

Société Mycologique du Sedanais



Bulletin N° 7

Année 1997

Le mot du Président

« Solchiques dans les prés,
Fleurissent, fleurissent,
Solchiques dans les prés,
C'est la fin de l'été. »



Tristesse pour certains, joie pour les mycologues, avec l'espoir que la pluie soit de la partie et les gelées pas trop précoces.

La véritable saison mycologique, avec le plus grand nombre d'espèces différentes, est bien l'automne dans notre région.

Certes, ce sont les brouillards, le thermomètre qui a plus tendance à regarder ses pieds que sa tête, mais aussi des sous bois riches en couleurs à la fois dans les airs et sur la terre.

Le moment est venu d'admirer le miroitement des gouttes de pluies dans le rayon de soleil transperçant les épicéas pour caresser les splendides amanites muscarines.

Du champignon, les mycophiles en discutent comme les oenophiles parlent de leurs vins.

Une très grande convivialité l'entoure.

Tous nos sens sont mis en éveil pour les récolter et les identifier.

Que ce soit l'ouïe aux abords d'un petit ru frayant son passage à travers la mousse :

l'odorat, afin de retrouver une subtile odeur de farine fraîche ;

la vue, et si possible excellente, pour déceler une ornementation particulière sur le pied d'un bolet ;

le toucher, pour identifier le lactaire velouté ;

le goût, pour rejeter telle ou telle espèce de russule amère.

Mais le mycologue semble posséder un sixième sens, celui-là qui lui permet de rencontrer une magnifique tache de girolles dans les bois du Bannet ou de remplir un plein panier de trompettes dans la forêt de Sommauthe et qui feront la convoitise de ses amis mycophages.

Si vous possédez un de ces sens, rejoignez nos rangs, et adhérez à la Société Mycologique du Sedanais afin de développer les autres !

Guy CHRISTELLE.

LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU SEDANAIS DE 1978 À 1997 : UN TOUR D'HORIZON.

La Société Mycologique du Sedanais fut fondée en 1978.

Président fondateur : • Mr Gérard Toulotte de 1978 à 1988
Décédé en 1994.

Présidents successifs : • Mlle Florence Graftiaux (pharmacienne) de 1988 à 1989
Quitte le département en 1989.
• Mr Jean-François Henry (pharmacien) de 1989 à 1994
Décédé en 1994.
• Mr Guy Christelle (pharmacien diplômé de mycologie)
Président depuis mai 1995.

Composition du bureau en 1997 :

Président :	Mr Guy CHRISTELLE	Pharmacien
Vice-Présidente :	Mme Josette CARLIER	Retraitée
Secrétaire :	Mr Jean LEROUX	Retraité
Secrétaire-Adjoint :	Mr Emile JUREK	Retraité
Secrétaire-Adjoint :	Mr Jean-Jacques REMY	Retraité
Trésorier :	Mr Daniel KOST	Enseignant
Trésorier-Adjoint :	Mr Henry PAYANT	Enseignant

L'effectif est passé de **18 membres en 1988** à environ **60 en 1996**. Il s'étoffe régulièrement, par engagement volontaire, sans campagne de recrutement.

Niveau de connaissances : L'effectif comporte des sociétaires de niveaux différents en connaissances mycologiques, allant du débutant au mycologue très averti et dont certains ont des rapports au niveau national.

Mais si le niveau des connaissances mycologiques est varié, le but de tous est de vouloir mieux connaître avec la passion et le respect de la nature.

Restructuration et développement : Profondément restructurée en 1998, la Société, depuis cette date, a poursuivi différents buts :

- Améliorer la vulgarisation des connaissances mycologiques dans le Sedanais (particulièrement bien connaître les champignons dangereux avant les comestibles).
- Développer les sorties en forêt à la saison fongique (car rien ne vaut l'école sur le terrain)
- Organiser au moins une exposition mycologique par an : Naissance du Petit Salon du Champignon, 7ème du nom cette année.
- Utiliser la Société en instrument pédagogique au service du plus grand nombre possible de classes scolaires de Sedan, voire du sedanais.
- Structurer la Société en bons connaisseurs et mycologues susceptibles de

communiquer leur savoir et aussi en volontaires dévoués au travail de base (Collecter les espèces - Participer à l'organisation des manifestations)

- Mais encore : Participer à l'animation de la ville de Sedan

Surmonter les difficultés :

Les difficultés rencontrées dès 1988 ont été :

- L'effectif squelettique qui ne permettait pas de grandes entreprises.
- Le manque de moyens financiers.

