

Société Mycologique

du Sedanais



Bulletin n°5

Année 1995

Un nouveau président.

Notre Président Jean-François HENRY est décédé le 6 décembre 1994. Souvenons nous combien il était agréable de le rencontrer. D'humeur toujours égale, son humour gai et constant, ainsi que sa grande gentillesse en faisaient une personne très attachante.

Président aimable, doublé d'un homme foncièrement bon.

- Nous le regrettons -

(Extrait de la lettre adressée à Mme Renée Henry, sa mère le 9/12/94)

La disparition du Président J.F. Henry a nécessité l'élection de son successeur.

Mr. Guy Christelle, que nous connaissons depuis plusieurs années par sa participation à la préparation annuelle du Petit Salon du Champignon, a accepté de faire acte de candidature.

Ce pharmacien diplômé de mycologie, bien connu de Pure et de l'Yvois pour ses activités mycologiques et autres a été élu président au cours d'une Assemblée Générale Extraordinaire tenue à Sedan le 13 mai 1995

Vous aurez l'occasion de connaître et d'apprécier notre nouveau et sympathique Président. Tous nos voeux l'accompagnent dans sa tâche à venir pour la prospérité et le rayonnement de la Société Mycologique du Sedanais.

Discours de Mr. Guy Christelle, suite à son élection à la présidence de la Société Mycologique du Sedanais:

C'est en hommage à feu mon confrère et grand ami de la mycologie, Jean-François Henry, par sympathie pour votre, ...pour notre secrétaire Mr. Leroux, que j'ai décidé d'accepter de me présenter à la présidence de la S.M.S., seule société mycologique Ardennaise.

Amoureux des Ardennes qui m'ont accueilli à l'âge de deux ans, de la nature omniprésente au pays d'Yvois où je réside depuis plus de quinze ans, le champignon m'a toujours fasciné, comme il fascine l'homme depuis des lustres.

Seul candidat à cette élection, je n'ai préparé aucun programme.

La campagne d'affichage sera celle du Petit Salon du Champignon.

L'échantillonnage est important, au niveau des sondages, il est fait de plus de 45 familles, représentées par plus de 150000 espèces.

Au dépouillement, les chiffres sont très parlants:

- 1 = 1 Kg, voire plus, est le poids atteint par des morilles.
- 110 = 1 m 10 est le record de circonférence d'un champignon de couche.
- 110000 tonnes = la quantité de psalliotes cultivées dans une année.

Mais aujourd'hui, je ne vous parlerai que d'un tour, celui de ce jour, qui est plutôt un tour de passe-passe, car se retrouver Président d'une Société Mycologique le jour de la St. Georges est tout de même inattendu

Ce Calocybe Gambosa, (Tricholome de la St. Georges) au pied robuste, au chapeau irrégulier, bosselé, à son odeur et saveur de farine est un comestible très recherché à cette époque de l'année. Je ne l'ai pas encore rencontré ce Printemps, par contre Morchella Esculenta (la morille comestible ou morille commune) m'a été présentée la semaine dernière, cueillie dans la région rémoise, où elle fructifie sur des terrains calcaires.

J'espère que vos cueillettes seront remarquables et remarquées.

Merci de me donner votre confiance, pas toujours disponible comme je le souhaiterais, car de nombreuses occupations satellisent ma vie d'officiel rural.

J'espère pouvoir remplir à bien la fonction dont vous m'honorez ce jour.

Merci et bon dimanche.

Champignons

*Sans être mycologue, on peut aimer la chasse
Vous êtes le gibier, savoureux champignons.
Mes amis soupçonneux, ne soyez pas grognons;
N'étant pas compétent, je montre peu d'audace!*

*Quand l'horizon pâlit, le brouillard se prélassé
Sur les prés où j'arrive avec mes compagnons.
Les étoiles, si tôt, servent de lumignons,
Dorant les blancs chapeaux en rond dans l'herbe grasse.*

*Dans les bois de Sommauthe, égarés et griffés,
Quel plaisir de trouver les cèpes étoffés
Ou, sortant de l'humus, de jaunes chanterelles.*

*Pour corser le menu, je vous cueille sans peur,
Pieds de mouton poivrés, tapis de craterelles¹,
Ce régal des gourmets au surnom si trompeur!*

Sonnet dédié à R. Dubois, par le poète sedanais
Marcel Perrier dans son recueil "Reflets d'Ardenne" (1970).

1. craterelles = trompettes des morts.

Manifestation mycologique

La Société Mycologique du Sedanais a présenté du 18 au 24 mars 1995 un programme intitulé Mycologie et Champignons, dans le cadre d'une semaine "Connaissance de la Nature" organisée par la ville de Sedan.

Mrs Dubois et Leroux, assistés de Mrs Kost et Capitain se sont employés à faire découvrir le monde de la mycologie à plus de 300 élèves accompagnés de leurs professeurs.

Exposés, croquis, projection de films ont connu un réel succès provoquant de nombreuses questions.

Les explications données sur les espèces mortelles et toxiques furent très écoutées, sans oublier les meilleurs comestibles évidemment.

Le monde réputé mystérieux des champignons a été présenté et commenté sous forme d'un miroir à deux faces, l'une positive, l'autre négative. (production d'antibiotiques qui ont sauvé tant de vies, mais aussi production de drogues dangereuses).

