

# SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU SEDANAIS

## Bulletin N°18 Année 2008

Bulletin annuel d'information  
réalisé par la Société Mycologique du Sedanais  
(Association Loi 1901)

### Sommaire

#### **Editorial**

*Le mot du Président*

#### **Choux-fleurs des bois**

*Quelles espèces fongiques  
se cachent sous cette désignation ?*

#### **Mycologie et réactifs chimiques**

*Pour aller plus loin dans  
l'identification de certaines espèces*

#### **Etymologie**

*Origine des noms d'espèces*

#### **Jeu de réflexion**

*Les mots croisés de la SMS*

#### **Page pratique**

*Des informations sur la SMS*

#### **Identifications 2007**

*La liste des espèces identifiées  
au petit salon de l'an dernier*

#### **Observations faites au 19<sup>ème</sup> siècle**

*Empoisonnement par  
« l'Agaricus Bulbosus »*

#### **Mycogastronomie**

*Quelques recettes*

**La page du Syndicat  
Pharmaceutique de France**



VILLE DE SEDAN  
ARDENNES



*Edito . . . Le mot du président.*

## 2008

**0,8**, sont des chiffres importants pour la Société Mycologique du Sedanais, le huit quant à l'année de création et précédé du zéro pour sa situation ardennaise.

**08 08** sera-t-il un mois exceptionnel vis à vis de la poussée *fongique* ?

**08 08 08** journée d'ouverture des J.O. de Pékin, devrait aussi ne pas passer inaperçue dans les Ardennes, nombreuses festivités au rendez-vous.

Le **huit** est-il notre nombre mycologique fétiche, notre nombre chanceux ? Dans la culture chinoise il sonne comme le mot prospérité.

La SMS a été créée un Jour de **8**, et il est bon de le mettre à l'honneur, car il s'agissait du **18** février **1978**, voilà maintenant *trente ans*, et cela compte pour une association.

Notre bulletin porte « évidemment » le numéro: **18**, et ce sera également celui de notre petit salon du champignon, organisé comme chaque année le premier dimanche d'octobre, **huitième** mois dans le calendrier de la Rome antique. Multitude de *champignons supérieurs* sont proposés à la grande curiosité des nombreux visiteurs. Parmi eux les *ascomycètes*, les morilles en font partie, sont caractérisés par la production d'*ascospores* au sein de petites outres, nommées *asques*. Et dans la grande majorité des cas chaque asque élabore des *ascospores* au nombre de **8**.

Et comme les champignons ce chiffre quand il est grand, est un vrai manège, prêt à nous faire chavirer la tête ou l'estomac dans un incroyable vertige.

La SMS vous propose un rendez-vous, un ***huit à huit***, dans les bois, à la cueillette, à la découverte, à l'identification de l'espèce rarissime, de la poêlée gastronomique, et par la même occasion, vous prendrez un grand bol d'air, de l'oxygène dont le chiffre atomique est **8**.

Et ce **8**, couchez le, il vous conduira vers l'infini, renversant non ?

Guy CHRISTELLE.

# Choux-fleurs des bois

Qui, parmi les amoureux de la nature, au cours d'une promenade en forêt, n'a pas fait la découverte et recueilli un chou-fleur ?

Agréable trouvaille certes ... mais de quoi s'agit-il ?

Sous la désignation vernaculaire de la chose se cache en effet, selon la littérature, diverses espèces fongiques.

Utilisée concurremment avec d'autres, selon les lieux et les pays, cette appellation (poule des bois, crête ou pied de coq, morille des pins, oreille d'argent) désigne des carpophores dont les noms scientifiques, eux-mêmes, quant aux genres, varient selon les auteurs (polypore, clavaire, grifola, sparassis, ...).

Cinq espèces, en fait, portent cette appellation de choux-fleurs :

- deux polypores (**grifola frondosa** et **dendropolyporus umbellatus**)
- trois autres à hyménium lisse (**ramaria botrytis** = en latin « chou-fleur » ainsi que **sparassis** (= en grec « en lambeaux ») **crispa** et **laminosa**

## Comment les distinguer ?

### 1- Leurs ressemblances

- Toutes sont issues d'un tronc commun ramifié (mérismoïde) sur lequel s'articulent des ramules, ramuscules et cristules.
- Toutes (ou presque) forment des masses spectaculaires (27 kg selon Becker sur un exemplaire trouvé en Russie ! de grifola umbellata).
- Toutes ont une chair et une sporée blanchâtres
- Toutes sont comestibles jeunes, désagréables à la corruption, indigestes dans la vétusté ou la luxuriance.
- Toutes sont fidèles à leur hôte (pied d'un arbre) et à la station.

