

# Les Grandes Origines

Les Maisons Borde et Marcon s'associent pour créer la gamme "Les Grandes Origines". Une sélection de champignons séchés aux qualités exceptionnelles issus des meilleurs terroirs du monde.



MAISON BORDE



MAISONS MARCON



Il y a 102 ans mon grand-père, Alexandre, fondait notre maison familiale et rapidement se consacrait exclusivement aux champignons sylvestres. Je me souviens enfant dans les années 1970 avoir sillonné les étés, les terroirs français et l'Europe centrale dans sa voiture, une DS Citroën, à la recherche des meilleurs champignons pour ses clients. Il m'a donné le goût et transmis cet amour du champignon des bois.

Mes parents, Josette et Gérard, toujours à mes côtés, ont fait grandir notre maison vers l'excellence. Nous avons commencé dans le Gévaudan et y sommes toujours, car nous sommes attachés à nos racines, notre culture et nos traditions. Nous avons vu changer le monde, vu évoluer les habitudes de consommation, vu les sources d'approvisionnement s'épuiser, d'autres se créer... Nous avons vu aussi la qualité de nos produits se dégrader sous les coups des modèles économiques dits modernes, de la mauvaise alimentation et de la vulgarisation de la cuisine d'assemblage. Nous avons donc traversé nos frontières pour chercher de nouveaux terroirs conformes à notre démarche qualité. La transmission et le partage de nos connaissances sont des valeurs qui nous sont chères.

La rencontre avec Régis et Jacques Marcon s'est donc faite tout naturellement, nous étions déjà sur le même chemin, nos familles devaient se rencontrer.

Les champignons, la passion de nos métiers, les valeurs de partage et de fierté de nos savoir-faire traditionnels sans oublier nos terroirs montagnards sont quelques points communs qui nous unissent.

L'idée de cette gamme « Les Grandes Origines » a vite germé entre nos Maisons Borde et Marcon. L'impulsion et l'expertise de mes collaborateurs a fait le reste. Nous avons uni nos forces avec Régis et Jacques pour aller dénicher les meilleurs champignons sauvages séchés, en privilégiant avant tout nos terroirs français mais aussi ceux des autres régions du monde.

« Les Grandes Origines » ne seront pas disponibles toute l'année, notre modèle repose sur ce que la nature nous offre. Notre sélection évoluera en fonction de nos découvertes et des saisons.

Nous espérons que vous serez séduit par notre démarche de vouloir réhabiliter le meilleur du champignon sauvage séché en cuisine et par la rencontre entre nos deux maisons.

Bonnes recettes et surtout bonne dégustation...

Alain Borde



Installée à Saint-Bonnet-le-Froid depuis 1947, notre famille a toujours vécu au rythme des saisons et le champignon a pris une place de choix dans notre cuisine. Je me souviens ému de ma maman Marie-Louise qui recevait les amateurs de bons produits du terroir à une époque où la nature était plus préservée. Omelette aux mousserons, fricassée de cèpes, marinière de charbonniers ... Autant de plats au nom évocateur de gourmandise et de partage.

Notre restaurant a ensuite évolué et avec mon fils Jacques, nous avons poussé plus loin le travail sur les champignons, un monde encore trop méconnu et encore plus lorsque l'on parle des champignons séchés. Nous connaissons la famille Borde depuis fort longtemps, notamment grâce à la foire aux champignons, un événement lié à cette culture du cèpe sec en Haute-Loire.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de collaborer avec Alain et son équipe. Grâce à sa connaissance des différentes régions du monde, nous avons pu sélectionner une gamme exclusive de champignons séchés aux odeurs et saveurs très originales, une véritable source de créativité pour notre cuisine et nous l'espérons pour la vôtre ...

Avec la marque « Les Grandes Origines », c'est une opportunité qui s'ouvre dans le monde de la gastronomie. Chaque champignon sera testé et validé par nos soins, garant d'une qualité telle que nos deux maisons savent la perpétuer.

Partons à la découverte des terroirs du champignon séché ...