La représentation de ce "miroir à deux faces" sur la page suivante devrait intéresser bon nombre d'amateurs.

Souvenons nous que la Nature qui met tant de bonnes choses à notre disposition peut aussi se montrer très sévère vis à vis des imprudents.

Apprenons à la connaître, un peu pour les uns, beaucoup pour les autres. Mais sachons tous l'aimer et la respecter.

Jean Leroux

~~~~~

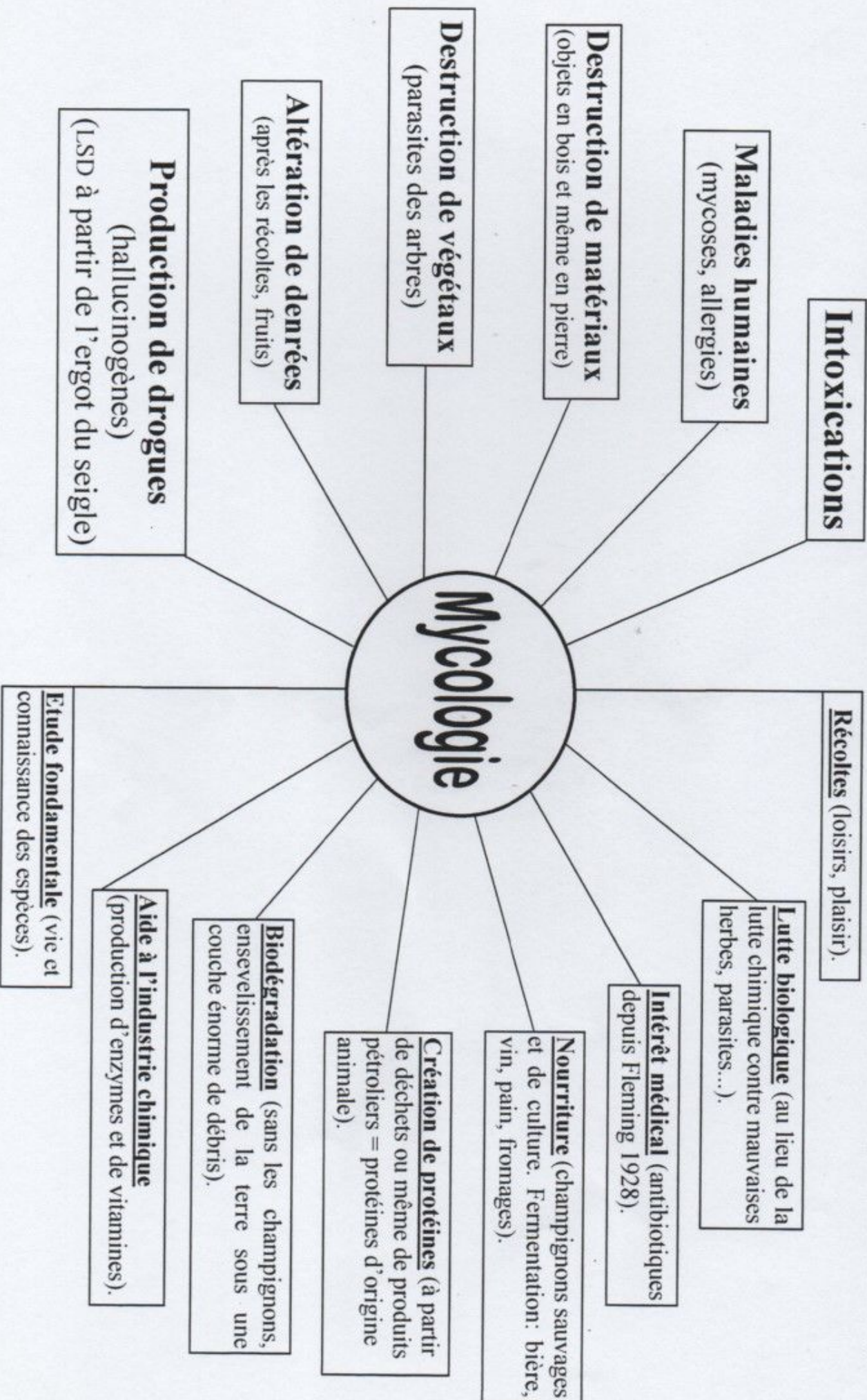
Pour adhérer à la Société Mycologique du Sedanais, ou pour tout renseignement la concernant, vous pouvez contacter:

Mr. CHRISTELLE Guy —> Pharmacie, 5, route de Messempéré, PURE.  
☎ 24/22/08/53

Mr. LEROUX Jean —> 139, avenue Charles de Gaulle, BALAN.  
☎ 24/29/20/26

Mr. KOST Daniel —> 7, La Cerisaie, BALAN.  
☎ 24/27/45/26

☹️ **Les champignons sont un miroir à deux faces.** 😊



# Éliminons les préjugés.

Il existe vis à vis des champignons, des "croyances" ou des recettes transmises depuis des générations. Elles se transmettent encore de nos jours malgré ce qu'elles comportent de faux, donc de dangereux. Et nous savons déjà, amis lecteurs de notre bulletin, qu'il s'agit d'un danger (parfois mortel).

## Les fausses croyances:

\* *Si la limace mange un champignon, c'est qu'il est comestible. C'est faux.* Au contraire, les limaces recherchent l'amanite phalloïde, champignon mortel.

\* *Si un champignon change de couleur quand on le coupe, c'est qu'il est toxique. C'est faux.* Le bolet blafard (*boletus luridus*), le bolet à pied rouge (*boletus erythropus*), le bolet indigotier ou bleuissant (*gyroporus cyanescens*), le lactaire délicieux (*lactarius deliciosus*)... dont la chair change de couleur à la coupe, sont de bons comestibles.

\* *Si un champignon a un parfum agréable ou une saveur douce, c'est qu'il est comestible. C'est faux.* L'entolome livide a une odeur agréable. L'amanite phalloïde a une saveur douce. Le premier est très toxique et la phalloïde est mortelle.

\* *Les champignons qui ont un anneau (bague) sont comestibles. C'est faux.* Erreur mortelle, l'amanite phalloïde a un anneau.

\* *Les champignons qui poussent dans les prairies ne sont pas dangereux. Ne vous y fiez pas.* La psalliote radicante qui pousse aux mêmes endroits que le rosé des prés (et qui lui ressemble) provoque vomissements et diarrhée abondante. Par ailleurs, un pré peut être un ancien bois, avec des souches enfouies en terre, et donner naissance à des champignons non comestibles. La psalliote à peau jaune (*Psalliota xanthoderma*) peut déborder des lisières de bois, ainsi d'ailleurs que l'amanite phalloïde à forme blanche (variété *alba*).