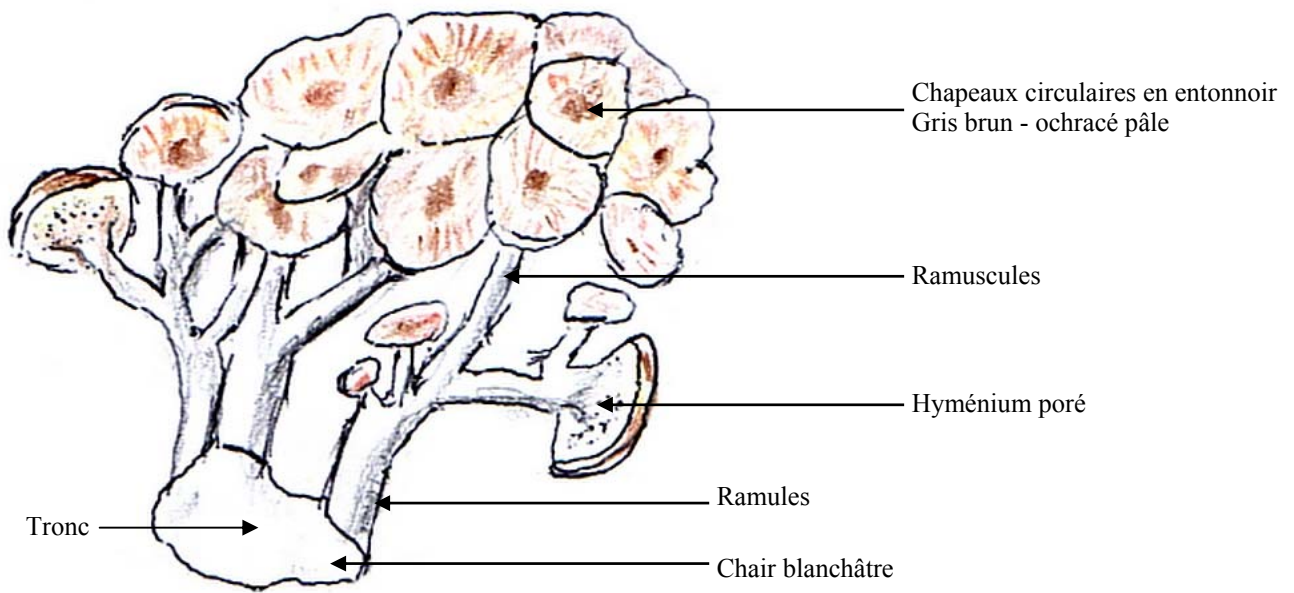
### 2- Leurs différences

#### a) par l'hyménium (surface fertile détenant les spores)

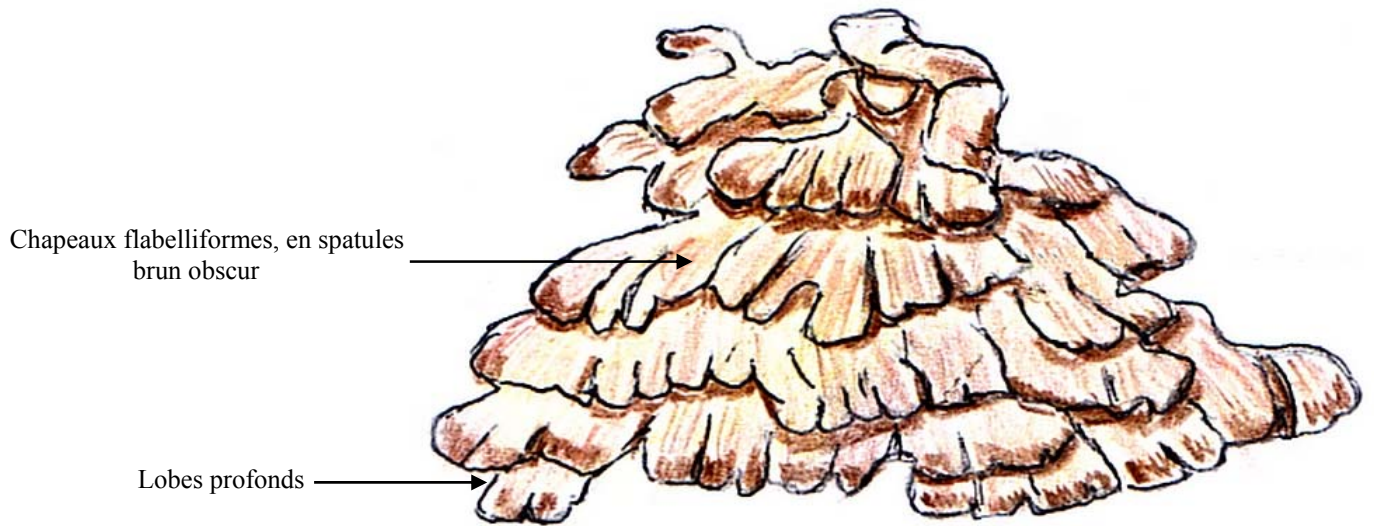
- Celui des polypores (**grifola frondosa** et **umbellatus**) est formé de tubes courts et blancs terminés par des pores (comme les cèpes).
- Celui des autres est lisse à la surface des rameaux

#### b) Par l'écologie

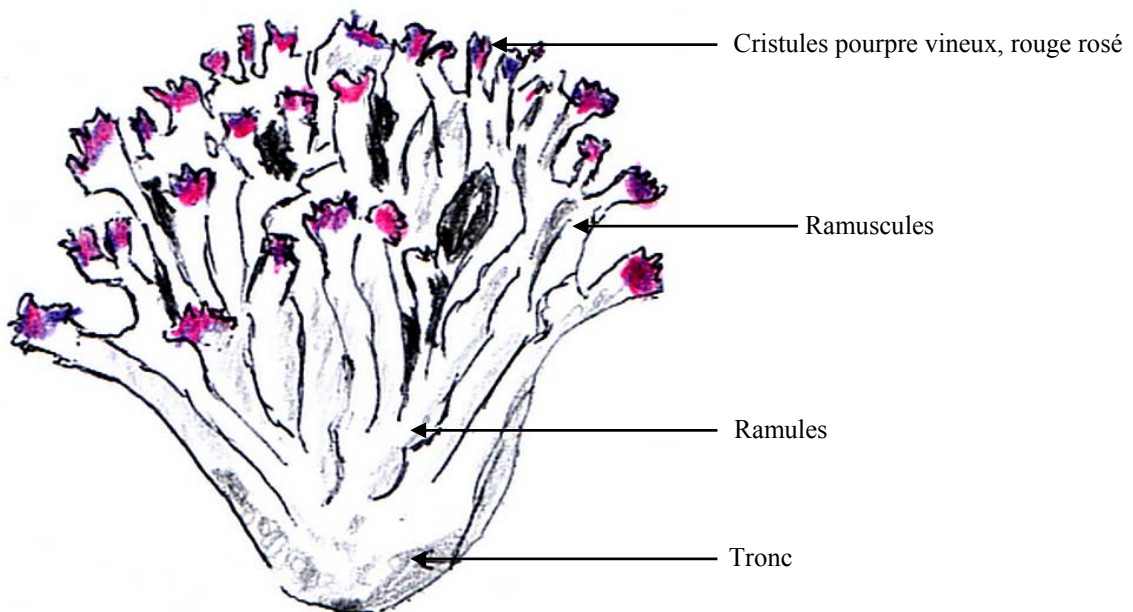
- Seul **sparassis crispa** est lié aux résineux (pins).
- Les autres sont inféodés aux feuillus, aux pieds des troncs (hêtres, chênes, charmes).



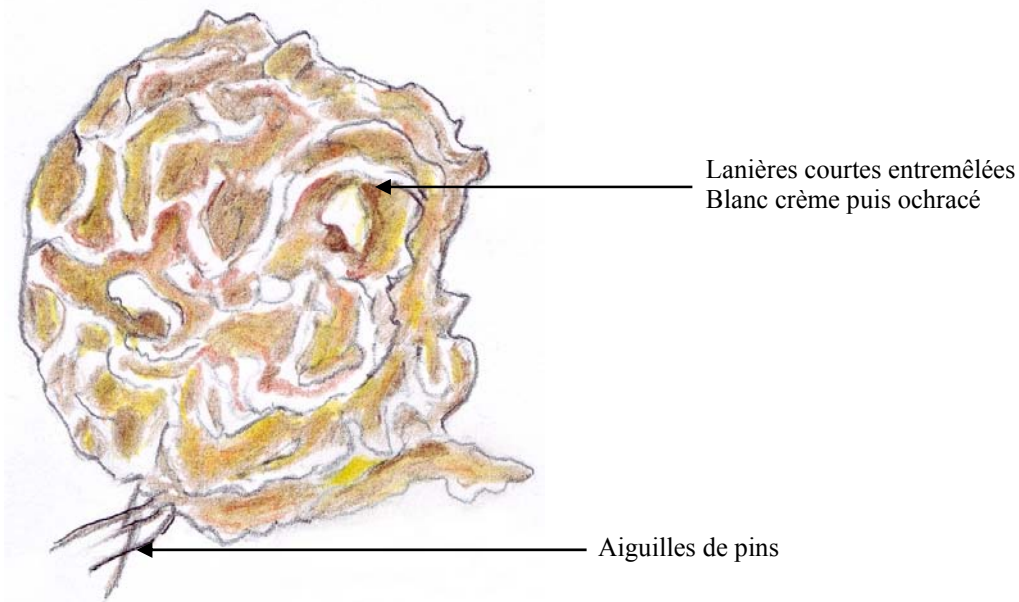
**Dendropolyporus umbellatus (détail)** Max. 12 à 15 kg



**Grifola frondosa (détail)** Max. 18 à 20 kg en une semaine !



**Clavarieta batrytis**



**Sparassis crispa (fragment)** Max. 9 à 10 kg

Proche de **sparassis crispa**, **sparassis laminosa** s'en distingue par son habitat (sous feuillus), par sa couleur plus blanchâtre, par ses éléments rubanés, par sa taille (Brevipes).

