

Société Mycologique du Sedanais



Bulletin N° 2

Année 1992

Amis des champignons

En application de ses statuts, la Société Mycologique du Sedanais désire faire rayonner autour d'elle l'amour, la connaissance et le respect des produits de la nature. Et plus particulièrement des espèces mycologiques.

C'est pourquoi chaque année, nous organisons des sorties qui comportent la recherche, suivie d'une étude descriptive des espèces recueillies.

Nous organisons aussi une exposition afin de mieux faire connaître nos amis les champignons.

Notre bulletin de liaison a pour but de vous familiariser très progressivement avec des espèces aux qualités insoupçonnées.

Il est également capital de connaître les champignons les plus dangereux avant les meilleurs. Ces dernières années, de grands progrès ont été réalisés dans la toxicologie des champignons: des espèces que l'on croyait inoffensives se sont révélées dangereuses et inversement.

Par ailleurs, le public, de plus en plus intéressé par les richesses de la nature, est de plus en plus enclin à en utiliser toutes les ressources.

C'est pourquoi il faut s'informer sur un risque nouveau apparu depuis l'usage intensif, fait en agriculture, des pesticides et des engrais chimiques.

Nous tenons aussi à signaler que, partisans sans réserve de la traditionnelle cueillette familiale, nous ne craignons pas d'attirer l'attention des pouvoirs publics sur le risque encouru par cette tradition du fait du comportement des "ramasseurs professionnels" dans un but de profit personnel à échelle industrielle.

En rapport avec les associations de connaissance et de protection du patrimoine ardennais, nous oeuvrons pour l'utilisation traditionnelle et le respect des produits de notre sol.

C'est dans cet esprit que nous vous invitons à venir grossir nos rangs.

Pour les membres sociétaires,

Le secrétaire.

Le président.

Composition du bureau.

Le renouvellement partiel du bureau au cours de l'Assemblée Générale du 17 novembre 1991 donne la composition suivante:

- Président : Mr. Jean François HENRY. Pharmacien.
- Vice-Présidente : Mlle. Florence GRAFTIEAUX. Pharmacienne.
- Secrétaire : Mr. Jean LEROUX. Retraité.
- Secrétaire adjoint : Mr. Jean Jacques REMY. Retraité.
- Trésorier : Mr. Daniel KOST. Enseignant.
- Trésorier adjoint : Mr. Henry PAYANT. Enseignant.

Motion adressée à la Préfecture des Ardennes.

La motion de protestation votée au cours de cette Assemblée Générale du 17 novembre 91 concernant le ramassage abusif de certains champignons pratiqué par une équipe de Montcy-Saint-Pierre, a été adressée à Monsieur le Préfet des Ardennes le 22 novembre 1991.

Conjointement, une copie de cette intervention a été adressée à la Société d'Histoire Naturelle des Ardennes ainsi qu'à 4 Associations Ardennaises de Défense de la Nature à vocation non politique.

Introduction à la Mycologie.

Limités à la seule évocation des champignons à lames, ces propos s'adressent à des débutants, pour qui, tout champignon inconnu qu'ils rencontrent, pose un problème insoluble: "Comment l'identifier avec certitude ?"

1) Le premier réflexe est de consulter un ouvrage de mycologie, atlas, flore illustrée... Il en existe aujourd'hui d'excellents. Les plus importants offrent plusieurs centaines de reproductions: c'est beaucoup! Comment faire pour s'y retrouver ?

Madame Marcelle Legal, maître de recherche au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris pense que "c'est une illusion de croire qu'il suffit de confronter récoltes et images pour arriver à identifier une cueillette...!!" et d'ajouter "les planches en couleur ne présentent un intérêt documentaire que pour les mycologues avertis". En effet, ou bien l'échantillon récolté ne ressemble pas à la reproduction ou bien on croit identifier une espèce et on la confond avec un sosie qui peut être dangereux (le clytocibe de l'olivier au lieu de la girolle par exemple).

Alors faut-il se décourager et renoncer à vivre la grande aventure ?

2) La mycologie est en effet une science exaltante mais qui ne s'acquiert qu'après un lent, patient et nécessaire apprentissage, fondé sur une observation méthodique.

Cette observation met en jeu les principaux sens: **la vue**, **l'odorat** (sens le plus fiable pour connaître le monde selon le philosophe grec Démocrite), **le goût** (on peut goûter sans danger les espèces à condition de ne pas avaler les parcelles goûtées), **le toucher** et porte sur les différentes parties du champignon ou carpophore.