**L**e Roi des champignons, il pousse dans toutes les forêts de conifères ou de feuillus de l'été à l'automne. En fonction des régions françaises il est aussi appelé selon l'espèce, Cèpe de Bordeaux, Tête de Nègre ou Cèpe des Pins. Ce qui le différencie c'est la couleur de la tête, de marron clair à très foncé voire presque noire. La chair est compacte à très ferme, très blanche, au goût très doux voire un peu sucré, goût de noisette. Il apporte un parfum extraordinaire à vos sauces, risottos, et autres gratins de pommes de terre... Son utilisation n'a pas de limite. C'est le champignon le plus connu au monde pour son parfum. Chaque année, nous achetons quelques centaines de kilos auprès de ramasseurs dans nos forêts d'Auvergne.

**DÉNOMINATION : Les Cèpes de nos forêts d'Auvergne**  
*Boletus edulis*

**ORIGINE : France**

**DÉNOMINATION : Les Cèpes grandes tranches**  
*Boletus edulis*

**ORIGINE : Balkans**

**C**e populaire et très recherché champignon a été sélectionné par nos experts, pour sa blancheur extrême, sa finesse en bouche et la grandeur de ses tranches. En direct des Balkans où il est ramassé à la main, il est séché dans des séchoirs avec attention et trié pour ne garder que la « Crème ». Cette sélection est dédiée aux décors et dressages qui mettent en valeur ce formidable champignon.

**N**ous avons recherché un champignon au goût prononcé, qui va apporter caractère et force à vos recettes et plats. Séché à un stade plus avancé que le cèpe grande tranche, on bénéficie de ce fait d'une saveur de caractère, idéale pour confectionner la fameuse purée de pommes de terre aux cèpes chère à nos grands chefs locaux, ou le velouté de cèpes crémeux. Plus coloré que nos autres cèpes, cette sélection peut aussi être broyée en granules ou poudre selon la mise en oeuvre souhaitée. A découvrir aussi dans les desserts (crème aux oeufs, crème brûlée, macarons, cookies, glace).

**DÉNOMINATION : Les Cèpes de Macédoine**  
*Boletus edulis*

**ORIGINE : Macédoine**

# Les Grandes Origines

Elles poussent à l'automne au Chili et en Argentine, et au printemps en Macédoine. On les rencontre sur les bords des chemins et des rivières dans ces campagnes. La morille de Patagonie a été sectionnée pour sa finesse de caractère et la morille de Macédoine pour sa puissance aromatique. Leur chair charnue mais souple, est considérée gustativement comme une petite Reine. Elles accompagnent viandes blanches, volailles, ris de veau, viandes rouges, pâtes, s'associent à merveille avec de la crème fraîche ou dans une croûte aux morilles. Calibrées avec soin, elles décoreront et apporteront leur parfum à vos plats et recettes. Et n'oubliez pas aussi que la morille peut être proposée également en dessert, car accompagnée en brochette d'un caramel au beurre salé et d'un fruit exotique, c'est un délice.

**DÉNOMINATION : Les Morilles sans queue**  
Morchella  
esculenta - elata  
**ORIGINE : Patagonie ou Macédoine (selon récolte)**

**DÉNOMINATION : Les Morilles à farcir**  
Morchella  
esculenta - elata  
**ORIGINE : Himalaya ou Patagonie (selon récolte)**

Dites JUMBO, plus de 6 cm de longueur une fois séchées, ces morilles à chair souple et ferme sont dédiées spécifiquement à être farcies selon vos envies et recettes. Viande, poisson ou foie gras se marieront à merveille avec le parfum de cette morille Jumbo exceptionnelle et raffinée.

Vol au vent, sauce à la crème, potage revisité... Ces mini morilles de 1 à 2 cm ont été choisies par nos experts pour apporter un visuel incroyable, mais aussi pour la saveur et le parfum incomparables qu'apporte la morille. En salade autour d'asperges et d'un oeuf mollet, c'est une entrée de choix. Elle complète notre gamme de morilles qui se veut 100 % sauvage et naturelle issue des meilleurs terroirs disponibles.

**DÉNOMINATION : Les mini Morilles**  
Morchella  
esculenta - elata  
**ORIGINE : Anatolie**

MAISON BORDE



MAISONS MARCON

**DÉNOMINATION : Les Pétales de Giroles**  
*Cantharellus cibarius*  
**ORIGINE : Balkans ou France (selon récolte)**

Dites aussi Chanterelles Jaunes, communes de nos forêts françaises mais aussi européennes. Nous avons sélectionné des giroles jeunes et fermes que nous avons ouvertes à la main pour ne garder que les beaux pétales après séchage. Leur goût est fruité, très parfumé et rappelle parfois l'abricot. Prisées des chefs pour rehausser les sauces, farces et terrines. Réduites en poudre, leur utilisation comme une épice, est très appréciée en cuisine.