Plus fréquente, **sparassis crispa**, désignée sous le terme général de chou-fleur, est connue dans le Jura sous celui de poule de bois, commercialisée dans le Roussillon et en Anjou sous l'appellation de morille des pins ou de morille d'automne ...et surtout cultivée en Chine sous le nom d'oreille d'argent, vendue dans les pharmacies en poudre dans des sachets (très chers) pour soigner les maladies pulmonaires ou les maladies de la femme (?), voire pour fortifier vieillards et enfants.

Robert Dubois



**Sparassis crispa**



**Sparassis laminosa**

# *Mycologie et réactifs chimiques*

Dans son étude scientifique des champignons, la Mycologie dispose, au sens large, de deux grandes techniques d'observation dont le but est l'identification absolue des différentes espèces.

- 1) L'examen macroscopique
- 2) L'examen microscopique

Entre ces deux techniques, on peut situer l'examen macrochimique qui met en évidence les réactions colorées ou nulles des champignons au contact de compositions chimiques appelées réactifs chimiques.

## L'examen macroscopique

C'est l'observation minutieuse à l'œil nu ou à la loupe (x10 à x15) qui permet au mycologue d'identifier avec certitude une quantité considérable d'espèces. Pour cet exercice, il utilise surtout 4 des 5 sens dont il dispose : **la vue, l'odorat, le toucher, le goût, ...l'ouïe** rarement (sauf, à ma connaissance, à la rupture du stipe de *Mycena vitilis*).



**La vue :** Pour l'allure, la couleur, la forme (chapeau, stipe), l'hyménium externe, interne (lames, plis, tubes, aiguillons), formes diverses (pézizes, clavaires, trémelles, ....), stipes pruineux (*Inocybes*).

**L'odorat :** D'un geste presque automatique, aussitôt un premier examen visuel, le mycologue porte le champignon à son nez.

Un bon mycologue s'assimile presque à un bon chien de chasse, puisque certaines odeurs très caractéristiques sont pour lui un critère souvent déterminant, bien que passablement difficile et subjectif.

**Exemples :**

Odeur de plume mouillée	→ <i>Clitocybe phacoptalma</i>
Odeur subnulle ou raphanoïde	→ <i>Volvariella gloiocephala</i>
Odeur de miel ou de mahonia	→ <i>Inocybe cookei</i>
Odeur faible puis fruitée et enfin désagréable de poisson pour le <i>clitocybe inornata</i>	

**Le toucher :** Un stipe peut être lisse ou raboteux - Des lames peuvent être dures ou fragiles, sèches ou grasses – Un chapeau peut être feutré ou rugueux, sec ou visqueux.

**Exemples :**

Mamelon gras comme beurré	→ <i>Collybia butyracea</i>
Chapeau ridé et visqueux	→ <i>Oudemansiella mucida</i>
Lames de consistance lardacée	→ <i>Russule cyanoxantha</i>

**Le goût :** Parfois agréables, mais aussi très désagréables, fruitées, douces, amères, les saveurs permettent de cerner une espèce, elles sont utilisées dans la classification des Russules qui varient de douces à âcres en passant par un peu âcres.

Certains lactaires se révèlent aussi âcres ou très âcres. On rencontre des saveurs farineuses ou non farineuses, faibles ou fongiques, amarescentes ou amères chez les tricholomes.

Comme on le voit, il y en a de toutes les couleurs, odeurs et saveurs au cours d'une séance d'identification tant sur le terrain que sur la table de travail.

L'examen macroscopique pratiqué par un mycologue de bon niveau permet donc d'identifier à coup sûr un nombre important d'espèces mycologiques, ce qui revêt un socle aussi attrayant que considérable dans l'étude scientifique des champignons.

Toutefois, le monde fongique est si complexe, parfois perfide, que certaines espèces proches présentent des caractères si ressemblants qu'il a bien fallu un « juge de paix » pour séparer ces espèces voisines par des critères stables et renouvelables.

C'est à cet effet que les réactifs chimiques trouvent leur application, d'où le terme « examen macrochimique », en complément de l'examen macroscopique, avant de recourir au microscope qui reste l'arme la plus efficace pour bon nombre de cas lorsqu'ils restent encore douteux.

## Les réactifs chimiques

Environ une cinquantaine de réactifs peuvent être utilisés chez soi ou au laboratoire. Toutefois, une quinzaine sont les plus utilisés dont 5 ou 6 sur le terrain

Ce sont les plus utilisés que nous passons très simplement en revue avec quelques exemples de réactions.

**Le Sulfate de Fer ( $Fe\ SO_4$ )** est certainement le plus utilisé sur le terrain.

Le plus souvent, en cristal mais également en solution à 10%.

Il est surtout employé pour l'identification des Russules ainsi que sur certains bolets. En grattant la surface du stipe avec le cristal, on obtient différentes réactions selon les espèces étudiées.

Une réaction rose pâle est dite banale.

Une réaction orange ou verte est dite réaction forte.

Elles peuvent être immédiates ou assez lentes, aussi nombreuses que variées, parfois délicates d'interprétation, elles sont désignées par abréviations, Fe ou Fer dans les textes.

Quelques exemples sur Russules (d'après R. Courtecuisse) :

Fe nul sur *Russula cyanoxantha* (charbonnière)

Fe verdâtre lent sur *Russula langei*

Fe nul sur *Russula cutefracta* (russule craquelée)

Fe rose orangé vif sur *Russula hétérophylla*

Fe rose orangé vif sur *Russula Vesca*

Fe rose orangé vif sur *Russula virescens* (palomet)

Fe rose grisâtre sur *Russula ionochlora* (verte et violette)

Fe rose cerné de vert puis verdissant sur *Russula faginea* (russule xérampéline des hêtres)

Fe rosé sur *Russula mustelina* (russule belette) d'après Marcel Bon

Fe plus ou moins rosé sur *Russula decolorans*, *Russula vinosa* et *Russula clarofava*

Quelques réactions sur *Leccinum* (=Krombholziella)

Fe vert sombre sur *Leccinum carpini* (bolet du charme)

Fe vert clair olivacé sur *Leccinum crocipodium* (bolet à pied jaune)

Fe bleu vert sur *Leccinum aurantiacum* (bolet orangé)

Fe vert sombre sur *Leccinum duriusculum* (bolet des peupliers)

Fe vert sur *Leccinum chioneum* (bolet de neige)

Fe gris à gris bleu sur *Leccinum scabrum* (bolet rude)

Fe verdâtre sur *Leccinum variicolor* (bolet ramoneur)

Fe gris olive sur *Leccinum brunneogriseolum* (bolet brun grisâtre)

Fe gris vert olivacé sur *Leccinum cyaneobasileucum* (bolet blanc à base bleue)

Fe verdâtre ou jaunâtre sur *Leccinum holopus* (bolet blanc de neige)

Fe gris vert sur *Leccinum molle* (bolet mou)



## La potasse (KOH)



En solution à 10%, c'est un produit dangereux, très caustique malgré sa dilution, à manipuler avec précautions.