Elle porte sur le chapeau, sa forme (cloche, coupe, cône...), ses dimensions, sa couleur, son revêtement (laineux, soyeux, strié, rayé, écailleux...), sa marge (bord strié, cannelé, onduleux...).

Elle porte sur les lames (qui portent les spores), lamelles, lamellules, leur attache sur le pied (libre, adnée, échanquée, décurrente...), le profil de leur arête (arquée, dentelée...).

Elle porte sur le pied, sa forme (cylindrique, obèse, filiforme, renflé, bulbeux), son habillage (volve, anneau, cortine...) et son ornementation (poudré, chiné, rayé, écailleux...).

Elle porte sur la couleur des spores, recueillies sur une lame de verre ou du carton (spores blanches, noires, roses, brunes...) qui permet de classer les espèces.

Elle porte sur la consistance de la chair (cassante, élastique, gélatineuse, croquante...), son possible changement de couleur (bleuissement, noircissement, rougissement...).

La synthèse de ces observations conduit souvent à une possible identification de l'échantillon ou du groupe auquel il appartient. Parfois, un détail typique conduit à une détermination rapide et sûre.

3) Mais il ne faut pas oublier que l'exercice de la mycologie est une affaire collective.

D'où l'utilité d'appartenir à une **Société Mycologique**, de participer aux sorties sur le terrain, d'assister aux expositions: on apprend plus au cours d'une sortie qu'après des heures d'étude dans des livres.

Peu à peu se constitue un bagage mycologique suffisant qui permet de consulter avec profit les planches en couleur. L'identification d'une nouvelle espèce, jusqu'ici inconnue, procure une joie sans cesse renouvelée.

Comme l'écrit le grand mycologue Georges Becker: "Grâce aux champignons, on pénètre dans les secrets de la nature qui ne les livre qu'à ceux qui les méritent."

Mr DUBOIS, Mycologue consultant, membre de la Société.

Les Psalliotes.

Le plus connu, le plus couru, celui dont on se méfie le moins, c'est certainement le **Rosé des Prés**. Qui ne le connaît pas ?....Même les enfants à partir de 6 ou 7 ans le cueillent avec plaisir et ravissement.

Mycologiquement, le **Rosé des Prés** appartient à la famille des **Agaricacées**.

Il s'appelle aussi, pour ceux qui veulent s'initier:

- Agaric des champs (grec agarikom).
- Agaricus Campester (nom latin pour emploi international).
- Psalliote champêtre (grec, psalis, signifie voûte).

Mais notre excellent comestible n'est pas "fils unique" dans sa famille.

On trouve aussi (et certains lui ressemblent) ses frères et ses cousins dirons-nous. Ce sont:

- le Champignon de Paris (Agaricus bisporus).
- la Psalliote Forestière (Agaricus silvaticus).
- la Psalliote majestueuse (Agaricus augustus).
- la Psalliote brusquement bulbeuse (Agaricus abruptibulbus).
- la Psalliote des Jachères (Agaricus arvensis).
- la Psalliote à peau jaune (Agaricus xanthodermus).
- la Psalliote Sylvicole (Agaricus silvicola).

Remarque: Si la nomenclature internationale a adopté le nom de genre **Agaricus**, la tradition française utilise le terme **Psalliote**.

On peut à bon droit refuser d'appeler les Psalliotes, Agarics, car le terme Agaric désigne dans le langage traditionnel tous les champignons à lamelles (y compris les Russules, Cortinaires, Amanites, etc...).

Nous appellerons donc psalliotes les espèces "soeurs et cousines" du Rosé des Prés.

Confusion: Y a t'il confusion possible ente les Psalliotes dont une seule (la psalliote à peau jaune) est indigeste à rejeter, et des espèces vénéneuses voire mortelles ?

Pour les connaisseurs, aucun problème.

Mais pour les débutants, attention, surtout dans notre région boisée des Ardennes, les Amanites peuvent naître dans les prés, en bordure de bois.

Il faut bien savoir ce qu'est une volve. Le Rosé des Prés naissant est blanc et rond comme une Amanite naissante. Toutefois, il n'éclot pas d'une volve. Un minimum d'examen suffit à déceler la ressemblance. Encore faut-il le faire.