Cependant, bien qu'à but non lucratif, la Société Mycologique a besoin d'un minimum de moyens financiers pour se développer.

En 1989, la cotisation annuelle des sociétaires fixée à 50 Francs ne permettait pas de grands achats du matériel pourtant nécessaire en mycologie. Mais il a été décidé de ne pas la majorer et en 1997, elle est toujours à 50 Francs par an (plus stable que le prix de l'essence).

Autre but poursuivi : **économiser** ! ... et la S.M.S. économisa :

Sans sponsors et sans subventions ou si peu : 200 Frs en 1989, pour atteindre 300 Frs en 1992, puis plus rien par la suite.

Néanmoins, à la fin de 1996, les économies patiemment réalisées depuis 1988 représentaient un solde net de 8523,78 Frs. La somme est rondelette mais pourtant insuffisante à l'achat de matériel permettant de passer de l'étude macroscopique à l'étude microscopique : Par exemple, une loupe binoculaire convenant à nos travaux vaut environ 9000 Frs et un rétroprojecteur 4000 Frs.

...Mais la patience et le travail sérieux (Sorties de groupes en forêt - Expositions mycologiques à Sedan - Journées pour les scolaires, ...) finissent toujours par être reconnus et en 1997, la Ville de Sedan nous a alloué une subvention de fonctionnement de 900 Frs et une subvention exceptionnelle de 2000 Frs.

Après 9 années d'efforts, nous allons enfin pouvoir réaliser l'achat d'un équipement permettant une étude véritablement mycologique.

Le fichier analytique : En 1996, l'achat d'un fichier analytique nous a permis sa mise en œuvre au cours du 6ème Petit Salon du Champignon, le 6 octobre à la salle Marcillet.

Conjointement, juste avant cette exposition, nous avons pu acquérir les 2 tomes de l'Encyclopédie Analytique des Champignons correspondant au fichier.

Les expositions mycologiques : appelées **Petit Salon du Champignon**, réalisées au rez-de-chaussée de la salle Marcillet à Sedan, ont rencontré un succès toujours grandissant. (800 à 1000 visiteurs sur un jour).

L'endroit idéal, chaleureux, frais, d'accès direct et bien en vue, permettait une exposition plaisante et bien fréquentée.

Malheureusement, la modification de surface apportée à ce lieu ne nous permettra plus de renouveler nos Petit Salons au même endroit. Très sincèrement, nous le regrettons.

Mais le collège Turenne nous ayant ouvert ses portes, le 7ème Petit Salon du Champignon aura lieu en 1997 dans ce vénérable établissement, bien connu de tous.

Les sorties en forêt : 9 à 10 sorties en forêt sont programmées annuellement. Elles sont ouvertes à tous ceux qui désirent mieux connaître le monde des champignons, et

en premier lieu les dangereux avant d'aborder les comestibles.

Les espèces cueillies sont identifiées et commentées sur place au cours et en fin de sortie. C'est un exercice permettant une bonne progression des connaissances.

Il va sans dire que ces sorties sont aussi agréables qu'instructives. Elles sont régulièrement bien fréquentées, le dimanche matin avec retour avant midi. L'annonce en est faite par voie de presse, le vendredi ou le samedi précédant la sortie.

Rappel de l'arrêté préfectoral de Septembre 92 réglementant la cueillette des champignons dans le département des Ardennes.

Cette réglementation est née suite à une motion émise par la Société Mycologique du Sedanais, adressée à Mr le Préfet des Ardennes.

Difficile de naissance et d'application, cette réglementation a le mérite d'exister.

Elle a pour but :

- de préserver les espèces mycologiques contre les abus.
- de préserver la cueillette familiale lorsqu'elle est tolérée.
- de voir les champignons (et particulièrement les cèpes) se consommer plutôt dans les Ardennes que dans les pizzerias italiennes ou se diriger vers les conserveries du Lot.

• Elle a surtout pour but de faire reculer une commercialisation abusive, autant que pirate, organisée à grand renfort de camions réfrigérés de 5 et 10 tonnes provenant d'Italie et d'autres régions.

A nous de dénoncer les abus auprès des pouvoirs publics pour faire respecter la réglementation existante et de la perfectionner si elle est perfectible.

Chacun peut prendre connaissance de cette réglementation dans les mairies.

Le bulletin d'information : C'est en 1991 qu'est né notre premier bulletin d'information. Annuel, créé et rédigé par ses adhérents, il se veut de lecture facile et renseigne de façon pratique. S'il parle de mycogastronomie (avec de bonnes recettes), il appelle aussi à la prudence. Il veut surtout inciter à l'amélioration des connaissances.