Très utilisée sur les Cortinaires, beaucoup moins sur Lactaires, Amanites, Bolets, Hygrophores, Russules.

Les réactions peuvent être très différentes.

Exemples sur les Cortinaires :

Réaction KOH vert sombre sur Cortinaire rufoolivaceus ; gris verdâtre sur la chair du Cortinaire fulmineus ; rouge vif sur la cuticule du Cortinaire sodagnitus

Sur les Lactaires :

En mélange avec le lait déposé sur une lamelle, permet de séparer 3 espèces voisines dont pour exemple : KOH orange fort pour Lactaire pergamenus ; jaune à orange faible pour Lactaire glaucescens ; nul pour Lactaire piperatus

Sur Russules ...sur cortex ou chair interne du haut du pied

Exemple : KOH jaune d'or sur Russula subfoetens ; nul sur Russula foetens

## Sulfovanilline

Solution composée de vanilline dissoute dans l'acide sulfurique ( $H_2SO_4$  à 50 %)

De très faible durée de conservation. S'utilise dans l'heure qui suit sa préparation, surtout en microscopie (Danger lors de la préparation par la présence d'acide sulfurique).

La Sulfovanilline présente aussi des réactions colorées particulièrement sur les Russules

Exemples :

Réaction Sulfovanilline bleuâtre sur Russula lilacea et sur Russula azurea ; rose vif sur Russula aurora ; non rosée sur Russula lepida.

On sépare Russula emeticolor de Russula aurora par sa réaction rose pâle

## TL4 : solution de sels de thallium

Il s'agit d'une solution complexe à manipuler avec de grandes précautions puisque, outre les sels de thallium, elle contient de l'acide chlorhydrique et de l'acide nitrique.

Sa préparation est affaire de spécialistes et son utilisation est affaire de personnes averties (Dangereux pour la peau, les muqueuses, les yeux).

Liquide limpide et incolore, le TL4 est de longue conservation, plus de 10 ans, bien bouché, de préférence à l'abri de la lumière.

Ses réactions macrochimiques sont rapides, voire instantanées.

Utilisé surtout pour les Cortinaires mais aussi sur les Amanites, Lactaires, Tricholomes.

Les réactions sont de teintes variées, vives dont surtout jaune, bleu, rouge ou vert selon les espèces.

La réaction de TL4 a valeur de test sur la très connue Amanita citrina, dont toutes les parties doivent réagir en jaune vif.



Quelques autres réactions au TL4 :

Belle coloration jaune sur chair de Suillus variegatus (bolet tacheté ou moucheté)

Coloration jaune sur cuticule de Cortinarius infractus ; violet sombre sur chair de Cortinarius purpurascens ; Bleu violacé sur la chair de Lactarius pergamenus ; verdâtre gris sur la chair du Tricholome inamoenum ; verdâtre pâle sur la chair du Tricholome album variété thalliophilum ; rose violacé sur la chair du Tricholome Lascivum ; rosâtre faible sur la chair du Tricholome sulfurescens.



Nota : TL4 existe à l'état solide, plus précisément sous forme de bandelettes imprégnées et séchées. Moins dangereux de manipulation que la forme liquide, il est toutefois difficile de se le procurer.

### **Formol (HCHO)**

En solution officinale d'aldéhyde formique provoque des réactions de teintes plus ou moins roses rapides ou lentes.

Sa conservation est longue (plusieurs années) à condition de le garder dans un flacon bien bouché non exposé au froid.

La solution est incolore mais après exposition au froid, elle se trouble et n'est plus utilisable.

Quelques réactions sur Leccinum (d'après R. Courtecuisse) :

Réaction rose vif sur Leccinum duriusculum (Bolet des peupliers)

Rouge brique noircissant sur Leccinum carpini (bolet des charmes)

Rouge brique sur Leccinum crocipodium (Bolet à pied jaune)

Corail brique sur Leccinum lepidum (Bolet joli)

Rose sur Leccinum scabrum (Bolet rude)

Rose saumoné sur Leccinum roseofractum (Bolet à chair rosissante)

Saumon rougeâtre rapide sur Leccinum pulchrum (Bolet panaché)

Rose sur Leccinum variicolor (Bolet ramoneur)

Rosâtre sur Leccinum brunneogriseolum (bolet brun grisâtre)

Saumoné à rougeâtre sale sur Leccinum cyaneobasileucum (bolet blanc à base bleue)

Rose lent sur Leccinum holopus (bolet blanc de neige)

Nulle sur Leccinum molle (bolet mou)

Remarque : Pour Leccinum carpini, sur la chair du chapeau au dessus des tubes :

Marcel Bon donne une réaction rose.

Jacques Charbonnel donne une réaction rose orange rapide.

Régis Courtecuisse donne une réaction rouge brique noircissant ...intéressant à vérifier.

**L'iode (I)** est utilisé en solution iodée dite réactif de Melzer qui produit des réactions plus ou moins bleues sur la chair des Bolets, ou des réactions bleu noir directement sur les lames de certains champignons : il s'agit d'une réaction dite amyloïde (amyloïde = substance riche en amidon). La réaction peut aussi être brun rouge au contact de l'iode, elle est dite dextrinoïde (dextrine = gomme tirée de l'amidon).

Exemple :

Le Melzer (MLZ) produit une réaction bleu noir sur la chair de Boletus luridus (Bolet blafard).

Peu utilisé en macroscopie, le réactif de Melzer est par contre un réactif important, universellement utilisé en microscopie produisant des colorations spectaculaires sur les organes de certaines espèces, dont particulièrement les Lactaires et les Russules.

**Le Phénol (C6 H5 OH)** est un dérivé du benzène contenu dans le goudron de houille. Les mycologues l'utilisent le plus souvent pour l'examen macrochimique en solution à 2% de phénol, aqueux ou cristallisé dans l'eau.

Sa conservation est longue de plusieurs années à condition de le tenir dans un flacon bien bouché.

Lorsqu'il finit par brunir, il n'est « mycologiquement » plus utilisable.

La solution n'est qu'un peu caustique du fait de l'assez grande dilution du phénol.

Les réactions peuvent être lentes et demandent souvent plusieurs minutes.

Exemples de réactions sur des Russules :

Phénol brun pourpré sur chair de Russula amonea

Brun terne ou banal sur Russula violeipes

Rouge cassis sur chair de Russula olivacea et alutacea

Violet lent sur Russula aquosa

Brun pourpre vineux sur Russula amoneicolor

Le phénol s'utilise aussi sur les amanites et les cortinaires, mais de façon moins courante.

**L'ammoniaque** (NH<sub>3</sub> = gaz d'ammoniaque = ammoniac .... et NH<sub>4</sub> OH = liquide)

Il est nécessaire d'utiliser l'ammoniaque officinale qui contient au moins 20% de NH<sub>3</sub>.