Bien observer les lamelles et la base du pied. Les Psalliotes possèdent des lamelles roses devenant brunes et pas de volve. D'autres espèces de couleur blanche sont très dangereuses (Amanite vireuse et Amanite printanière) mais leurs lamelles sont blanches avec une volve au pied.

D'où: Lamelles blanches + Volve = Menace de Mort.

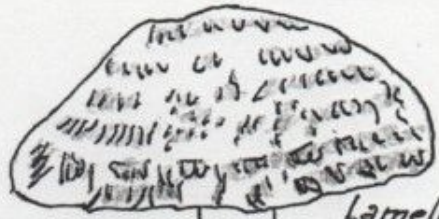
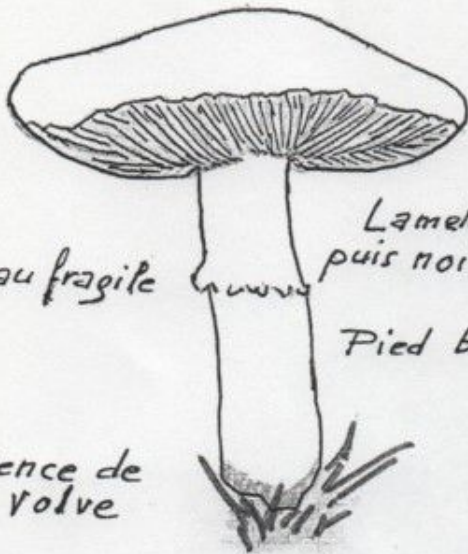
PSALLIOTES

Agaricus Campester (Rosé des prés)

Agaricus Silvaticus (Psalliote des forêts)

chapeau tout blanc

chapeau couvert de
mèches brunes



Anneau fragile

Lamelles roses
puis noirâtres

Pied blanc

Anneau durable
souvent marginé
d'écaillés brunes

Lamelles roses
puis pourpres

Pied creux adulte
souvent feutré,
d'écaillés blanches
fragiles

Absence de
volve

Absence
de volve

XXX

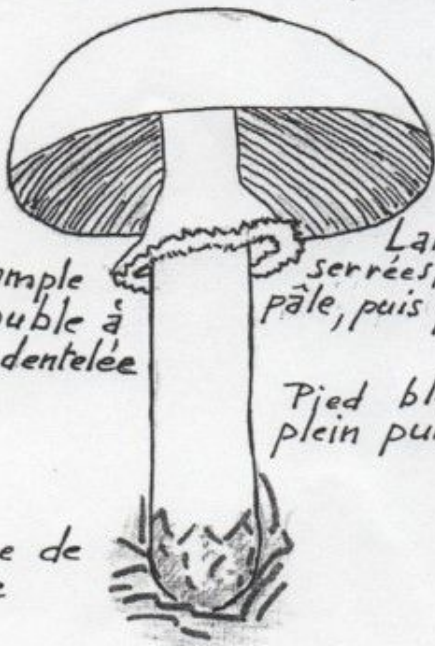
XXX

Agaricus Arvensis (Psalliote des sèches)

Agaricus Xanthodermus (Psalliote à peau jaune)

Chapeau blanc lisse
de grande taille (10 à 20cm)

Chapeau forme trapèze
blanc devient jaune au toucher



Anneau ample
solide double à
bordure dentelée

Lamelles
serrées, rose
pâle, puis pourpre

Pied blanc
plein puis creux

Bel anneau
persistant
souvent dentelé
jaune sur le bord

Lamelles
blanchâtres
puis gris rosé

Pied blanc brillant
jaune à l'intérieur
de sa base

Absence de
volve

Absence de
volve

XXX

à rejeter

Attention : Tous les champignons blancs
ne sont pas des Psalliotes.

La Psalliotte champêtre (Rosé des prés):

Se trouve exclusivement dans les prairies et pâturages au mois de septembre, à condition que le mois d'août ait été chaud et sec. Sa croissance est très rapide, il lui suffit de quelques heures pour atteindre sa taille adulte.

Identification: Chapeau tout blanc au début, hémisphérique puis plan, de 4 à 10 cm de diamètre. Lamelles roses puis pourpre noirâtre. Pied blanc, pourvu d'un anneau fragile, absence de volve. Chair blanche ayant tendance à rosir à l'air. Saveur délicieuse, même crue, et d'excellente odeur analogue à celle du champignon de couche.