\* *Si une pièce d'argent noircit quand on l'a mise avec des champignons qui cuisent, c'est que ces champignons sont toxiques. C'est faux.* La pièce d'argent ne noircit pas avec l'amanite phalloïde.

\* *On dit aussi que les champignons que l'on fait bouillir après avoir macéré dans du vinaigre salé pendant plusieurs heures sont devenus comestibles, si l'on prend soin de jeter l'eau de cuisson. C'est faux,* en tout cas pour l'amanite phalloïde et non prouvé pour les autres espèces non comestibles.

En conclusion, il faut absolument chasser ces préjugés, ô combien dangereux. Il est impératif d'apprendre à connaître parfaitement quelques espèces pour les reconnaître avec certitude. Ensuite, il faut progresser lentement en observant chaque sujet cueilli, de façon très attentive.

Souvenons nous que "l'à peu près" n'est pas permis puisqu'il peut être ...extrêmement dangereux. D'où l'intérêt d'adhérer à une Société Mycologique, et pourquoi pas celle du Sedanais.

Jean Leroux

# Le champignon qui se déplace.

(famille des Myxomicètes)

Au cours de mes sorties en forêt, j'ai rencontré des masses gélatineuses sur mousses, feuilles mortes, etc...

Une trace visqueuse au sol, un peu semblable à celle que laisse une limace sur son parcours, m'avait intrigué!

Ma recherche sur l'encyclopédie analytique des champignons (édition S.E.C.N.), me fit découvrir qu'il s'agissait d'un myxomicète appelé *Fuligo septica* (suie putréfiée).

J'ai vérifié ce que dit la définition au sujet de son déplacement au sol et j'ai constaté un déplacement de l'ordre de 30 cm en 24 heures. Il s'agit donc bien d'une espèce de champignon qui se déplace.

De la famille des myxomicètes, ils se présentent à l'état de gelée (comme de la gelée de coings) pendant la première partie de leur existence, et, dans cet état, ils se déplacent en utilisant un mouvement semblable à celui de la mer à la marée montante (mouvement plasmodique).

Si l'on dispose sur leur chemin une lamelle de champignon, ils s'en nourrissent et ne laissent subsister qu'un squelette cellulosique après leur passage.

Ensuite, la masse gélatineuse se stabilise, se durcit et élabore une grande quantité de spores qui d'abord incluses se libèrent progressivement, en séchant, sous forme de poudre jaune ou jaune orangé.

Pour d'autres espèces de myxomicètes, la gelée se transforme en un grand nombre de très petits champignons (moins d'un centimètre, voire même microscopiques) qui eux restent parfaitement immobiles.