Vendu au cours de l'exposition annuelle, il renforce tant bien que mal nos faibles recettes.

... n'hésitez pas à vous le procurer.

Sans aucune sorte d'autosatisfaction, il est permis de dire que la Société Mycologique du Sedanais s'améliore d'année en année, depuis sa restructuration. Et nous allons continuer.

Venez la rejoindre !

Le secrétaire de la S.M.S.

Jean Leroux

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

- | | | |
|---------------------|--|------------------|
| • Mr Guy CHRISTELLE | Pharmacie - 5, route de Messempré - PURE | ☎ 03.24.22.08.53 |
| • Mr Jean LEROUX | 139, avenue Charles de Gaulle - BALAN | ☎ 03.24.29.20.26 |
| • Mr Daniel KOST | 7, La Cerisaie - BALAN | ☎ 03.24.27.45.26 |

CONFUSIONS



OBSERVATION

+



REFLEXION



=

PAS DE CONFUSION

QUE LE SEUL MOT « CONFUSION »
ÉVOQUE EN NOUS UN SENTIMENT DE « MEFIANCE ».
AINSI, NOUS SERONS PLUS « VIGILANTS »
ET ÉVITERONS DES SITUATIONS « TRAGIQUES ».

Voici tout d'abord une anecdote

Un jour de cueillette de cèpes de Bordeaux, toute la famille avait participé au remplissage du panier.

Franchement, où était le risque ? cette espèce de champignon est tellement typique !!

A noter que la plupart des champignons récoltés étaient de petite taille, tout au plus 5 à 6 centimètres de diamètre de chapeau.

Rentrés à la maison, un ouvrage de mycologie fit découvrir aux enfants (rappel aux plus grands!) les caractéristiques de l'espèce ramassée.

- **Présence de tubes et non de lames** sous le chapeau.
==> Ils étaient effectivement en présence de « bolets » .
- **Le réseau sur le pied, la couleur des pores, la saveur de la chair ...**
==> C'était l'occasion de faire découvrir ces notions aux enfants.

Ces caractéristiques ont été facilement vérifiées sur les quelques champignons adultes.

Et chacun prit un réel plaisir à le contrôler.

Soudain, un des enfants cracha le contenu de sa bouche.

« **C'est amer** » dit-il.

Ils étaient en présence du **bolet fiel** (*Boletus feleus*)

et non du **cèpe de Bordeaux** (*Boletus edulis*)

Ils ont constaté que les notions de réseau et de couleur des pores étaient moins évidentes sur les jeunes champignons, ce qui a entraîné la **confusion** entre les deux espèces.

Cette histoire se termine très bien, grâce à leur **curiosité**.

De plus, ce cas de confusion est sans conséquences graves, il aurait tout au plus « gâché » le plat de cèpes de Bordeaux, celui-ci devenant imangeable.

Mais, attention, les confusions ont souvent des conséquences graves, sachons les éviter.

QUI CONFOND ? COMMENT ? POURQUOI ?

- **Une personne sans aucune connaissance de base ni expérience ...
...se fie à une vague ressemblance d'aspect**

Elle pourrait confondre le cèpe de Bordeaux avec un agaric des prés ou une amanite phalloïde.

Car, qu'est-ce qui ressemble le plus à un champignon qu'un autre champignon ?

ATTENTION, SURVEILLEZ LES JEUNES ENFANTS ET ... LES INCONSCIENTS !!

- **Une personne avec quelques rudiments de mycologie ...
...sait observer les principales caractéristiques générales.**

Elle pourrait encore confondre l'entolome livide avec le clitocybe nébuleux.

LES CONSÉQUENCES PEUVENT ÊTRE GRAVES !

- **Une personne qui commence à avoir de bonnes notions ...
...sait observer toutes les caractéristiques d'un champignon.**

Elle pourrait toutefois encore confondre des espèces très voisines:

L'amanite rougissante avec l'amanite panthère

Le meunier avec les clitocybes blancs, etc...

MAIS ELLE EST EN PRINCIPE DEVENUE ASSEZ SAGE POUR L'ÉVITER.

- **Une personne expérimentée ...
...dans le doute, s'abstient d'affirmer.**

En principe, aucune confusion possible

ELLE PROPOSE DIFFÉRENTES SOLUTIONS EN CAS D'INCERTITUDE.