L'ammoniaque du commerce est impure et ne convient pas au test macrochimique que nous pratiquons en mycologie.

Il s'agit d'un produit dangereux, liquide, caustique et vésicant mais surtout suffocant par les vapeurs d'ammoniac (NH<sub>3</sub>) qu'il dégage. A manier avec précaution et ne pas laisser à la portée des enfants.

Sa conservation est pratiquement illimitée, dans des flacons bien bouchés et étiquetés « dangereux », en verre ou en plastique inattaquable, de même pour les bouchons ( le liège ou le caoutchouc sont détruits par l'ammoniaque).

Très utilisé sur les Xerocomus, Suillus, Lépiotes, Polypores et autres.

Il produit des réactions rouges ou jaunes parfois violettes

Exemples de réactions ammoniacales :

Rouge orange immédiat sur chair de Suillus luteus et Suillus collinitus

Bleu vert sur chair de Xerocomus spadiceus

Nulle ou un peu rosâtre sur cuticule de Xerocomus subtomentosus

Vert immédiat sur cuticule de Lactarius lilacinus

Rose, surtout sur les lames de Russula cavipes

Bleutée sur Phylloporus rhodoxanthus

Violette spectaculaire sur Hapalopilus rutilans toutes parties

**Le Gaïac (G)** est utilisé en mycologie en solution alcoolique de résine de Gaïac à 10% dans l'alcool à 80%, sous forme d'un liquide limpide, brun clair.

Conservation maximum un an, à renouveler à chaque saison mycologique.

D'origine végétale, le Gaïac ne présente aucun danger si ce n'est de tâcher les vêtements.

La solution est néanmoins à manipuler avec certaines précautions par l'alcool qu'elle contient.

Très utilisé en mycologie notamment sur les Russules mais aussi sur d'autres espèces :

Clitocybes, Cortinaires, Entolomes, Lépiotes.

Les réactions bleu clair à bleu très foncé varient d'immédiates à quelques minutes, sauf sur certains Cortinaires qui produisent une réaction jaune ou crème jaunâtre.

Quelques exemples de réactions au Gaïac :

Bleu foncé rapide sur chair de Russula olivacea

Bleu pâle plutôt lent sur chair de Russula alutacea

Bleu rapide sur les lames mais nul sur le pied de Russula aurora

Nul ou très lent sur chair de Russula fragilis

Bleu sur chair de Macrolepiota Procera et Macrolepiota Rhacodes

Nul sur chair de Macrolepiota excoriata

Nul sur chair de Leucoagaricus leucothites (Lépiote pudique)

Séparation : d'après J. Charbonnel

Bleu sur chair des Clitocybes blancs toxiques (rivulosa, dealbata, phyllophila)

Nul sur chair de Clitopilus Prunulus comestible

Nota : il s'agit d'une séparation macrochimique intéressante.

La réaction est plus ou moins bleue et plus ou moins rapide sur les 3 Clitocybes **toxiques** mais elle est nulle sur Clitopilus prunulus **comestible**

**Quelques conseils d'utilisation :**

Faire agir le réactif sur le champignon à l'endroit indiqué sur le document mycologique. Soit sur la chair, sur les lames, sur la cuticule, puisque selon l'endroit, les réactions peuvent être différentes sur le même champignon avec le même réactif.

S'il s'agit de la chair ...mettre à nu la chair du haut du stipe (environ 2/3 de la hauteur) en grattant avec l'ongle ou une lame et mettre aussitôt le réactif à cet endroit.

Si le document mycologique indique chair du chapeau ...couper le chapeau à mi-distance entre le stipe et la marge du chapeau. Mettre aussitôt le réactif sur la chair entre la cuticule et les lames.

**Utilité des réactions** : Elles sont utiles pour confirmer l'identification d'une espèce rendue douteuse par certaines ressemblances à une espèce voisine.

Une réaction chimique est donc utile, voire déterminante si le nom de l'espèce est déjà cerné de près par le mycologue.

Exemple : Réaction au sulfate de fer :

Fe nul sur *Russula Cyanoxantha* variété *pelterai*

Fe rose orangé vif sur *Russula heterophylla*

Sans une approche déjà sérieuse du nom de l'espèce, par d'autres critères, la réaction chimique ne donne pas le nom de l'espèce.

Il est donc permis de dire que l'usage des réactifs chimiques s'adresse plutôt à des mycologues déjà avertis ou confirmés, avec toutefois une place pour tous ceux qui veulent s'initier et progresser

Jean Leroux



# ETYMOLOGIE DES ESPECES DE CHAMPIGNONS

(Statistique sur 620 espèces identifiées par la SMS)

Plus de la moitié des noms d'espèces sont dérivés de noms de couleurs ou de formes

Origine des noms d'espèces	Nb cas		exemples	
<b>Couleur</b> (chapeau, pied, lait, etc...)	191	31%	Laccaria amethystina	couleur de l'améthyste
<b>Forme</b> (gros, élancé, campanulé etc...)	138	22%	Clitocybe gibba	avec une bosse
<b>Aspect</b> (squames, tâches, etc...)	117	19%	Collybia maculata	avec des tâches
<b>Habitat</b> (terre, arbre, etc...)	43	7%	Daedalea quercina	pousse sur le chêne
<b>Nom propre</b> (mycologue, etc...)	30	5%	Boletus personii	de Person
<b>Consistance de la chair</b> (gélatineuse, etc...)	27	4%	Polyporus durus	à chair dure
<b>Odeur</b> (anis, terreuse, etc...)	22	4%	Lepista irina	à odeur d'iris
<b>Composition chimique</b> (poison, etc...)	21	3%	Amanita muscaria	contient de la muscarine
<b>Saveur - Comestibilité</b>	16	3%	Tylopilus felleus	amer comme le fiel
<b>Période de pousse - Durée de vie</b>	9	1%	Amanita verna	printanière
<b>Caractéristiques microscopiques</b>	6	1%	Agaricus macrosporus	à grosses spores

## POUR NOTRE BONHEUR

**90% des noms sont liés à  
des caractères macroscopiques et concrets  
ce qui nous permet de les mémoriser plus facilement  
il suffit pour cela de connaître quelques mots de latin ou de grec !!**

Nous vous conseillons l'ouvrage édité par l'association mycologique d'Aix en Provence (Yves Bresson)  
"Dictionnaire étymologique des noms scientifiques de champignons"

L. Gascoin

# MOTS CROISES de la



## Grille A

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a										
b				■	■		■		■	
c										
d		■			■			■		■
e										
f			■		■		■		■	
g		■		■		■				
h										
i								■		
j			■				■			■

- a A lames roses décurrentes.
- b Genre de liliacées.
- c Section de Russules.
- d Début d'une grande série. Préposition.
- e Petite espèce de Lactaire.
- f Adverbe de lieu.
- g Fruit de la ronce.
- h Espèce d'omphale des dunes.
- i Ont pris position. Matin
- j Sélénium. Unité de rayonnement. Lettre grecque.