Comestible: Un des plus connus et des plus recherchés depuis l'antiquité.

Préparation culinaire: S'accommode très bien d'une sauce à la crème. Parfume délicieusement une omelette. Se prête à toutes les préparations culinaires.

Confusion: Possible avec la psalliotte jaunissante (toxique).

La Psalliotte Forestière (Psalliota silvatica ou Agaricus silvaticus): noms communs Agaric des forêts, Boule de neige grise, Rosé à mèches...

Belle espèce des plus variables, puisqu'une série de champignons de ce genre sont plus ou moins couverts de mèches ou petites écailles sur fond plus ou moins blanc. On les trouve surtout sous les épicéas. Elle est assez tardive, fin de l'été ou en automne, en cercles parfois abondants.

Identification: L'espèce type présente: Un chapeau de 8 à 12 cm de diamètre, entièrement couvert (sur fond blanc de la chair) de belles mèches plus ou moins retroussées, dont la couleur varie du blond au brun.

Le pied est cylindrique, de 10 à 15 cm de haut et de 1 à 3 cm de diamètre, creux à l'état adulte. Il possède un anneau membraneux et durable souvent marginé d'écailles brunes.

Les lamelles sont libres et serrées, d'abord blanc carné, elles passent au rose puis au pourpre, comme chez toutes les psalliottes.

La chair est épaisse et tendre, blanche, elle rougit rapidement à l'air. C'est dans le pied que le rougissement est le plus intense.

Saveur très fine, exhalant une odeur agréable.

Comestible délicieux, vraiment noble, justement apprécié et recherché, se prêtant aux mêmes préparations culinaires que les autres psalliottes. Il ne présente guère de confusion possible.

La Psalliotte des Jachères (Agaricus arvensis):
nom commun Boule de neige.

Identification: Belle psalliotte blanche de grande taille.

Chapeau de 10 à 20 cm de diamètre, lisse, jaunit au toucher, peut se fendiller par la sécheresse, et paraître crevassé ou écailleux.

Lamelles serrées, longtemps pâles, à peine roses et ne devenant pourpre qu'à la fin.

Pied blanc, plein puis creux, de 10 à 15 cm de long sur 2 à 4 cm de diamètre.

Anneau ample, solide, double, présentant une bordure dentelée.

Chair compacte, blanche, se tachant de jaune citron.

Odeur particulière, du pain sortant du four ou anisée.

On la rencontre dans les prairies, en forme de grands cercles, dans les pâturages et les vergers.

Bon comestible, mais sa chair compacte n'est pas toujours de digestion facile. Il faut également se méfier des allergies, certaines personnes ne supportant aucune des grandes psalliottes.

La Psalliotte à peau jaune (Agaricus xanthodermus):
ou Psalliotte jaunissante.

Identification: Elle est indigeste pour certains, légèrement toxique pour d'autres, il est important et d'ailleurs facile de la reconnaître.

Chapeau: de 8 à 15 cm de diamètre, d'abord blanc, il devient rapidement jaune de chrome au moindre froissement.

Lamelles: longtemps blanchâtres, puis gris rosé sale et brun pourpre, elles sont serrées et libres franchement écartées du pied.

Pied: farci d'une moelle soyeuse, puis creux, se teinte de jaune au toucher, mais surtout, toujours jaune cadmium à l'intérieur de sa base. C'est le signe qui ne peut tromper, unique parmi les psalliottes.

Chair: tendre et blanche présentant une odeur très désagréable évoquant le phénol ou l'iode.

C'est une espèce commune dans les jardins, vergers, lisières de bois. Pas réellement vénéneuse, elle est extrêmement indigeste, de goût détestable.

La Psalliotte sylvicole (Agaricus silvicola):

Elle présente les caractères de la psalliotte des jachères mais ne pousse que dans les forêts (résineux et feuillus, été, automne). Plus petite de taille, chapeau de 12 cm maxi, pied plus grêle, plus svelte présentant à la base un gros bulbe à rebord souvent très développé. C'est un bon comestible.

Attention, à ne pas confondre avec les amanites blanches mortelles (vireuse et printanière).

Il reste à vous souhaiter bonne cueillette et bonne digestion.

J. Leroux, secrétaire S.M.S.

Bolets et cèpes.