RÈGLES DE BASE « ANTI-CONFUSIONS »

- Tout d'abord, **PRUDENCE** ...
- Ensuite, **ETRE CURIEUX** sans s'arrêter aux apparences !!!
- Bannir systématiquement les « ça ressemble à », car pour des personnes inexpérimentées, « tous les champignons ressemblent à des champignons ».
- Se méfier des champignons trop jeunes ou trop âgés.
- Connaître parfaitement les principales caractéristiques de l'espèce recherchée.
- Bien connaître « les genres suspects ».
- Toutes les espèces dangereuses doivent être connues.

Souvenez-vous :

Il n'y a pas de honte à dire

• **JE NE SAIS PAS** •

• **JE NE SUIS PAS CERTAIN** •

Vous limiterez ainsi les risques

POUR EVITER LES CONFUSIONS LES PLUS FACHEUSES

Vous devez observer attentivement les principaux CRITERES suivants

→La CONSISTANCE de la chair

Granuleuse sans lait pour le genre RUSSULE

Granuleuse avec lait pour le genre LACTAIRE

Les AUTRES GENRES ont la chair **fibreuse**

Aucun genre à chair granuleuse n'est vraiment dangereux

→La COULEUR de la sporée

3 méthodes possible pour la déterminer:

Observer la **couleur des lames** à maturité

Réaliser un **dépôt de sporée** sur une feuille de papier

Observer le **dépôt sur l'environnement proche** lors de la cueillette

→Le mode d'ATTACHE des lames

Les lames sont :

Soit **attachées au pied**

Soit dites « **libres** »

Dans le cas de lames libres, le pied est « **détachable** » du chapeau.

→L'HABILLAGE des pieds

Observer de bas en haut, la présence :

De volve ou de bourrelets à la base du pied

D'anneau

De cortine

L'observation combinée de ces critères va vous orienter vers un genre de champignon et vous aider à déterminer l'espèce dans le genre.

Voici quelques exemples

Lames libres	Couleur de la sporée	Volve Bourrelet	Anneau ou Cortine	On peut être en présence de:
Oui	Blanche	Oui	Oui	Amanite ou ...
Oui	Blanche	Non	Oui	Lépiote ou ...
Oui	Foncée	Non	Oui	Agaric ou ...
Non	Blanche	Non	Non	Tricholome ou ...
Non	Foncée	Non	Oui	Cortinaire ou ...
Etc ...				

Aidez-vous d'un ouvrage de mycologie, car c'est moins simple qu'il n'y paraît !

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES POUR EVITER LE PIRE



SI VOUS VOULEZ
CONSOMMER SANS DANGER



IL FAUT SAVOIR
RECONNAITRE



CARACTERISTIQUES A OBSERVER
ATTENTIVEMENT

Le cliocybe nébuleux	L'entolome livide	Très dangereux	Attache et couleur des lames - Odeur
L'amanite rougissante	L'amanite panthère	Très dangereuse	Couleur de la chair et des pustules - Anneau.
La pholiote changeante	La galère marginée	Mortelle	Armillaire-Marge du chapeau-Habitat
Le laccaire laqué	Le mycène pur	Non comestible	Odeur-Couleur-Consistance
Le pied bleu	Les cortinaires	Méconnus	Cortine-Odeur
La limacelle	Les amanites blanches	Mortelles	Volve-Pied-Odeur
Le cèpe de Bordeaux	Le bolet fiel	Non comestible	Goût-Réseau-Odeur
Le meunier	Les cliocybes blancs	Très dangereux	Odeur-Couleur des lames
Le tricholome équestre	Le tricholome souffré	Non comestible	Odeur
La russule joie	La russule émétique	Non comestible	Goût-Couleur du pied
L'agaric des forêts	Les amanites blanches	Mortelles	Couleur des lames-Base du pied
La girofle	Le pleurote de l'olivier	Très dangereux	Habitat-Lames

Cette liste est loin d'être exhaustive, à vous de la compléter

INTOXICATION VRAIE

En fait il en existe 9 types, dont un qui malheureusement détient le record de mortalité :

l'intoxication phalloïdienne.

Elle est surtout due à l'ingestion des Amanites phalloïdes, verna et virosa (cf. Bulletin N°1)

Toutes trois possèdent :

- une volve
- un anneau
- des lames blanches, libres
- un pied facilement séparable

TOXICOLOGIE :

Etudiées dès le début du XIX ème siècle, les substances toxiques ont été bien individualisées.

Il s'agit de cyclopeptides. On peut en distinguer deux groupes :

- * les amatoxines
- * les phallotoxines

Les amatoxines : α amanitine

β amanitine

γ amanitine

ϵ amanitine

amanine

amanilline

α amanitine et β amanitine ont une action synergique en passant en même temps la barrière intestinale, ce passage étant favorisé par certaines toxines microbiennes.

