

## DOSSIER TECHNIQUE – RESTAURATION CRINIÈRE DU LION (*Hericium erinaceus*)

**Producteur :** MYCELIOR – L'atelier mycologique de Madagascar

**Origine :** Madagascar

**Mode de culture :** culture contrôlée sur substrat lignocellulosique

**Formes disponibles :**

- Champignon frais
- Champignon déshydraté (poudre)

**Statut :** production pilote – collaboration avec chefs partenaires

### **1. Identité botanique**

*Hericium erinaceus* est un champignon basidiomycète de la famille des Hericiaceae.

Il se distingue par un carpophore globuleux recouvert d'aiguillons pendants (1 à 4 cm), sans lamelles ni pores.

La chair est compacte, fibreuse et homogène.

Cette morphologie particulière explique sa tenue exceptionnelle à la cuisson et sa capacité à être travaillée en tranches épaisses ou en émietté structuré.

Références

- Boa E., 2004 – *Wild Edible Fungi*, FAO  
<https://www.fao.org/3/y5489e/y5489e.pdf>
- Wasser S.P., 2011 – *International Journal of Medicinal Mushrooms*  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1521361411000984>

### **2. Profil organoleptique et comportement culinaire**

La Crinière du Lion présente une structure dense et cohérente, sans effet spongieux.

Elle supporte très bien les cuissons sèches et développe une caramélisation franche.

- Texture : ferme, charnue, légèrement fibreuse
- Saveur : douce, umami, évoquant crustacés et champignons des bois
- Comportement : excellente tenue, découpe nette, faible retrait à la cuisson

Cette signature en fait un ingrédient de choix pour les cuisines gastronomiques contemporaines, notamment dans les approches végétales haut de gamme.

Référence

- Friedman M., 2015 – *Journal of Agricultural and Food Chemistry*  
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25667946/>

### **3. Applications gastronomiques**

- Poêlé en tranches épaisses (beurre clarifié, cuisson sèche)
- Rôti ou grillé (effet “pièce végétale”)
- Émietté (substitution partielle de crabe ou homard)

- Déshydraté puis réduit en poudre comme exhausteur de goût (sauces, bouillons, pâtes)

Compatible avec :

- cuisine gastronomique moderne
- cuisine végétale premium
- inspirations asiatiques et fusion

#### **4. Conservation et contraintes produit**

Produit frais

- Température optimale : 2–4 °C
- Conditionnement : respirant (papier, tissu)
- Durée de conservation : 5 à 7 jours après récolte
- Sensible à l'humidité excessive et à l'anaérobiose

Produit déshydraté

- Séchage basse température ( $\leq 60$  °C)
- Stockage hermétique, sec, à l'abri de la lumière
- Conservation prolongée (variable selon hygrométrie)

Références

- Royse D.J. et al., 2017 – *Edible and Medicinal Mushrooms: Technology and Applications*  
<https://doi.org/10.1002/9781119149446.ch2>
- Kalač P., 2013 – *Food Chemistry*  
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23122140/>

#### **5. Profil nutritionnel – cadre scientifique**

(données issues de la littérature, exprimées en poids sec)

- Protéines : ~19–23 %
- Fibres alimentaires : élevées
- Vitamines du groupe B (B1, B2, B3, B5, B6)
- Minéraux : potassium, zinc, manganèse, sélénium
- Antioxydants : ergothionéine

Références

- Mattila P. et al., 2001 – *Journal of Agricultural and Food Chemistry*  
<https://europepmc.org/article/MED/11368601>
- Dubost N.J. et al., 2007 – *International Journal of Medicinal Mushrooms*  
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17712819/>

#### **6. Intérêt nutritionnel documenté**

*Hericium erinaceus* contient des composés bioactifs (hericenones, érinacines) étudiés en recherche nutritionnelle pour leur interaction avec le métabolisme neuronal.

Les études portent principalement sur :

- extraits standardisés
- formes sèches
- apports contrôlés

## Références

- Mori K. et al., 2009 – *Phytotherapy Research*  
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18844246/>
- Nutrients, 2025 – revue sur *Hericium erinaceus* (open access)  
<https://www.mdpi.com/2072-6643/17/8/1307>

## 7. Sécurité alimentaire

- Champignon comestible reconnu
- Consommation traditionnelle documentée
- Sans gluten
- Aucun allergène majeur identifié

## Référence

- EFSA – Guidance on edible fungi  
<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/novel-foods>

## Conclusion

La Crinière du Lion est un ingrédient de création, offrant une alternative végétale crédible, techniquement fiable et gastronomiquement expressive.

Elle s'adresse aux cuisines recherchant texture, précision et narration produit, tout en conservant une rigueur scientifique et culinaire.

Phase pilote menée en collaboration avec les Chefs afin d'ajuster :

- calibre
- stade de récolte
- formats
- régularité future de production