Ils forment une famille dont le caractère fondamental est un hyménium (partie fertile sous le chapeau) constitué de tubes (foin) terminés par des pores (trous plus ou moins fins et réguliers) et non des lames.

1) Caractères à observer pour leur étude.

- Silhouette (allure générale).
- Taille et forme des pores (ronds, polygonaux...).
- Couleur des pores et des tubes (blanc, verdâtre, jaune, rouge...).
- Ornementation du pied (points, écailles, réseau...).
- Couleur de la chair et ses changements (bleuissement, noircissement...).
- Saveur de la chair (poivrée, amère, sucrée...).
- Couleur du chapeau (blanc, rose-rougeâtre, ocre-orange, brun-roux...)

2) Les espèces royales.

Dans la famille des bolets existe un quarteron d'espèces auxquelles on réserve le nom exclusif de "Cèpes".

La notion de "cèpe" répond à un double critère: l'excellente qualité de la chair et la puissance du pied (obèse, ventru).

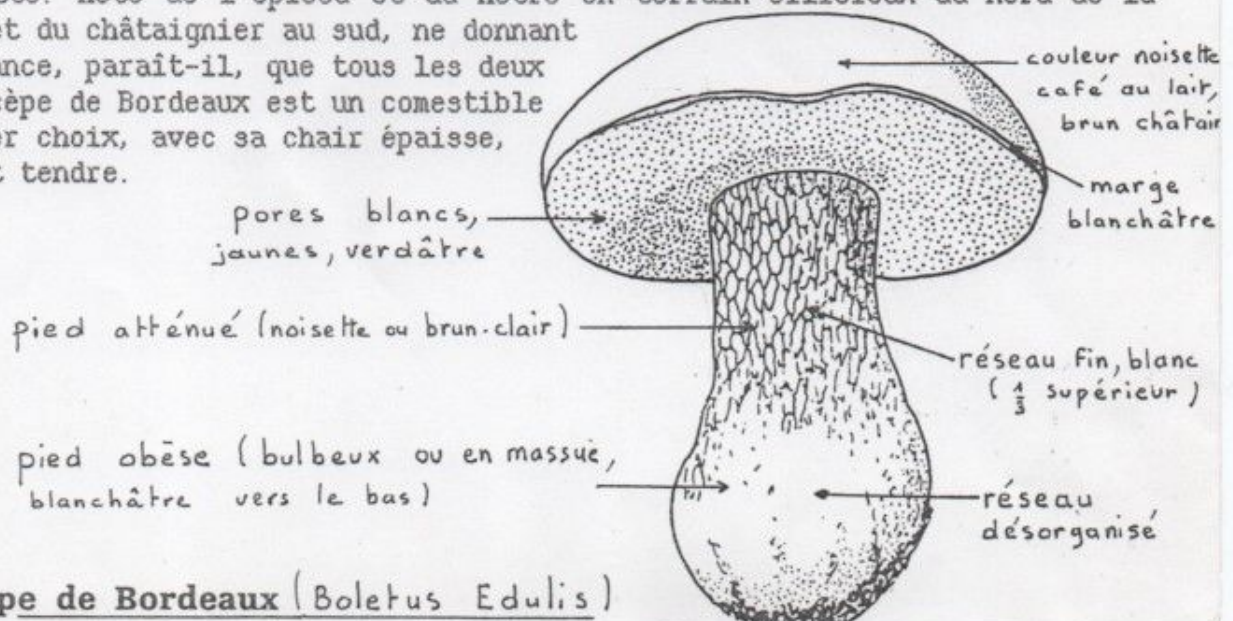
Le terme de "cèpe" lui même est d'origine discutée: du latin cippus = Cippe (stèle), cep (vigne), cèpe (bolet) ou du latin caepa (oignon).

Quatre espèces répondent donc aux deux critères évoqués: Le cèpe de Bordeaux (édulis), le tête de nègre (aereus), le cèpe d'été (réticulatus), le cèpe des pins (pinophilas).

Toute autre espèce appelée cèpe, l'est en vertu d'un abus de langage.

3) Le chef de file: le cèpe de Bordeaux.