L' α amanitine pénètre dans la cellule sans détruire la membrane, mais y désintègre le noyau et les nucléoles, entraînant une fuite des ribosomes et des nucléoles vers le cytoplasme.

Elle inhibe l'ARN polymérase, catalyseur de l'ARN messager, au moment de la transcription de la DNA.

Elle attaque le tube digestif, le foie, puis les reins, éventuellement même le pancréas et le tissu cérébral.

Chimiquement, ce sont des sulfoxydes.

Par suite de leur mécanisme, on observe alors des vomissements, des diarrhées et des sudations qui aboutissent à une déshydratation aiguë du malade.

.../...

Le groupe de la Phalloïdine (heptapeptide) : Phallotoxines, ce sont :

- la phalloïdine
- la phalloïne
- la phallinine
- la phallacidine
- la phalline B
- la phallacine
- la phallisacine

Ces substances ont une action membranaire avec fuite du calcium et du potassium. Cette action plus tardive s'étend au réticulum endoplasmique, aux lysosomes et aux mitochondries qu'elles bloquent ou détruisent en libérant des enzymes toxiques. Le tétrachlorure de carbone et la trypsine exercent une certaine action protectrice.

En moyenne 100g de champignons, soit 5 g de matière sèche renferment :

- 20 mg de phalloïdine
- 8 mg d'amanitine α
- 5 mg d'amanitine β
- 0,5 mg d'amanitine γ
- les autres toxines étant en quantité plus faible.

Il est à noter que l' α amanitine se rencontre également chez *Cantharellus Cibarius* (Girolle), mais il en faudrait une tonne pour tuer un adulte, alors que 50 g d'amanite phalloïde à l'état frais suffisent pour tuer.

LES SYMPTOMES :

Le docteur Bastien, médecin généraliste de Remiremont, qui a consommé expérimentalement de l'Amanite Phalloïde a classé l'évolution en 4 phases.

1. Délai de latence : période allant de 8h à 48heures, mais rare après 21 heures.
2. Gastro-entérite violente avec vomissements et diarrhée profuse, dure six à vingt heures, puis s'atténue.
3. Période d'accalmie, une amélioration des signes cliniques fait espérer la guérison, alors que la destruction du foie débute.
4. L'hépatite toxique avec tout d'abord augmentation des transaminases, puis effondrement ; chute du taux de prothrombine. Vers le 4^{ème} jour l'asthénie fait place au comas, puis décès.



LE TRAITEMENT

On peut lire dans le guide pratique de cueillette de Messieurs Charbonnel, Lejeune et Xavier qu'en 1955, il existait 4 traitements :

celui de M Binet avec du sérum glucosé hypertonique

de Lecalve avec une thérapeutique chlorée

de Becart : transfusion avec abcès de fixation par 2cc de térébenthine

de Limousin : ingestion de 7 cervelles et 3 estomacs crus broyés de lapin.

En fait le traitement est du ressort du centre antipoison.

Le plus souvent le protocole du Dr Bastien est appliqué.

Il est composé d'Ercefuryl (2 gélules 3 fois par jour), de Néomycine (1 million par kg corporel par jour), de vitamine C intraveineuse (100mg par kg et par jour).

Une ingestion de carottes cuites en purée permet de faire un balayage du tube digestif.

Ne jamais faire boire d'alcool.

Quelle conduite à tenir en cas de suspicion d'empoisonnement ?

Il faut éviter les lavages d'estomac et les émétiques, sauf dans les toutes premières heures suivant l'ingestion.

Faire absorber très souvent des verres d'eau additionnée d'une cuillère à café de sel.

Recueillir les moindres fragments du champignon consommé.

Orienter rapidement vers un centre antipoison ou un centre hospitalier de réanimation.



Un maître mot : prudence !

Guy CHRISTELLE

Phalloïde

La jolie phalloïde exhibe son chapeau
Vert-olivâtre-jaune sur ses blanches lamelles
Son pied très élégant, rehaussé d'un anneau
S'allonge de la volve à la fine dentelle.
Elle a douce saveur et odeur comme il faut.
Insouciant promeneur, méfie-toi de la belle
Cette éphémère plante est espèce mortelle.
Détourne ton regard vers le petit mousseron
Sans crainte de rencontrer le fatal poison,
Ou la corolle dorée de Dame Chanterelle
Au subtil parfum de douce mirabelle,
Ou le pied de mouton, à la chair épicée,
Ou la sombre craterelle, trop souvent négligée.
Oublie sans regrets la troublante créature
Attirante et perfide beauté de la nature !
Il vaut mieux en effet poursuivre son chemin
Plutôt que de connaître un jour sans lendemain.

