garcia, le vendeur. Heureusement, les champignons cultivés ou transformés offrent de belles alternatives.

Le champignon peut aussi s'admirer à l'exposition proposée par la Société mycologique du Haut-Rhin. Dans l'ancienne école des filles, de nombreux spécimens locaux récoltés récemment sont à découvrir, qu'ils soient comestibles, sans intérêt, ou toxiques voire mortels. « On est présents pour se faire connaître, faire de la

prévention et transmettre notre savoir », précise Jean-Paul Meyer, le responsable de l'exposition.

Cette fête automnale s'accompagne d'un petit marché d'artisans locaux et pour les amateurs de champignons qui n'aiment pas cuisiner, le stand de restauration de l'ACE et les restaurateurs de la cité médiévale proposent des menus spécifiques autour du champignon.

La Fête du champignon d'Eguisheim se poursuit ce dimanche 25 octobre, de 9 h à 18 h.