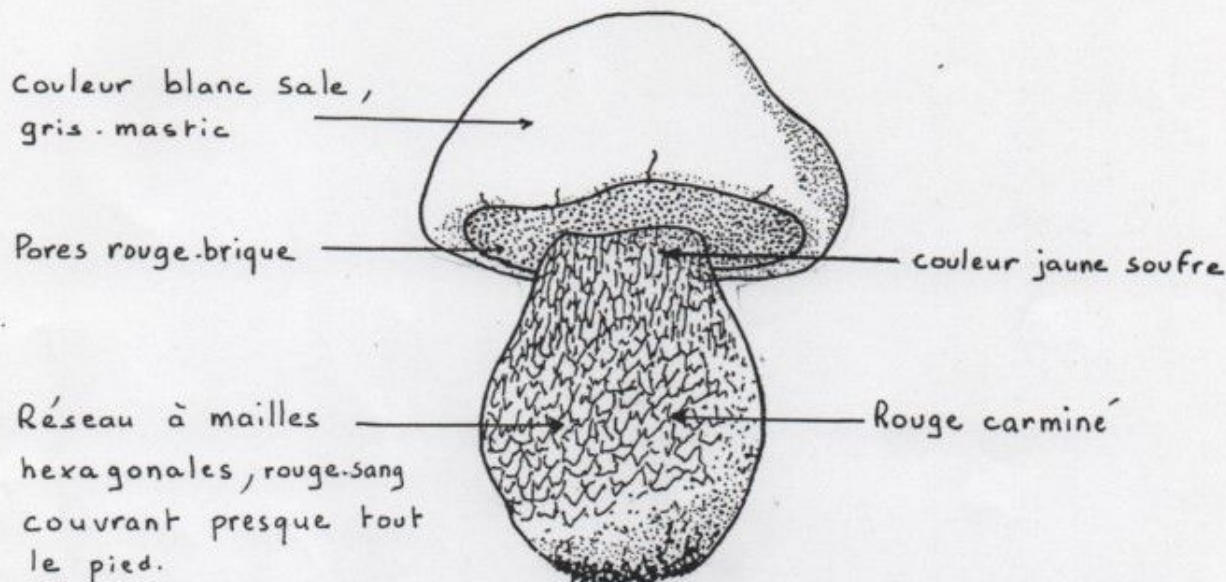
Qu'importe l'origine de son nom vernaculaire: l'essentiel est de le reconnaître avec son chapeau brun, un peu roux ou fauve, sa marge blanchâtre, son pied souvent ventru, réticulé au sommet, sa chair à odeur faible, sa saveur douce ou de noisette. Hôte de l'épicéa et du hêtre en terrain silicieux au nord de la France, et du châtaignier au sud, ne donnant en abondance, paraît-il, que tous les deux ans, le cèpe de Bordeaux est un comestible de premier choix, avec sa chair épaisse, sapide, et tendre.



Cèpe de Bordeaux (Boletus Edulis)

4) Le Bolet Satan.

Espèce estivale, thermophile de la France du sud, il est l'enfant "terrible" de la famille. Il n'est pas mortel mais cause de graves ennuis, s'il est consommé cru ou mal cuit. D'ailleurs, il n'est pas appétissant avec son chapeau volumineux blanchâtre sale, gris livide, son pied obèse rouge carminé au ventre comme les pores, sa chair blanc jaunâtre, bleuissant nettement par temps humide. De saveur douceâtre, il a peu d'odeur étant jeune, faible et fétide ensuite.



Boletus Satanas

5) Le reste de la famille.

Elle est très nombreuse cette famille, divisée en beaucoup de branches. On ne peut citer tous ses membres.

Méritent cependant d'être connus:

- Le bolet bai, meilleur que le "Bordeaux" estiment certains mycophages.

- Le pied rouge (érythropus) bleuissant et donc confondu très souvent avec le bolet satan.

- Le bolet de fiel, immangeable, à pores blancs-rosâtres, confondu avec le "Bordeaux".

- Le bolet à beau pied (calopus) semblable au satan par son chapeau couleur mastic.

... qui ne connaît enfin, le bolet rude, à pied non ventru mais couvert de petites écailles, ou le bolet orangé ?

Il y en a bien d'autres...

La famille Bolet est donc intéressante, nombreuse, rassurante. Dans les Ardennes, on a peu de chance de rencontrer le satan. Par contre les 4 cèpes sont présents. Rare pourtant, le tête de nègre à la chair croquante, réservé aux gens du midi depuis 1976, année où il avait bien voulu nous honorer de sa savoureuse présence.

MYCOGASTRONOMIE.