Il s'agit d'un groupe étrange qui semble marquer le passage entre le règne animal et le règne végétal.

En effet, ils rampent sur le sol comme certains animaux, mais leur mode de reproduction au moyen de spores les fait rattacher au monde des végétaux sans chlorophylle comme le sont les champignons.

Décidément, le monde des champignons est bien vaste et bien étrange.

Jean-Jacques REMY

# Espèces à ne pas confondre

Des confusions sont souvent possibles entre les espèces suivantes:

- L'**amanite vineuse** (*Amanita rubescens*) dite **rougissante** ou **golmotte**, qui est un excellent comestible.
- L'**amanite épaisse** (*amanita spissa*), également comestible.
- L'**amanite panthère** (*Amanita pantherina*) provoquant des intoxications violentes, quelquefois mortelles.

## Amanite vineuse



Ø = 7 à 13 cm

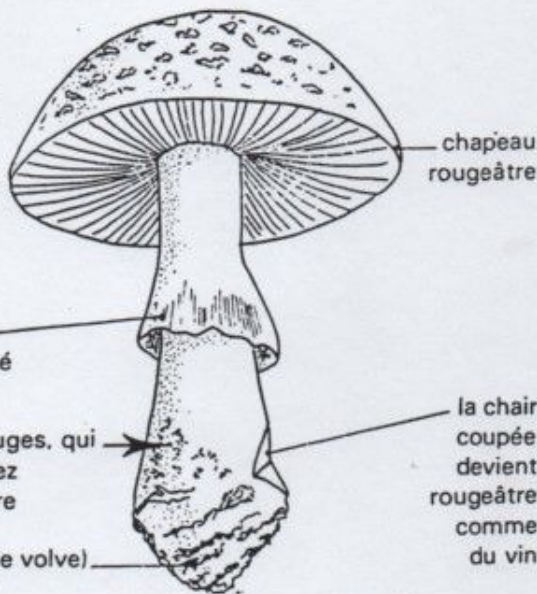
Bois.

Ne la confonds pas avec l'amanite panthère.

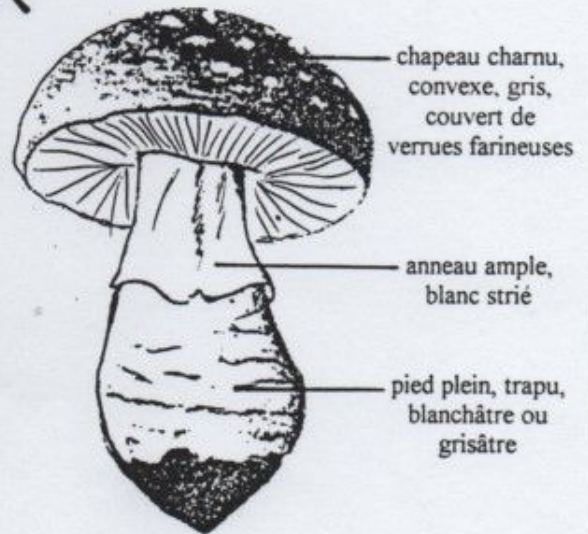
anneau et pied blanc ou rosé

petites taches rouges, qui n'existent pas chez l'amanite panthère

bourrelet (reste de volve)



## Amanite épaisse



## Amanite panthère

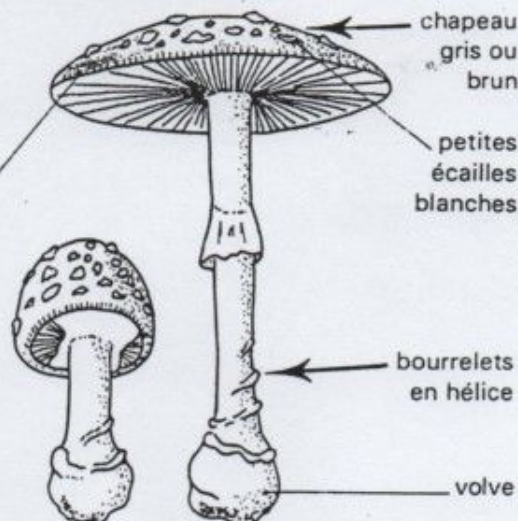


Ø = 6 à 11 cm

Bois de feuillus et de résineux.

le bord du chapeau est strié

la chair coupée reste blanche



**Conseils:** - Ne récolter l'amanite vineuse que si le rougissement est bien visible.

- Employer de préférence le terme d'amanite rougissante plutôt que celui de **vineuse** qui se rapproche de **vireuse** (car l'amanite vireuse est mortelle).

- Rejeter l'amanite épaisse: le professeur René Maire, mycologue mondialement connu ne la mangeait pas par crainte de confusion avec l'amanite panthère... Alors...

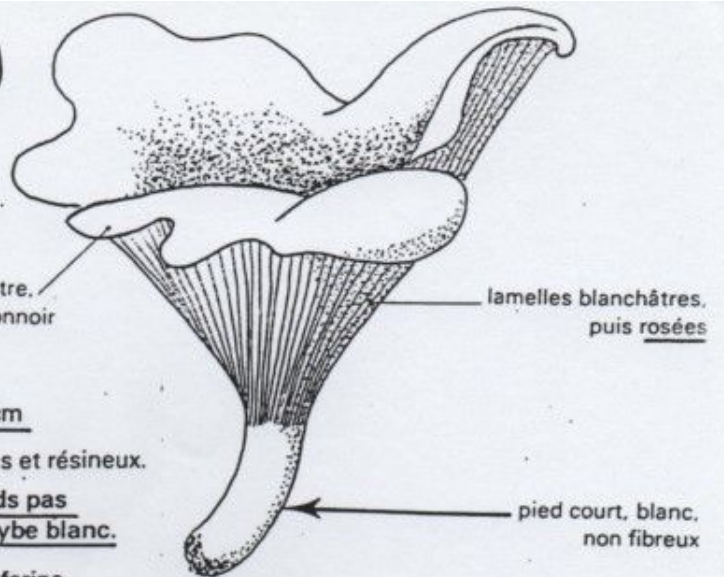
... / ...



## Ne pas confondre... (suite)

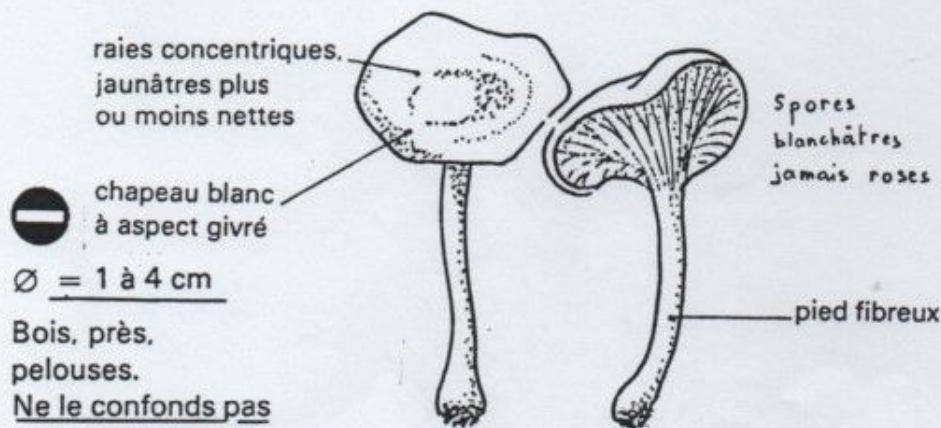
Des confusions sont possibles entre le **Clitopile petite prune** (*clitopilus prunulus*) ou **Meunier**, qui est un très bon comestible et les **Clitocybes blancs** qui sont toxiques.

Le **Meunier** en diffère par ses lames roses à maturité, sa chair cassante et une franche odeur de farine.



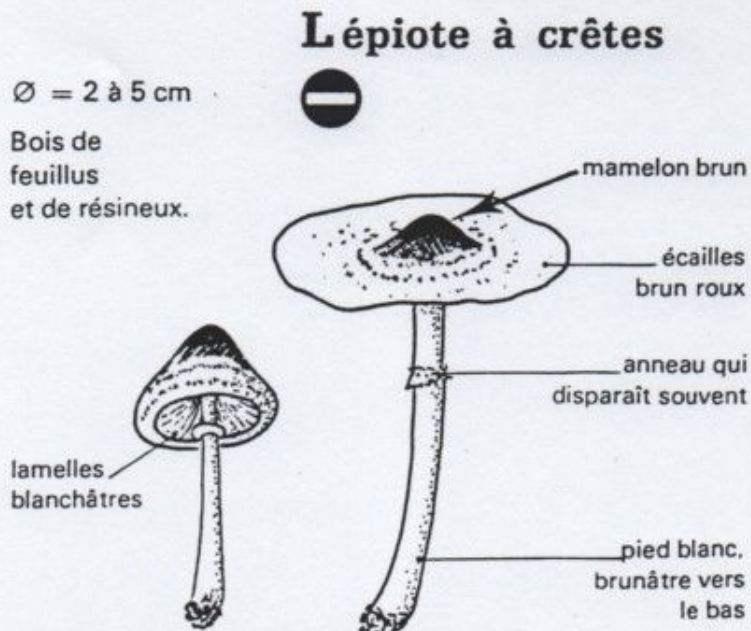
### Clitopile petite prune

**Conseil:** Ne cueillir que des espèces sporulées dont les lames se colorent sans discussion possible en rose.



### Clitocybe blanc

## Attention aux petites lépiotes... Danger !



### Lépiote à crêtes

Toutes les lépiotes de petite taille, blanches, brunes ou roses sont à rejeter impérativement.

Une petite lépiote brune (*lepiota helveola*) déclenche des syndromes phalloïdiens et elle est mortelle.