- 1 **A lames blanches décurrentes.**
- 2 Plante textile. Deux fois. Solipède.
- 3 Qui résultent de. Les champignons y sont rares.
- 4 Souverain de l'empire quichua. Loup.
- 5 Mulet.
- 6 Ployera. Engin spatial.
- 7 Tenta. Demeure provençale.
- 8 Emblème de la royauté. Mouvement circulaire.
- 9 Métal. M'opposai.
- 10 Romancier du XIX. Virage à ski.



## Grille B

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a										
b						■				
c				■					■	
d			■		■			■		
e										
f		■		■					■	
g		■	■	■	■	■	■	■	■	■
h		■	■	■	■	■	■	■	■	■
i						■				
j										

- a **A lames cirieuses et espacées.**
- b Embarcations. En même temps que.
- c Colle. Ile méditerranéenne.
- d Ile de l'Atlantique. Deux romain. Renforce le oui.
- e Contact de lignes ou de surfaces
- f Avec les autres.
- g Habitation en feutre. Indubitable.
- h Russe par exemple.
- i Intentée. Contestée dans le désordre
- j Toujours lignicoles

- 1 Champignons champêtres très colorés.
- 2 Petits bateaux. Direction.
- 3 Extrait du houx. Bordelais par exemple. Pronom familier.
- 4 Ile française. Absorbé. Sur Bélon dans le finistère.
- 5 Tente. Ciment ignifuge. Interjection
- 6 Plantes sarmenteuses.
- 7 Non désert. Couche.
- 8 En forme d'œuf. Elevant.
- 9 Dieu du soleil. Bas de gamme. Choroïde.
- 10 Comme les lames des tricholomes.





# LA PAGE PRATIQUE DE LA S.M.S.



## LES ÉLUS EN 2008

Président	<b>M. Guy Christelle</b> , pharmacien à Pure	03 24 22 08 53	<a href="mailto:guy.christell@aol.fr">guy.christell@aol.fr</a>
Président d'honneur	<b>M. Robert Dubois</b>		Sedan
Vice-Présidente	<b>Mme Christiane Duflos</b>		Bazeilles
Secrétaire	<b>M. Lucien Gascoin</b>	03 24 22 10 88	<a href="mailto:lucien.gascoin@wanadoo.fr">lucien.gascoin@wanadoo.fr</a>
Trésorier	<b>M. Daniel Kost</b>		St Laurent
Secrétaire adjoint	<b>M. Jean Leroux</b>		Balan
Trésorier adjoint	<b>M. Bernard Féron</b>		Givonne
	<b>M. Cyrille Duplicki</b>		Sedan
	<b>M. Jean Jacques Remy</b>		Sedan
	<b>M. Giboux Noël</b>		Sedan
	<b>M. Michel Wojcik</b>		Bazeilles

## NOTRE SITE INTERNET (mis à jour à chaque événement)

<http://perso.wanadoo.fr/sms-myc>

## NOS SORTIES SONT ACCESSIBLES A TOUS

Sitôt réalisé, le **calendrier des sorties** est sur notre site  
(renseignements possibles aux N° tél. ci-dessus)

**Les plans d'accès** aux lieux de sorties sont sur notre site

On vous accueille **gratuitement la première fois**

Votre **adhésion** ne sera **souhaitée** qu'à votre seconde participation  
(10 € par an, 15 € pour un couple, gratuit pour les enfants)

N'oubliez pas le **matériel minimum**

Un panier

Un couteau

Et des habits et chaussures adaptés

## QUELQUES DATES CLÉS

**Mars / avril** Assemblée générale

**Avril / mai** Début des sorties (environ 12 prévues)

**Octobre** Notre exposition à Sedan le premier week-end du mois d'octobre

**Novembre** Notre(nos) dernière(s) sortie(s)

*nos sorties sont annoncées sur l'Ardennais le jeudi ou le vendredi les précédant*

*le secrétaire*

## Les identifications au Petit Salon du Champignon 2007

	Genres	Espèces	Nom français
1	Agaricus	arvensis	<i>Psallote des jachères</i>
2	Agaricus	campestris	<i>Rosé des prés</i>
3	Amanita	citrina	<i>Amanite citrine</i>
4	Amanita	citrina alba	<i>Amanite citrine blanche</i>
5	Amanita	fulva	<i>Amanite fauve</i>
6	Amanita	junquillea	<i>Amanite jonquille</i>
7	Amanita	muscaria	<i>Amanite rue-mouches</i>
8	Amanita	porphyria	<i>Amanite porphyre</i>
9	Amanita	rubescens	<i>Amanite rougissante</i>
10	Amanita	rubescens annulosulf.	<i>Amanite rougissante à anneau jaune</i>
11	Amanita	spissa	<i>Amanite épaisse</i>
12	Amanita	spissa var. excelsa	
13	Armillaria	cepistipes	<i>Armillaire à pied bulbeux</i>
14	Armillaria	mellea	<i>Armillaire couleur de miel</i>
15	Armillaria	ostovae	<i>Armillaire d'Ostoya</i>
16	Artomyces	pyxidatus	
17	Astrotremella	faginea	
18	Boletus	calopus	<i>Bolet à beau pied</i>
19	Boletus	edulis	<i>Cèpe de Bordeaux</i>
20	Boletus	erythropus	<i>Bolet à pied rouge</i>
21	Calocera	viscosa	<i>Calocère visqueuse</i>
22	Calvatia	excipuliformis	<i>Calvatie en coupe</i>
23	Cantharellus	cibarius	<i>Girofle</i>
24	Cantharellus	tubaeformis	<i>Girofle en tube</i>
25	Chalciporus	piperatus	<i>Bolet poivré</i>
26	Clavulina	cristata	<i>Clavaire à crêtes</i>
27	Clavulinopsis	fusiformis	<i>Clavaire vermiculaire</i>
28	Clitocybe	clavipes	<i>Clitocybe à pied clavé</i>
29	Clitocybe	geotropia	<i>Clitocybe géotrope - Tête de moine</i>
30	Clitocybe	nebularis	<i>Clitocybe nébuleux</i>
31	Clitocybe	odora	<i>Clitocybe odorant</i>
32	Clitocybe	phaeophthalma	<i>Clitocybe à odeur de poulailler</i>
33	Clitopilus	prunulus	<i>Meunier</i>
34	Collybia	butyracea	<i>Collybie beurrée</i>
35	Collybia	confluens	<i>Collybie confluent</i>
36	Collybia	fusipes	<i>Collybie à pied en fuseau</i>
37	Collybia	maculata	<i>Collybie maculée</i>
38	Coprinus	atramentarius	<i>Coprin noir d'encre</i>
39	Coprinus	comatus	<i>Coprin chevelu</i>
40	Coprinus	micaceus	<i>Coprin micacé</i>
41	Coprinus	plicatilis	<i>Coprin plissé</i>
42	Cortinarius	camphoratus	<i>Cortinaire camphré</i>
43	Cortinarius	elator	<i>Cortinaire élevé</i>
44	Cortinarius	mussivus	
45	Cortinarius	sanguineus	<i>Cortinaire sanguin</i>
46	Cortinarius	trivialis	<i>Cortinaire commun</i>
47	Cortinarius	violaceus	<i>Cortinaire violet</i>
48	Craterellus	cornucopioides	<i>Trompette des morts</i>
49	Cuphophyllus	pratensis	
50	Cystoderma	amianthinum	<i>Cystoderme furfuracé</i>
51	Cystoderma	terrei	
52	Cystolepiota	aspera (L. acutesqu.)	<i>Lépiote à lames fourchues</i>
53	Cystolepiota	bucknaliani	<i>Lépiote de Bucknall</i>
54	Daedalea	quercina	<i>Lenzite du chêne</i>
55	Daedaleopsis	confragosa	
56	Dendropolyporus	umbellatus	<i>Polypore en ombelle</i>
57	Entoloma	nidorosum	<i>Entolome à odeur de nitre</i>
58	Fomes	fomentarius	<i>Amadouvier</i>
59	Fomitopsis	pinicola	<i>Amadouvier des pins</i>
60	Galerina	marginata	<i>Galère marginée</i>
61	Ganoderma	lipsiense	<i>Ganoderme aplani</i>
62	Geastrum	sessile	<i>Géastre sessile</i>
63	Gymnopilus	penetrans	<i>Flammule pénétrante</i>
64	Hebeloma	sinapizans	<i>Hebélome échaudé</i>
65	Helvella	crispa	<i>Helvelle crépue</i>
66	Helvella	macropus	
67	Heterobasidium	annosum	
68	Hydnum	repandum	<i>Pied de mouton</i>
69	Hygrocybe	ceracea	<i>Hygrocybe céracé</i>
70	Hygrocybe	coccinea	<i>Hygrophore écarlate</i>
71	Hygrophorus	aurantiaca	<i>Fausse girofle</i>
72	Hygrophorus	agathosmus	<i>Hygrophore à odeur agréable</i>
73	Hygrophorus	eburneus	<i>Hygrophore blanc ivoire</i>
74	Hygrophorus	nemoreus	<i>Hygrophore des bois</i>
75	Hygrophorus	pustulatus	<i>Hygrophore pustuleux</i>
76	Hypholoma	fasciculare	<i>Hypholome en touffes</i>
77	Hypholoma	sublateritium	<i>Hypholome couleur de briques</i>
78	Inocybe	asterospora	<i>Inocybe à spores étoilées</i>
79	Inocybe	geophylla	<i>Inocybe à lames terreuses</i>
80	Inocybe	geophylla var. lilacina	<i>Inocybe à lames terreuses var. lilacine</i>
81	Kuehneromyces	mutabilis	<i>Pholiote changeante</i>
82	Laccaria	affinis	<i>Laccaire laqué</i>
83	Laccaria	amethystina	<i>Laccaire améthyste</i>
84	Laccaria	bicolor	<i>Laccaire bicolore</i>
85	Lactarius	blennius var. viridis	<i>Lactaire muqueux verdâtre</i>
86	Lactarius	camphoratus	<i>Lactaire camphré</i>
87	Lactarius	decipiens	
88	Lactarius	deterimus	<i>Lactaire de l'épicéa</i>
89	Lactarius	fuliginosus	