Il est dommage que le célèbre ouvrage du docteur Romain, un des maîtres de la cuisine des champignons, soit devenu introuvable. Il recelait de merveilleuses recettes, conçues par un véritable alchimiste de l'art culinaire. Le bulletin N°1 de notre association en reproduit une, relative aux pieds violets farcis. En voici d'autres, imaginées par de grands chefs cuisiniers contemporains dignes des plus grandes tables, et inédites.

1) Brouillade aux morilles (4 personnes).

Recette d'un jeune chef provençal, Patrick Bianco du "Moulin de la Gardiole".

- 350 gr. de morilles fraîches.
- 40 gr. de beurre.
- 8 oeufs.
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche.
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.
- sel, poivre.
- 1 cuillerée à soupe de Cognac.

1. Faire revenir à feu modéré dans 40 gr. de beurre, les morilles.
2. Battre les oeufs et ajouter crème, huile, sel, poivre.
3. Réchauffer cette préparation dans un faitout de fonte beurré et légèrement huilé à l'huile d'olive (une cuillerée).
4. Verser dans le faitout, les morilles cuites à point, dans les oeufs.
5. Tourner doucement l'ensemble pendant la cuisson qui s'achèvera dès que l'on aura ajouté le Cognac.
6. Servir la brouillade baveuse.

2) La cuisson des cèpes.

Opération délicate, en fait facile si l'on se tient à quelques règles simples.

- D'abord, on ne lave pas les cèpes, sinon, ils se transforment en éponge et deviennent visqueux et mous à la cuisson.
- Les cèpes se brossent ou se frottent simplement avec un linge humide, s'épluchent avec l'élimination du "foin" quand il devient verdâtre.
- Les têtes s'émincent en lamelles, comme les queues, dans le sens de la longueur.
- têtes et queues se cuisent séparément (car les têtes cuisent plus vite que les queues) dans de l'huile d'olive chaude. La durée différente du temps de cuisson permet un résultat harmonieux.

3) Ragoût de cèpes à la purée d'ail et au jus de persil.

Recette mise au point par Bernard Loiseau au "Restaurant de la Côte d'Or" à Saulieu en Bourgogne.

- Pour 4 personnes:
- 1 Kg de cèpes.
 - 10 gousses d'ail.
 - 50 gr. de persil, sel, poivre.
 - 1/2 verre de lait.
 - 30 gr. de beurre.
 - une cuillerée d'huile d'olive.

1. Eplucher l'ail, le blanchir dans l'eau pendant 2 minutes et renouveler 5 fois l'opération dans 5 eaux différentes (ainsi va disparaître toute la force de l'ail qui garde son goût devenu douceâtre). Egoutter l'ail et en retirer le germe. Passer au mixeur pour obtenir une purée et détendre celle-ci avec un demi verre de lait. Rectifier de sel et de poivre. Réserver.

2. Passer les 50 gr. de persil à la centrifugeuse pour extraire les sucs. Mettre ce jus dans une casserole et le monter avec les 30 gr. de beurre. Rectifier sel et poivre.

3. Poêler les lamelles de cèpes, têtes et queues séparément dans l'huile d'olive chaude. Les égoutter, les enlever, les mettre dans du "sopalin" pour retirer les graisses et huile de la cuisson.

4. Déposer au fond des assiettes le jus de persil et la purée d'ail. Tout autour disposer les lamelles de cèpes (têtes et queues) bien dorées et croquantes.

4) Salade de pieds de mouton.

Recette originale communiquée par un directeur d'école de Balgau (Haut Rhin) et trouvée dans un ouvrage "Cuisiner les champignons".

- 300 gr. de pieds de mouton.
- 2 cuillerées à soupe d'huile.
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre.
- 2 cuillerées à soupe de concentré de tomates.
- un peu d'anchois pilés ou de crème d'anchois en tube.
- un petit oignon.
- sel, poivre.

1. Nettoyer, découper et laver les champignons. Les mettre sur le feu avec un peu d'eau et les faire dégorger.
2. Les cuire 15 à 20 minutes. Les verser dans une passoire. Bien les laisser égoutter puis les presser doucement pour en faire sortir le jus. Réserver.
3. Dans un saladier, préparer la vinaigrette avec huile et vinaigre. Saler et poivrer. Mélanger à cette sauce, l'oignon coupé en dés, les champignons, le concentré de tomates et suivant le goût, l'anchois.
4. Bien remuer et servir très frais.

R Dubois