La lépiote à crêtes (*lepiota cristata*) est très suspecte.

La prudence exige de ne consommer que les lépiotes dont la taille du chapeau atteint ou dépasse 10 centimètres.

Françoise Wilemme

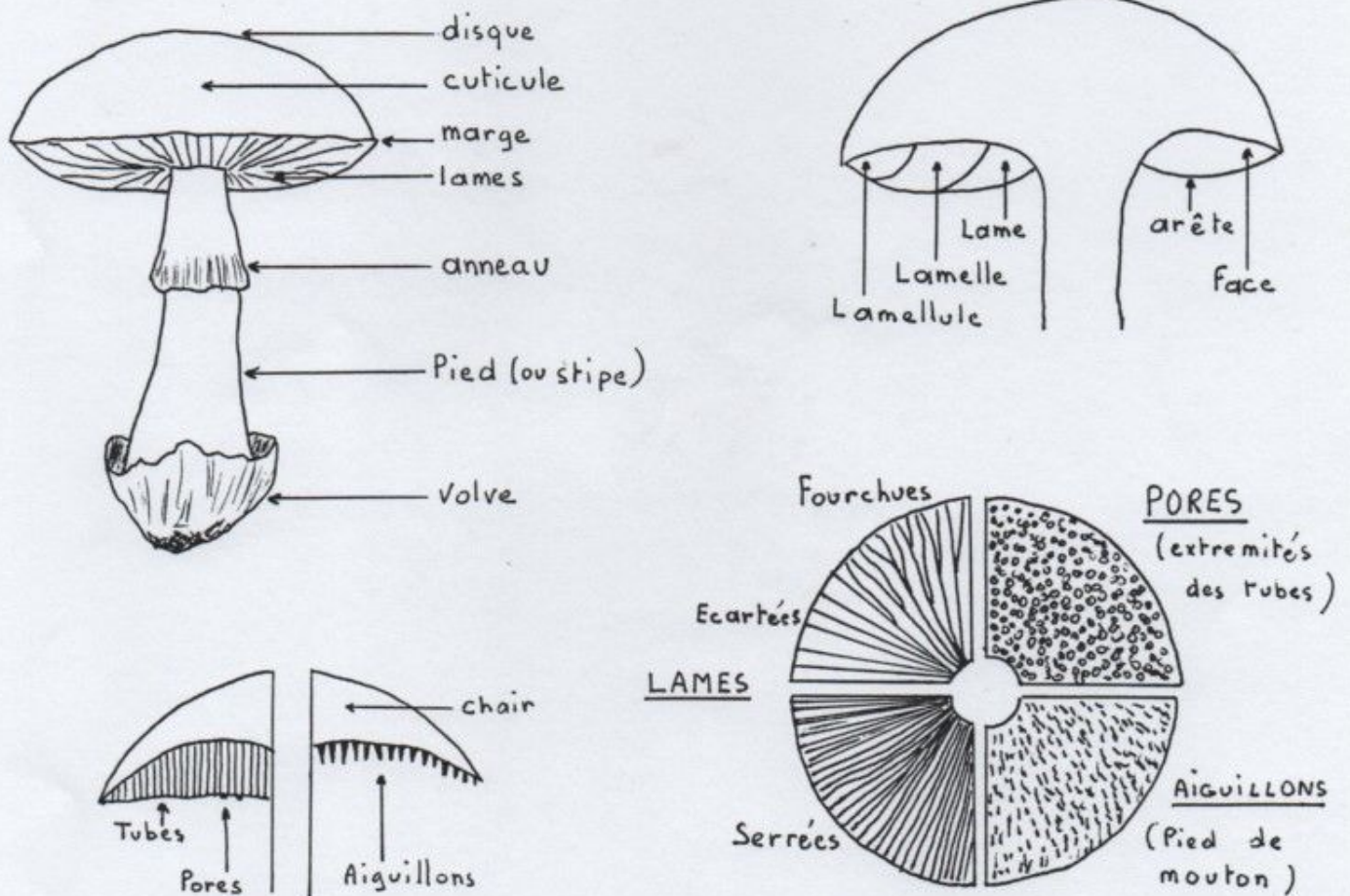
# Petit lexique du débutant.

Ce lexique aurait du trouver sa place dans le premier bulletin de la Société, en 1991. Par négligence, oubli ou crainte qu'il ne soit superfétatoire, il a été abandonné. Aujourd'hui, il paraît utile de le publier, la première mission de la Société étant de nature pédagogique.

Comme toute science en effet, la mycologie utilise un langage ésotérique, propre à décourager la bonne volonté des débutants.

Puisse donc ce glossaire, présenté de façon graphique, aider ceux-ci dans leur approche et inciter les autres à parfaire leurs connaissances.

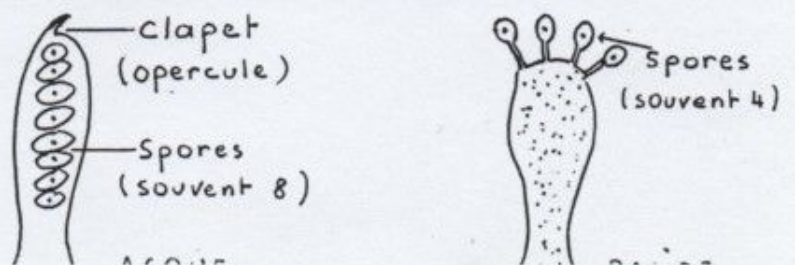
## 1) Description des espèces.



### Hyméniums (couches fertiles sous le chapeau)

Sur les lames ou les aiguillons, dans les tubes sont situés des petits "étuis" (asques) ou des petits "bâtonnets" (basides) microscopiques contenant ou supportant des graines (les spores).

A côté des asques et des basides existent dans l'hyménium d'autres étuis (cystides) ou filaments (paraphyses) dont le rôle est inconnu.



## 2) Formes et composants

### a) Chapeaux.



Aplati



Convexe



Campanulé



Conique



Mamelonné



Papillé



Déprimé



En entonnoir

### b) Pieds (ou stipes).



Cylindrique



Renflé



Obèse



Bulbeux



Clavé



Radicant

### c) Attache des lames sur le pied.



Distantes



Libres



Adnées



Décurrentes en filet



Décurrentes



Echancrées

### 3) Les revêtements

Rarement lisses, chapeaux et pieds sont souvent ornements. Il convient donc d'observer ces revêtements dont le vocabulaire est emprunté au langage courant.

#### a) Chapeaux.



Soyeux



Vergeté



Squamuleux



Squarreux



Tomenteux



Rivuleux



Marge striée



Marge cannelée



Marge flexueuse

#### b) Pieds.

##### Fûts



Fibrilleux



Rayé



Poudré



Chiné



Scrobiculé

##### Volves



En sac



Circoncise



Napiforme



Friable

Voilà donc, en présence d'un champignon les organes et articles fondamentaux qui doivent être observés pour sa détermination. On y ajoute les caractères organoleptiques (goût, odeur, parfum) et écologiques (lieux de pousse et environnement végétal). Cependant, ce lexique n'est qu'un début que chacun doit enrichir à mesure de ses découvertes: La mycologie est un champ immense de recherches et d'explorations. Est-il nécessaire d'ajouter que l'étude de la mycologie est un extraordinaire stimulant pour la mémoire