	Genres	Espèces	Nom français
90	Lactarius	piperatus	<i>Lactaire poivré</i>
91	Lactarius	plumbeus	<i>Lactaire plombé</i>
92	Lactarius	pubescens	
93	Lactarius	quietus	<i>Lactaire tranquille</i>
94	Lactarius	tabidus	
95	Lactarius	tormentosus	<i>Lactaire à colique</i>
96	Lactarius	vellerius	<i>Lactaire velouté</i>
97	Lactarius	vietus	
98	Lactarius	volemus	<i>Vachotte</i>
99	Leccinum	scabrum	<i>Bolet rude</i>
100	Leccinum	versipelle	<i>Bolet rude</i>
101	Lepista	flaccida	
102	Lepista	inversa	<i>Clitocybe inversé</i>
103	Lepista	nuda	<i>Pied bleu</i>
104	Lycogala	epidendron	<i>Lait de loup</i>
105	Lycoperdon	perlatum	<i>Vesse de loup perlée</i>
106	Lycoperdon	piriforme	<i>Vesse de loup en forme de poire</i>
107	Lycophyllum	decastes	<i>Tricholome agrégé</i>
108	Macrolepiota	procera	<i>Lépiote élevée</i>
109	Macrolepiota	rhacodes	<i>Lépiote déguenillée</i>
110	Marasmiellus	ramealis	<i>Marasme des rameaux</i>
111	Marasmius	alliaceus	<i>Marasme à odeur d'ail</i>
112	Micromphale	perforans	
113	Mycena	galericulata	<i>Mycène en casque</i>
114	Mycena	haematopus	<i>Mycène à lait rouge</i>
115	Mycena	inclinata	<i>Mycène inclinée</i>
116	Mycena	pura	<i>Mycène pure</i>
117	Mycena	rosea	<i>Mycène rose</i>
118	Oligoporus	caesius	<i>Polypore bleuâtre</i>
119	Oligoporus	stypticus	
120	Oudemansiella	radicata	<i>Collybie radicante</i>
121	Panellus	stipticus	
122	Paxillus	involutus	<i>Paxille enroulé</i>
123	Phallus	impudicus	<i>Satyre puant</i>
124	Pholiota	jahnii	
125	Pholiota	populnea	<i>Pholiote destructrice</i>
126	Piptoporus	betulinus	<i>Polypore du bouleau</i>
127	Pleurotus	pulmonarius	
128	Pluteus	cervinus	<i>Plutée couleur de cerf</i>
129	Pluteus	salicinus	
130	Polyporus	varius	
131	Porphyrellus	porphyrosporus	
132	Psathyrella	candolleana	<i>Psathyrelle de De Candolle</i>
133	Psathyrella	niluliformis	<i>Hypholome hydrophile</i>
134	Pseudocraterellus	sinuosus	<i>Chanterelle sinueuse</i>
135	Pseudohydnum	gelatinosum	<i>Faux-Hydne gélatineux</i>
136	Pycnoporus	cinnabarinus	<i>Polypore cinabre</i>
137	Ramaria	gracilis	
138	Rhodocybe	gemina	<i>Rhodocybe tranqué</i>
139	Russula	atropurpurea	<i>Russule noire et pourpre</i>
140	Russula	aurora (rosea)	
141	Russula	betularum	<i>Russule des bouleaux</i>
142	Russula	cyanoxantha	<i>Russule charbonnière</i>
143	Russula	densifolia	<i>Russule à lames serrées</i>
144	Russula	emetica var. silvestris	<i>Russule émétique</i>
145	Russula	faeticola	
146	Russula	fellea	
147	Russula	heterophylla	<i>Russule verte</i>
148	Russula	laurocerasi	<i>Russule à odeur agréable</i>
149	Russula	lepida	<i>Russule jolie</i>
150	Russula	negricans	<i>Russule noirissante</i>
151	Russula	ochroleuca	<i>Russule ocre et blanc</i>
152	Russula	olivacea	
153	Russula	queletii	<i>Russule de Quélet</i>
154	Russula	vesca	<i>Russule comestible</i>
155	Sarcodon	imbricatus	<i>Hydne imbriqué</i>
156	Scleroderma	areolatum	
157	Scleroderma	citrinum	<i>Scléroderme commun</i>
158	Stropharia	aeruginosa	<i>Strophaire vert de gris</i>
159	Stropharia	caerulea	<i>Strophaire vert de gris</i>
160	Suillus	bovinus	<i>Bolet des boviers</i>
161	Thelephora	palmata	<i>Théléphore palmé</i>
162	Trametes	gibbosa	<i>Tramète bossue</i>
163	Trametes	versicolor	<i>Tramète versicolore</i>
164	Tricholoma	cingulatum	<i>Tricholome à ceinture</i>
165	Tricholoma	equestre	<i>Tricholome équestre</i>
166	Tricholoma	myomycès	
167	Tricholoma	pseudoalbum	
168	Tricholoma	saponaceum	<i>Tricholome à odeur de savon</i>
169	Tricholoma	scalpturatum	<i>Tricholome jaunissant</i>
170	Tricholoma	sulfureum	<i>Tricholome soufré</i>
171	Tricholomopsis	rutilans	<i>Tricholome rutilant</i>
172	Tylopilus	felleus	<i>Bolet de fiel</i>
173	Xerocomus	badius	<i>Bolet bai</i>
174	Xerocomus	chrysenteron	<i>Bolet à chair jaune</i>
175	Xerocomus	subtomentosus	<i>Bolet subtomenteux</i>
176	Xylaria	hypoxylon	<i>Xylaire du bois</i>
177	Xylaria	polymorpha	<i>Xylaire polymorphe</i>