Appelée aussi Trompette de la Mort, pour sa couleur foncée marron à noire et ses formes caractéristiques, elle abonde en groupe en automne dans les forêts humides de feuillus. C'est un excellent comestible, avec un parfum très puissant qui exhale la mirabelle. Sa chair garde une consistance légèrement croquante même après la cuisson. Les recettes autour du lapin, mais aussi de pâtés, terrines, en carbonara et en sauces en font un champignon connu dans le monde entier et apprécié pour son goût si particulier.

**DÉNOMINATION : Les Cornes d'abondance**  
*Craterellus cornucopioides*  
**ORIGINE : Balkans ou France (selon récolte)**

**DÉNOMINATION : Les Chanterelles en tube de nos pinèdes des Landes**  
*Cantharellus tubaeformis*  
**ORIGINE : France**

Récolté en automne dans les forêts des Landes, ce champignon en forme d'entonnoir est parfois appelé Craterelle ou Chanterelle Grise. Elle pousse en groupe et en grande quantité dans les Landes et de nombreux massifs montagneux français. Son utilisation en terrine, farce ou sauce apportera une saveur boisée et délicate à votre recette.

Elle pousse aussi bien sous les conifères que sous les feuillus en forme d'entonnoir. Dite aussi Jaunissante, elle est reconnue en gastronomie comme un excellent comestible aux arômes de fruits (abricot, mirabelle, pêche). Elle se déguste seule, en fricassée et exhale le parfum des poissons.

**DÉNOMINATION : Les Chanterelles modestes de nos forêts françaises**  
*Cantharellus lutescens*  
**ORIGINE : France**

# Les Grandes Origines

Il pousse dans les prairies naturelles et autres devèzes (pâturages en Occitan) au printemps, parfois en automne dans des ronds de sorcières après les pluies et au début des chaleurs... Très couru par nos ramasseurs auvergnats, il est aussi très commun dans les prairies encore naturelles de Bulgarie et de Roumanie. Nous privilégierons l'origine France si les conditions climatiques nous le permettent. On l'appelle aussi faux mousseron en opposition au Tricholome de la St Georges dit Mousseron Vrai. Qui ne s'est pas régalé avec une simple omelette aux mousserons ? Un grand classique de la cuisine gourmande au parfum d'amande amère qui enchante tous les amateurs de champignons. En agrément des sauces avec un poisson, il étonne à coup sûr tous les amateurs du goût.

**DÉNOMINATION : Les Mousserons de nos prairies d'Auvergne ou des Balkans**  
*Marasmius oreades*  
**ORIGINE : Balkans ou France (selon récolte)**

L'Oronge vraie ou Amanite des Césars était très appréciée durant l'Antiquité et par les romains, d'où son nom. C'est dans les montagnes de Transylvanie et des Carpates que nous avons été dénicher ce champignon à l'état frais, pour le faire sécher en Auvergne afin de préserver son délicat parfum d'amande douce. Ce champignon à lamelles, à la couleur vive orangée sur le chapeau et jaune pour sa chair, est peu présent en restauration mais très apprécié des gourmets de champignons. Il se consomme de multiples façons mais notre préférence pour surprendre vos convives, c'est le risotto à l'Amanite des Césars, quasiment inconnu des tables gourmandes. Sa douceur et délicatesse permettent également des recettes sucrées qui en épateront plus d'un.

**DÉNOMINATION : Les Oronges vraies**  
*Amanita caesarea*  
**ORIGINE : Transylvanie ou Carpates (selon récolte)**

MAISON BORDE



MAISONS MARCON

# Les Grandes Origines

Une gamme  
exceptionnelle de  
champignons séchés

Des produits  
sélectionnés,  
provenant des  
plus beaux terroirs

Une démarche  
d'experts et  
de passionnés



MAISON BORDE



MAISONS MARCON

Contact : Robin VIDAL  
+33 6 75 04 43 65 - robin@borde.fr

NOS  
PARTENARIATS