Robert DUBOIS.

# L'entolome Livide

## (*Rhodophyllus lividus*)

En voilà un qui a mauvaise réputation ! “Perfide” pour les uns, “purge de la meunière” pour le mycologue Quelet qui l’avait imprudemment consommé chez une parente meunière, “empoisonneur de la Côte d’Or” pour ses nombreuses victimes de la région de Dijon où il est très répandu.

Cette réputation sinistre n’est pas exagérée, car l’entolome livide est responsable de sévères intoxications, de type gastro-intestinal, marquées par des crampes épigastriques, des vomissements, des coliques et parfois des troubles nerveux.

Mais quel beau champignon avec sa silhouette massive: couleur gris livide de son chapeau finement vergeté pouvant atteindre 18 cm, lames échanquées d’un beau jaune de buis puis rose saumoné, pied robuste, ferme, épaissi à la base, chair blanche à odeur typique de farine fraîche devenant nauséuse.

Espèce forestière (chênes, hêtres, châtaigniers), elle pousse en touffes et parfois en ronds de sorcière, de juillet à octobre.

### Entolome livide



Ø = 6 à 15 cm

Bois de feuillus.

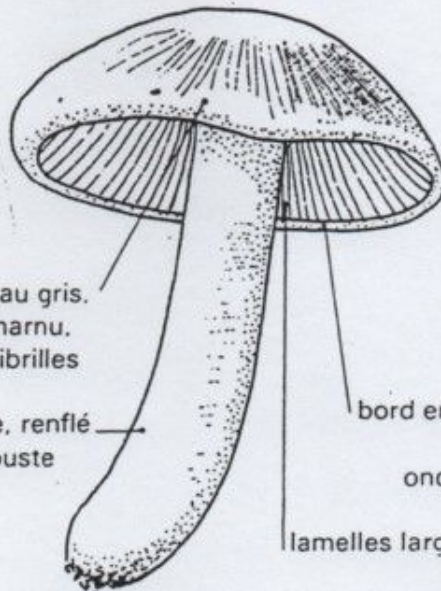
chair blanche  
odeur de farine

chapeau gris,  
très charnu,  
avec fibrilles

pied blanchâtre, renflé  
à la base et robuste

bord enroulé blanchâtre,  
qui devient  
ondulé en vieillissant

lamelles larges, blanc jaunâtre,  
puis rose saumon



La perfidie de l’entolome ne provient pas seulement de son air appétissant et de sa toxicité; elle résulte aussi de la confusion fréquente qu’entretient cette espèce avec le clitocybe nébuleux.

De grande taille lui aussi, avec son chapeau gris couvert de pruine, ses lames de couleur crème puis jaunâtre pâle, son pied cylindrique gris clair, son odeur forte, assimilable dit Marchand à celle du chou-navet, il se présente souvent dans de magnifiques ronds de

... / ...

sorcières (un rond à Bulson, sous épicéas, avait 12 mètres de diamètre et abritait plus de 300 sujets en novembre 92).

Hôte des conifères et des feuillus, il est comestible, mais capable de provoquer chez certains consommateurs des troubles gastro-intestinaux légers. On conseille d'ailleurs de ne récolter que de jeunes individus et de rejeter l'eau de cuisson.

En conclusion, il est conseillé de bien observer:

- la couleur des lames (rose saumon ou jaune).
- l'attache des lames (échancrure ou subdécurrence).
- le moment du ramassage (été ou automne).

### Clitocybe nébuleux

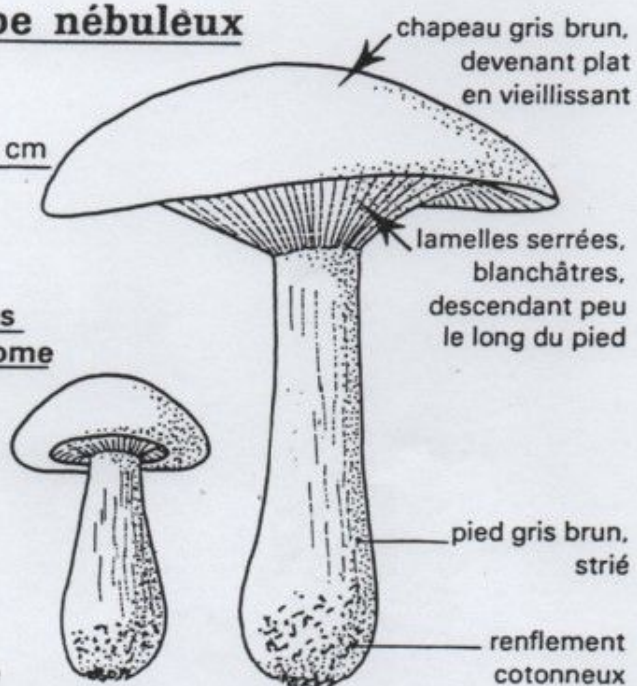


Ø = 4 à 15 cm

Bois de feuillus.