Robert DUBOIS

20/11/96



Annulation du Petit Salon du Champignon

Cette année, pour la première fois depuis sa création, le Petit Salon du Champignon n'a pas eu lieu.

Cette manifestation est née, il y a presque dix ans, dans les locaux de l'Ecole Primaire Leclerc Adam, dans le quartier de Torcy à Sedan, puis elle s'est tenue l'année suivante au rez-de-chaussée du Foyer Cappel. Mais la situation un peu excentrée, ainsi que l'exiguïté de la salle nous ont amenés, un an plus tard, à émigrer vers le Hall d'entrée de la Salle Marcillet.

C'est là que cette exposition annuelle a véritablement trouvé ses marques :

- Tout d'abord le nom "officiel" de **Petit Salon du Champignon** y a vu le jour.
- Puis la date retenue (premier Dimanche d'Octobre) est devenue institutionnelle.

Date très intéressante d'ailleurs, car coïncidant avec le départ de la course "Sedan-Charleville", ce qui a permis de capter un public plus nombreux.

- La salle aussi, suffisamment vaste (mais pas trop), bien implantée en centre ville, bien éclairée par des spots orientables, permettait alors de réaliser une exposition de qualité.

Malheureusement, au cours de cette année, cette "mécanique" bien rodée a fini par se dérégler :

Tout d'abord, la proximité du RAMMA (exposition de modèles réduits) et de notre Salon du Champignon a posé quelques problèmes de date, rapidement résolus.

Puis la construction, cet été, d'un mur de séparation dans la Hall d'entrée de la Salle Marcillet afin d'y réaliser une pièce pour ranger du matériel, a rendu cette salle trop petite, donc complètement inutilisable.

Dans un premier temps, la médiathèque nous a été proposée comme solution de remplacement, mais ceci ne pouvait satisfaire ni les occupants des lieux, ni les membres de la Société Mycologique : (gêne occasionnée aux nombreuses personnes fréquentant la bibliothèque le samedi, disposition de la salle, éclairage mal disposé,...).

Finalement, après quelques recherches, notre secrétaire, Mr Leroux, a fini par dénicher une salle permettant d'héberger notre Petit Salon, dans les locaux du collège Turenne, où le Principal de l'établissement, Mr Barcik, se proposait aimablement de nous accueillir.

Mais en dernier lieu, la météo en a décidé autrement. En effet, plusieurs périodes de sécheresse successives, entrecoupées de quelques pluies trop rares, n'ont pas permis une pousse correcte des différentes espèces de champignons. Ceci nous a donc amenés, dans un premier temps, à reporter le Petit Salon de quelques semaines, dans l'espoir de conditions plus favorables, pour finalement l'annuler complètement.

Par contre, nous vous donnons d'ores et déjà rendez-vous l'an prochain pour le Petit Salon du Champignon 1998.

