

Automne 2014

N°60

[Accueil](#) > [Les numéros](#) > [N°60](#) > [05](#) > Alex Miles appuie sur le champignon !

05

Alex Miles appuie sur le champignon ! Un Américain à Dijon

Les Sixties selon Alex Miles ? Pour ce fou de cuisine, ce sont dix années capitales, durant lesquelles on est passé de l'industriel facile aux sources naturelles. Transformation de modes de vie initiée aux USA, évidemment ! Flashback.



J'aime 3 personnes aiment ça. [Inscription](#) pour voir ce que vos amis aiment.



- 1960 : La fascination d'être moderne. La télé et la bouffe se sont épousées. Sortir un repas complet dans une barquette alu du congèl', la mettre au four et se glisser dans son fauteuil devant l'écran était le summum de la modernité.
- 1961 : Better living through Chemistry ! On vit mieux grâce au monde de la science et la chimie. Faites confiance aux scientifiques qui vous expliquent le pourquoi et le comment du monde complexe de l'alimentation... D'où la création des plats préparés, convenables et faciles. Espoir, oui, we are the best...
- 1962 : On Bouge ! Faire le plein de sa voiture, faire le plein de son estomac. Food = Fuel ! De NYC à SF, il y a 4 500 km et entre les deux, il faut manger ! D'où la naissance de la road-food, des diners, supermarchés et chaînes de restauration...
- 1963 : Le roi de Camelot et des rêves a disparu, JFK engendre un réveil de conscience !
- 1964 : Naissance du mouvement Hippie à Berkeley, en Californie. On réalise que le monde peut être modifié par nos propres initiatives... Comment mieux vivre et mieux manger ?
- 1965 : Vietnam, manipulation, mensonges, mésaventures, malbouffe !
- 1966 : L'enfant du Baby Boom devient adulte, ou au moins majeur. Prendre des responsabilités, changer le monde et puis changer les couches... Baby food, industriel, trafiqué... Alors on tend vers le « natural »... Laisser-aller, cool-relax...
- 1967 : Droits civiques, droits de manger, food stamps... Comment ça, tout le monde n'a pas assez ? Il y en a qui se couchent la faim au ventre ? Révélation !
- 1968 : Elections, politique, assassinats de Robert Kennedy et Martin Luther King. Que fait-on pour son prochain ?
- 1969 : Woodstock : Sex, Drugs & Rock & Roll... Macrobiotique, végétarianisme, Zen et Bouddhisme !

■ GB

Mycology is mushrooming !

They are the Champions !

Champions des Champignons non hallucinogènes, je précise.

Comment transformer un ancien site militaire en champ agricole ? Comment bifurquer, la cinquantaine atteinte, vers une activité pleine de bon sens, de bon goût et, en plus, écologique ?

Blandine et Luc Lecherf ont trouvé leur chemin dans les souterrains du Fort d'Hauteville-les-Dijon. C'est là qu'ils ont installé leur champignonnière où poussent des champignons de Paris, des pleurotes, et des shitakés d'une qualité exceptionnelle.

C'est une entreprise horizontale et verticale. Tous deux maîtrisent la production, la distribution et le vente de leur labeur. Vous pouvez les retrouver au marché de Dijon les mardi, vendredi et samedi ainsi qu'à L'AMAP et **à La Ruche qui dit oui**.

Luc, ancien directeur du CFA La Noue, formateur dans les métiers de l'alimentation, et Blandine, issue du monde médical et spécialiste en podologie, ont mûri ce projet avec l'aide de Laurence Laboutière, docteur en génétique. La sélection des spores, c'est elle. Ces fameux spores qui font naître les champignons dans une atmosphère ombragée avec une hygrométrie allant de 70 à 100 %.

Ce qui différencie leurs champignons des produits industriels, c'est leur origine. Les champignons qu'on cultive en masse sont d'une espèce différente qui retient plus d'eau... donc vous payez plus cher ! C'est le même principe que pour les jambons industriels qui sont gorgés d'eau.

Vous goûterez aussi (en bocal) un pâté de champignons exceptionnel, une recette originale de Blandine, made in Bourgogne. Vraiment « home made ! »

Ces deux-là ont intégré les idéaux des années 60 pour définir l'esprit de leur activité : « autonomie et solidarité » !

Ce mariage improbable de la podologie et de l'alimentation a donné naissance à une aventure où tout le monde prend son pied... en dansant !