Ne le confonds pas avec l'entolome livide.

chair blanche



pied gris brun, strié

renflement cotonneux

# MYCOGASTRONOMIE.

Le bulletin ne serait pas complet sans quelques recettes susceptibles de retenir l'attention des mycogastronomes.

Celles parues dans les précédents bulletins portaient essentiellement sur les espèces courantes: morilles, cèpes, girolles, pieds de mouton, mousserons. Voici donc à présent des recettes incorporant des champignons moins connus, quoique parfois très abondants: "trompettes de la mort" ou "petit gris" (tricholome terreux).

## **1) Sauté de veau aux trompettes de la mort.**

(Recette communiquée par Eve Ruggieri, elle est conçue pour 4 personnes: Préparation environ 25 min, cuisson 1h.50).

- 500 g de poitrine de veau.
- 800 g de jarret de veau découpé.
- 500 g de trompettes de la mort.
- 2,5 dl de vin blanc (Bergerac).
- ½ verre d'Armagnac.
- 1 gros oignon.
- 2 cuillerées à soupe de saindoux.
- ½ cuillerée à soupe de gros sel gris.
- sel fin et poivre en moulin.

1- Nettoyer les champignons, les mettre dans une passoire, les laver rapidement, les égoutter et les passer dans un torchon pour les essuyer.

2- Dans une casserole à fond épais, faire fondre sur feu moyen une cuillerée à soupe de graisse, y ajouter les champignons et le gros sel, bien remuer, couvrir, "laisser cracher" le jus durant 4 minutes et mettre de côté.

3- Dans une cocotte, faire dorer, à feu vif, la poitrine avec une cuillerée à soupe de graisse pendant 2 minutes environ de chaque côté. Retirer les morceaux et les mettre de côté. Faire rissoler dans la même cocotte le jarret, l'oignon 2 minutes de chaque côté. Remettre les morceaux de poitrine, saler le tout et poivrer. Verser l'armagnac et flamber. Ajouter le vin blanc 5 minutes après puis les champignons et leur jus. Laisser mijoter à allure douce pendant 1 h 30 en cocotte fermée.

4- Dégraisser complètement, goûter et rectifier au besoin l'assaisonnement. Servir avec des croûtons de pain grillé.

~ ~ ~ ~ ~

## **2) Craterelles périgourdines.**

(Pour 6 personnes, Préparation 30 min, cuisson 25 min).

- 900 g de pommes de terre (roseval).
- 600 g de craterelles (trompettes des morts).
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail

- 150 g de graisse (saindoux).
- 100 g de beurre.
- sel, poivre, persil.

- 1- Eplucher, laver les pommes de terre et les couper en rondelles (3 mm d'épaisseur).
- 2- Préparer les trompettes en coupant l'extrémité des pieds et les parties abîmées. Fendre les champignons dans le sens de la hauteur, les passer rapidement à l'eau sans les laisser tremper et les égoutter puis les essuyer. Ensuite, les faire sauter dans 50 g de graisse, ajouter les échalotes ciselées, l'ail, le persil haché et assaisonner.