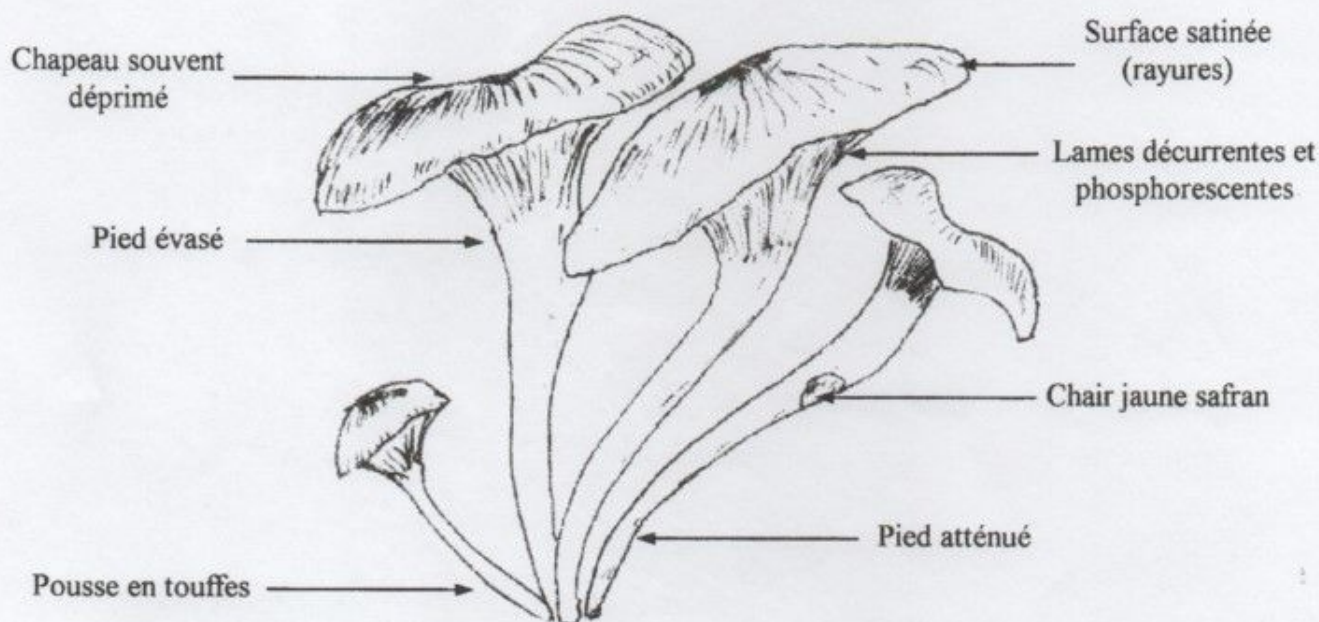
Daniel KOST

Un Faux-Frère

Ce n'est pas un hôte fréquent de nos forêts ardennaise. Il y pousse cependant parfois en abondance, y est présent cette année et mérite d'être connu.

Son nom est contesté : Clitocybe, Pleurote, Flammule ... Dans les ouvrages récents, depuis le mycologue Fayod, il porte le nom d'Omphalotus, genre monospécifique; son prénom, admis par tous, est de l'olivier.

• C'est un belle plante, au chapeau jaune orangé clair à brun chaud mordoré, parfois couvert d'un velours noir brillant au centre, souvent en entonnoir, avec de fines rayures radiales. Son pied excentrique, évasé sous les lames, est atténué à la base. Ses lames serrées sont décourrentes et phosphorescentes. L'odeur de la chair est oléagineuse.



• **L'omphale de l'olivier** est un champignon toxique provoquant des vomissements, de violentes douleurs abdominales accompagnées de sueurs et de vertiges.

• Espèce méridionale, hôte de l'olivier, elle pousse chez nous sur divers feuillus (chênes, châtaigniers)

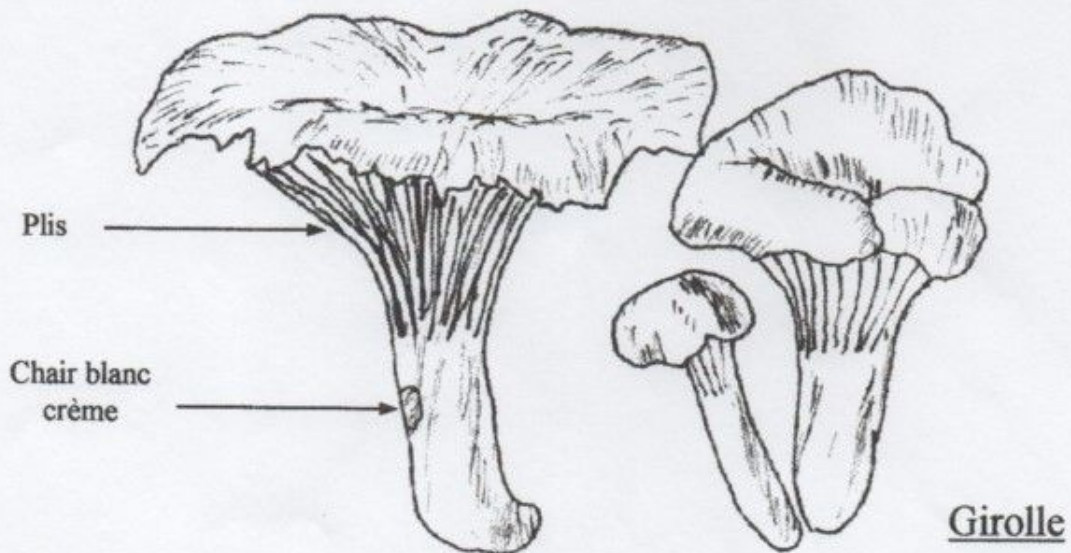
• Un caractère spectaculaire de l'omphale est la phosphorescence de ses lames : A la période de maturité, toute la face tapissée de lames s'entoure le soir d'une douce luminosité due à l'action d'une diastase. Selon le Docteur René Montceau, cette phosphorescence serait un signal sexuel semblable à celui qu'émettent les vers luisants, les poissons ou les poulpes des grands fonds pour servir de guide aux femelles.