- [Edito](#)
 - [L'avenir, c'était plus beau hier !](#)
 - [Bons Baisers de New York](#)
 - [Bons Baisers de Berlin](#)
 - [Bons Baisers de Bangkok](#)
 - [Bons Baisers d'Espagne](#)
 - [Bons Baisers d'Ibiza](#)
 - [Bons Baisers de Barcelone](#)
 - [Bons Baisers du Pérou](#)
 - [Bons Baisers d'Allemagne](#)
- [Focus](#)
 - [Le passé, c'est mieux maintenant.](#)
 - [Moi l'idole dijonnaise](#)
 - [Quartier Jean-Jacques](#)
- [Portrait](#)
 - [Carole Desmarais "Sexygénaires"](#)
 - [Souvenirs d'une petite fille à Montréal](#)
 - [60 au compteur !](#)
 - [Les années Grande Vadrouille de Marie-Thé](#)
 - [Patrick Gevrey, collectionneur](#)
 - [Rencontre avec... Christine Martin](#)
 - [Éloïse Fournier](#)
- [Dijon](#)
 - [Good Morning Dijon](#)
 - [La tramondaine N°60](#)
 - [Il était une fois Bobi+Bobi](#)
 - [The Atomic Cats](#)
 - [Edouard Barra, auteur photographe](#)
 - [Stéphanie Brégand, maître de danse](#)
 - [Mylène Fargeot et sa team IgersBourgogne](#)
 - [Les années 60 sont mortes, vive les années 80](#)
 - [Gilles Pitoiset](#)
 - [Collecte Régionale des Archives Cinématographiques](#)
 - [Wild Sisters](#)
 - [Brigitte Sabard, Olivier Gilg et Vladimir](#)
- [**À boire et à manger**](#)
 - [Cuisine des années 60](#)
 - [Quatre restos dijonnais jouent la carte "années 60"](#)
 - [Alex Miles appuie sur le champignon !](#)
 - [Faim d'années 60](#)
 - [RIP & Rib's](#)
 - [American way of food](#)
 - [Bon anniversaire, ma cocotte !](#)
 - [Des nouveautés qui donnent faim et soif](#)
 - [Bing Bang prend de la bouteille](#)
 - [Le vent du design souffle sur l'hôtellerie dijonnaise](#)
 - [Le vin naturel n'existe pas !](#)
 - [Gevrey-Chambertin retrouve sa Rôtisserie !](#)
- [Foire](#)
 - [De la foire d'hier à la Cité de la Gastronomie de demain](#)
 - [La foire gastronomique de 1959 à nos jours](#)
- [Agenda](#)
 - [Bing Bang frappe les 3 coups !](#)

- [Agenda spécial nouvelles scènes !](#)
- [aGeNDa SuBJeCTiF 60](#)
- [un agenda riche !](#)
- [C dans l'art](#)
 - [Daniel Buren](#)
 - [Olivier Mosset](#)
 - [Les Malassis](#)
- [Chronique](#)
 - [Le monde selon Garf](#)
 - [Que la \(jolie\) lumière soit](#)
 - [Des changeurs de monde à Dijon](#)
- [Boutiques](#)
 - [Nadjette Bordji, créatrice-bijoutière](#)
 - [Ma belle parfumerie](#)
 - [Un salon particulier](#)
 - [Le Lièvre Blanc](#)
 - [Les Pétoleuses](#)
 - [Cédrin Déco](#)
 - [Maisons de lumière et Point Fort Fichet](#)
 - [Un ours en ville](#)
 - [Plus belle la ville !](#)
- [Livres](#)
 - [Morvan de chien](#)
 - [Palais ducal de Dijon. Le logis de Philippe le Bon](#)
 - [L'Histoire de Kabouli Pilao](#)
 - [BD : Des bulles dans le Bourgogne !](#)



Un guide avec de vrais morceaux de dijonnais à l'intérieur

Un Américain à Dijon


Dans la même rubrique

- [Cuisine des années 60](#)

- [Quatre restos dijonnais jouent la carte "années 60"](#)
- **[Alex Miles appuie sur le champignon !](#)**
- [Faim d'années 60](#)
- [RIP & Rib's](#)
- [American way of food](#)
- [Bon anniversaire, ma cocotte !](#)
- [Des nouveautés qui donnent faim et soif](#)
- [Bing Bang prend de la bouteille](#)
- [Le vent du design souffle sur l'hôtellerie dijonnaise](#)
- [Le vin naturel n'existe pas !](#)
- [Gevrey-Chambertin retrouve sa Rôtisserie !](#)

- [FEUILLETER LES MAGAZINES](#)
- [ARCHIVES DES NUMEROS](#)

Rechercher :

[RSS 2.0](#) | [Plan du site](#) |  PUBLICITÉ : 03 80 73 01 15 ou 06 86 86 48 28 - contact@bing-bang-mag.com

BingBang magazine Dijon - Edité par EDIBANG : SARL au capital de 14 400 euros - 52, avenue de Stalingrad - 21000 DIJON - Tél : 03 80 73 01 15 - E-mail : contact@bing-bang-mag.com

[Création sites internet Dijon](#) : i-com - Photographie : [Photographe publicitaire](#) - Marielys Lorthios [Photographe culinaire](#)

Toute reproduction même partielle des articles et des photos interdite. Droits réservés.