- 3- Disposer la moitié des pommes de terre dans le fond d'un plat creux allant au four, mettre les trompettes assaisonnées dessus (en réserver un quart pour le décor). Recouvrir avec le reste des pommes de terre en plaçant celles de dessus en écailles. Décorer avec les trompettes réservées.
- 4- Cuire à four chaud (210°, therm. 5-6) pendant un bon quart d'heure. Egoutter l'excédent de graisse avant de servir bien chaud.

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

### **3) Gratin de Petits Gris.**

- 1 courgette de 300 à 400 g.
- 700 à 800 g de tricholomes terreux (petit gris).
- 70 g de beurre et 70 g de saindoux.
- 40 g de farine.
- 15 cuillerées à soupe de bouillon de bœuf.
- 15 cuillerées à soupe de coulis de tomate.
- une pincée de cumin pulvérisé.
- 3 cuillerées à soupe de fenouil frais haché.
- 1 oignon, 1 gousse d'ail, sel, poivre.
- 2 cuillerées de chapelure blonde.
- 1 cuillerée à soupe de persil haché.

1- Préparation de la sauce: Faire revenir dans 20 g de beurre et autant de saindoux, un oignon émincé et une gousse d'ail hachée. Saupoudrer avec 40 g de farine, aller jusqu'au roux blond, puis mouiller avec 15 cuillerées à soupe de bouillon de bœuf et autant de coulis de tomate. Bien lier en remuant. Ajouter sel et poivre, une petite pincée de cumin pulvérisé et 2 cuillerées à soupe de fenouil frais haché. Bien mélanger. Réserver au tiède à couvert.

2- Cuisson des champignons: Faire revenir à la sauteuse, dans 50 g de beurre et 50 g de saindoux, un oignon haché et une gousse d'ail râpé. Ajouter les champignons (chapeaux et haut des pieds) nettoyés et parés, sel et poivre. Remuer sur feu vif pendant 8 minutes puis cuire pendant 40 minutes à feu doux. Ajouter alors les tranches de courgettes, rectifier l'assaisonnement, saupoudrer d'une cuillerée à soupe de persil et d'autant de fenouil hachés, ajouter encore deux cuillerées de chapelure blonde.

3- Achèvement de la préparation: Verser sur le tout la sauce, bien fouettée et chaude. Achever de cuire à couvert, au four moyen, 35 minutes. Retirer du feu, lier avec de la crème fraîche. Dresser sur une timbale, en saupoudrant largement de gruyère râpé puis gratiner à four chaud. Servir brûlant.

Cette recette, extraite de l'ouvrage du docteur Romain, est décrite de façon méticuleuse. Elle permet d'utiliser avec bonheur un champignon d'arrière saison, abondant et souvent négligé.