

Les champignons européens : un trésor insoupçonné au Lyon Street Food Festival et au cœur de multiples actions gourmandes

Paris, le 25 septembre 2025

Le 25 juin dernier, la campagne européenne « Les champignons européens, Trésor Insoupçonné », portée par le GEPC, s'est invitée au Lyon Street Food Festival, un événement grand public incontournable de la scène culinaire française.

À cette occasion, Justine Piluso – cheffe engagée et ambassadrice 2025 de la campagne – a animé **des masterclass dans l'espace "Kitchen Lab" du festival**. Elle y a mis en lumière la richesse culinaire du champignon, ingrédient végétal, accessible et savoureux, au travers d'une recette simple, fraîche et créative : carpaccio de champignons de Paris blancs et bruns aux abricots, accompagné d'un tartare de champignons et de tempura de pleurotes.

De quoi ravir les papilles de nos dizaines d'invités !

Cette intervention s'inscrit dans un programme d'actions variées, avec pour double objectif de faire découvrir toute la richesse des champignons cultivés en Europe et d'encourager les Français à en consommer davantage au quotidien :

Une collaboration avec la cheffe Justine Piluso, ambassadrice de la campagne

Révélee dans Top Chef, Justine est connue pour sa cuisine accessible et gourmande, mais aussi pour son engagement en faveur d'une alimentation plus responsable. Son univers convivial et végétal fait d'elle une partenaire évidente pour mettre en avant les qualités du champignon auprès du grand public.



Une série de recettes créatives et simples

développées en partenariat avec **quatre influenceurs culinaires** : @croquelalife, @j__cooking_, @oscar.monnier, @les_tips_de_cam.

Chacun d'eux a imaginé deux recettes originales mettant en valeur les champignons européens.

Ces créations, à la fois aisées, inventives et adaptées à différents profils (étudiants, familles, amateurs de cuisine), sont diffusées tout au long de l'année sur leurs réseaux sociaux.

Deux temps forts événementiels

- Des ateliers au **Lyon Street Food Festival**, comme évoqués précédemment
- Une **masterclass exclusive à Paris**, prévue **le 15 octobre**, en collaboration avec Marmiton, média de cuisine majeur en France.

Un partenariat média aux côtés de Marmiton

Marmiton est le partenaire media de cette troisième année de campagne. La collaboration se concrétisera par la diffusion de différents contenus sur leur réseaux sociaux :

- Le relais de la masterclass animée par Justine Piluso
- La publication de trois capsules vidéo "Astuce de Chef". Ces formats courts, seront également incarnés par notre ambassadrice. Elle y partagera ses conseils pratiques et son savoir-faire pour préparer les champignons.



Champignons croustillants façon General Tso

Pour : 2 personnes Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

- 200g de pleurotes, déchirés en lanières
- 200g de farine
- 8 c. à soupe d'épices en poudre
(au choix : paprika, cumin, ail, piment, etc.)
- ½ c. à soupe de sucre brun
- 2 c. à café de poivre noir
- Une bonne quantité de sel
- 1 c. à café de levure chimique
- 150 ml de lait



- 1) Préparer la pâte en mélangeant la fécule de maïs, la farine et le poivre noir.
- 2) Ajouter un peu d'eau à la fois jusqu'à obtenir une pâte épaisse, lisse et sans grumeaux, capable de bien enrober les champignons.
- 3) Faire chauffer de l'huile dans une poêle ou une casserole pour une cuisson en friture.
- 4) Tremper les tranches de champignons dans la pâte, puis les plonger dans l'huile chaude.
- 5) Faire frire les champignons en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants des deux côtés.
- 6) Préparer la sauce en mélangeant : ail, piment, gingembre, sauce soja, vinaigre de riz, sriracha et sucre brun.
- 7) Chauffer une poêle antiadhésive à feu vif, ajouter les champignons frits et la sauce.
- 8) Faire sauter quelques minutes pour bien enrober les champignons.
- 9) Garnir avec des piments frais émincés, des graines de sésame et des oignons nouveaux.