Ce champignon est un "faux frère" parce qu'il peut être confondu avec deux bons comestibles : la délicieuse chanterelle (*cantharellus cibarius*) et la fausse girolle (*hygrophoropsis aurantiacus*).

Mais à la différence de l'*omphalotus olearius* qui pousse en touffes :

- la fausse girolle est un hôte des aiguilles ou des troncs de pins et d'épicéas et elle a des lames fourchues orange vif, tout comme son chapeau.

- la girolle ou chanterelle est typiquement d'une teinte uniformément jaune plus pâle, n'a pas de lames, mais des plis, a une odeur d'abricots ou de mirabelles et ne pousse jamais sur souche.



Il est donc indispensable de connaître l'omphale de l'olivier pour éviter les désagréments aux étourdis, négligents qui oublient que chacune des trois espèces possède des caractères spécifiques permettant une identification irréfutable.



Mycogastronomie

Le cèpe dans la cuisine

Depuis la parution de ce bulletin, la cuisine du cèpe n'a été que succinctement abordée (Bulletin N°2), hormis la communication d'une brillante recette de Bernard Loiseau présentée dans son restaurant de Saulieu, en Bourgogne.

Souvent abondant dans nos Ardennes, récolté parfois par tonnes, malgré un arrêté préfectoral restrictif (mais généralement non appliqué), le cèpe est à l'origine d'innombrables préparations.

Cependant, sa cuisson, se révèle parfois une opération délicate dont il convient donc, comme le fait Alain Passard dans son restaurant "l'Arpège" à Paris, de rappeler les petits secrets :

1. Les meilleures espèces sont le cèpe de Bordeaux (*Edulis*), le "tête de nègre" (*Aereus*) et le cèpe des pins (*Pinophilus*).
2. Les meilleurs d'entre eux sont les "bouchons de Champagne", les plus gros étant souvent véreux ou de moindre saveur.
3. Lors de la cueillette, on dispose les espèces "pieds en l'air" et le chapeau "en bas" dans le panier.
4. Le "foin" (tubes) est retiré (sauf pour les plus petits), car il a tendance à devenir gluant.
5. Les cèpes ne doivent pas être lavés, mais brossés ou essuyés avec un linge humide et débarrassés de toutes les impuretés (terre, brindilles, feuilles,...).
6. Têtes et pieds sont le plus souvent émincés (sens de la longueur pour le pied), sauf recette spéciale.
7. Têtes et pieds devraient être cuits séparément, la consistance de leur chair respective étant différente.
8. La cuisson se fait au départ à l'huile, puis après rejet de l'eau, à l'huile d'olive (ou beurre) et assaisonnement final à l'huile de noix.
9. La durée de cuisson est variable selon le goût de chacun, certains les préférant moelleux et d'autres croquants.
10. L'ajout d'ail, persil ou échalotes n'ajoute rien à la finesse de goût de la chair du cèpe.



Recettes



1) Recette d'un délicieux potage aux cèpes :

- une douzaine de belles espèces.
- 500 grammes de jambon maigre.
- 250 grammes de pain rassis.
- sel, poivre en grain, noix de muscade.
- beurre.
- un verre d'eau.
- un verre de bouillon.

1. Eplucher avec soin les cèpes, coupés en tranches (lamelles) et les mettre dans une casserole avec sel, poivre, noix de muscade, jambon émincé, pain rassis, beurre, eau.
2. Faire cuire le tout à feu vif durant une heure, mouiller les ingrédients avec un ½ verre de bouillon.
3. Passer au tamis : la bouillie obtenue est éclaircie avec du bouillon restant.
4. Remettre le tout sur feu doux une vingtaine de minutes.
5. Servir dans une soupière avec des croûtons beurrés.

2) Cuisson classique du cèpe à la Bordelaise :

- 800 grammes de cèpes (réfrigérateur 48 h. maxi).
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive.
- 4 échalotes.
- 2 gousses d'ail.
- 2 tranches de jambon sec.
- 1 cuillerée à soupe de beurre.
- 1 bouquet de persil.
- sel, poivre.

1. Une fois préparés (pieds grattés, chapeaux essuyés), couper les chapeaux en fines lamelles, couper le jambon en petits dés et émincer les échalotes. Faire un hachis avec les pieds des champignons, jambon, échalotes, ail et persil. Saler et poivrer.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Quand elle est bien chaude, faire rissoler les lamelles de cèpes pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
3. Ajouter aux lamelles le hachis et servir brûlant.