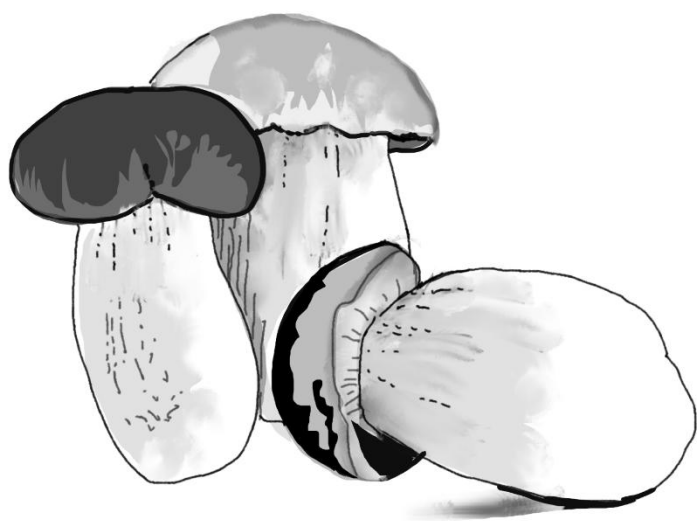


depuis sa 5008 à sept places, les routes ardennaises que, plus jeune, il avalait, les cheveux au vent, comme un prisonnier fraîchement libéré.

Le week-end, en automne, il s'arrêtait parfois dans le petit village de Corbion pour saluer le propriétaire d'un hôtel simple et charmant fréquenté par des troupes du plat pays rêvant de montagnes ; de fait, les paysages de la Semois sont spectaculaires. Pourtant, toutes les attentions se portaient sur le contenu d'une petite jeep partie à l'aube en catimini... La nature de son contenu se devinait immédiatement à l'attitude du chauffeur-cueilleur au retour. Plusieurs kilos de cèpes étaient discrètement débarqués par une équipe de cuisine, comme si elle transférait le butin d'un hold-up. Le chauffeur était le seul à connaître l'emplacement dans la forêt, un secret qu'il s'efforçait de garder, d'autant plus que le trésor réapparaissait chaque année au même endroit !

Le **cèpe** est probablement le meilleur champignon au monde. Il fait partie de la grande famille des bolets. Tous ne sont pas comestibles et certains ne peuvent pas se manger crus ; c'est le cas des morilles également. Bien laver les cèpes et les égoutter jusqu'à ce qu'ils soient quasiment secs (au sèche-cheveux, par exemple). Dans une poêle bien chaude tapissée d'huile neutre et de beurre salé, étaler des échalotes finement ciselées. Les faire blondir puis les réserver. Sans la nettoyer, dans la même poêle très chaude, déposer les cèpes découpés grossièrement et les saisir assez violemment en les retournant avec une palette. Après 3 minutes, baisser le feu et remettre les échalotes, mélanger avec une cuillère à soupe de beurre



Cèpes