



## Oise : À la découverte de Ludovic Barre et ses champignons

Par [lebonhomme-picard@gmail.com](mailto:lebonhomme-picard@gmail.com)

vendredi 26 février 2021 à 11h11min



Dans le cadre de l'émission « Pré de chez nous », diffusée sur la chaîne Youtube de la région et [le site dédié](#) à 11h50 (et disponible en rediffusion), c'est Ludovic Barre (installé à Laigneville) ouvre les portes de son exploitation de champignons.

« Situé dans la vallée de Laigneville, dans les entrailles d'une ancienne carrière de pierres calcaires datant du XVIIIème siècle, ma champignonnière est le dernier site de production traditionnelle de champignons de Paris de toute l'Oise. Depuis 2009, mon quotidien est de m'occuper de la culture, la cueillette et la livraison de champignons, 7 jours sur 7 et en toutes saisons. Mes champignons offrent un parfum de sous-bois fleuri qui éclate en bouche et un croquant d'une texture exceptionnelle. Chaque mois, 40 tonnes de champignons sont délicatement cueillis à la main, et rangés avec soin dans des cagettes.