# *Observations faites au XIXème siècle*

Ces observations sont tirées du livre : « Les champignons comestibles et vénéneux de la région de Montpellier et des Cévennes » de Louis Planchon, 1883.

## **Observation N°4 : Empoisonnement par « *l'Agaricus Bulbosus* »**

Vertiges, Crampes, Adynamie, Troubles intellectuels, Phénomènes uniquement cérébraux, Guérison.

La femme X....., âgée d'une quarantaine d'années, demeurant rue des Côtes, à Lodève, mange, au commencement d'octobre 1882, un quart de livre de champignons, parmi lesquels deux Agarics Bulbeux, qu'elle a reconnus quand on lui a montré des exemplaires.

Le repas fut pris à 4h00 du soir ; elle mange le plat tout entier et seule.

Ces champignons avaient macérés 3h00 dans de l'eau salée ; l'eau avait ensuite été jetée, et les champignons égouttés et pressés entre deux linges. Elle les trouve bons, et jusqu'à 7h00, rien ne se manifeste.

A 7h15, tout d'un coup, des vertiges se déclarent, des éblouissements se produisent, des crampes douloureuses se font sentir dans les jambes, la faiblesse musculaire est générale. Elle avait l'idée qu'elle devenait folle. L'adynamie et l'incoordination des mouvements lui font faire des maladresses ; elle laisse tout tomber. Deux fois la bougie qu'elle veut prendre tombe sur le plancher ; elle casse successivement trois tasses dont elle veut se servir ; et renverse dans le feu l'eau qu'elle veut faire bouillir. Le mari, attribuant avec raison ces accidents aux champignons entreprend de traiter sa femme à sa manière. Il lui fait prendre au moins 200grs d'eau de noix, liqueur fort alcoolique, mais qu'elle avale sans même s'en douter et comme si c'eût été de l'eau ; puis il lui frictionne vigoureusement le ventre et le thorax avec de l'ammoniaque.

Les troubles cérébraux s'aggravent de plus en plus et on appelle enfin le docteur. Celui-ci trouve la malade dans une agitation extrême (8h00 du soir), ne tenant pas en place, voulant marcher toujours, parlant constamment, poussant des cris et répétant sans cesse : « Je deviens folle, il faut qu'on m'enferme ! ».

Parfois des lipothymies\*. Elle veut marcher et ses jambes se dérobent ; si on la relève, elle tombe sitôt qu'on ne la soutient plus. Elle n'a vu personne dans la chambre qui a pourtant été pleine de monde toute la soirée ; elle ne se rappelle que vaguement la visite du docteur, qu'elle réclamait pourtant à grands cris et qui a passé plus de deux heures auprès d'elle. La faiblesse des jambes est absolue, et elle veut pourtant toujours essayer de marcher. D'ailleurs, tolérance parfaite et même extraordinaire de l'estomac, il n'y a chez elle ni nausées, ni malaise. Chaleur normale, pouls normal. Pas de dilatation pupillaire. Entre 8h00 et 10 h00 du soir, elle avale 1 décigramme de tartre stibié et 60 grammes de sirop d'ipéca ; pas de résultats. Des titillations de la luette, dans l'arrière gorge et jusque sur l'œsophage n'aboutissent pas d'avantage. Pas même un effort pour vomir. Comptant que l'ipéca allait agir, le docteur fait donner un lavement purgatif avec 20 grammes de follicules de séné et 30 grammes de sulfate de soude, et se retire, prêt à revenir si la débâcle ne se produit pas, et songeant même, dans ce cas à faire le lavage d'estomac. Mais vers 10h45, les vomissements se produisent, précédés par une débâcle intestinale. A partir de ce moment, les troubles cérébraux s'effacent peu à peu : à minuit, la malade est revenue complètement à elle, mais se souvient très mal de ce qui s'est passé.

Dès lors, elle entre en convalescence; pendant 3 semaines encore, elle est vraiment fatiguée par cette secousse. Au moment où cette observation a été prise (25 octobre), elle se plaint encore d'adynamie\*, de mauvaises digestions accompagnées de pyrosis\* et de crampes douloureuses de l'estomac. En un mot, la convalescence est ici très lente. La malade n'a uriné qu'après la crise.

## **Commentaires :**

Comme dans les précédentes observations relatées dans les bulletins 15 et 16, le champignon incriminé est *Agaricus Bulbosus*, nom donné autrefois à *l'Amanite Phalloïde*.



Mais les symptômes de cette intoxication apparaissent de façon tardive après l'ingestion, 12h à 36h et l'issue est fatale.

Ces différents troubles correspondraient mieux à l'intoxication par *Amanita muscaria*, l'*Amanite tue-mouches*.

Ces champignons avaient macéré 3 heures dans l'eau salée, ancienne croyance utilisée pour retirer, soi disant, les toxines.

La seule règle à adopter pour la consommation de champignons est de les identifier correctement.

## Il est interdit de consommer un champignon pour lequel on n'a pas su mettre un nom.

Déjà qu'avec les champignons donnés comme bons comestibles, certaines personnes présentent parfois certains troubles digestifs.

Aucune règle, recette, « trucs » ne peuvent être, en aucun cas, utilisés pour déterminer la comestibilité.

Un seul conseil : **PRUDENCE**

\* **La lipothymie** est un malaise sans perte de connaissance (ou perte de connaissance incomplète), progressif. Plusieurs termes populaires désignent ce symptôme : malaise, vertige, évanouissements, vapeurs, etc... La lipothymie se caractérise par la survenue brutale d'une sensation d'évanouissement imminent, avec impression d'un "vide", perte d'équilibre, bouffées de chaleur, champ de vision qui se rétrécit, oppression respiratoire, apparition "d'étoiles" devant les yeux, grande faiblesse et angoisse brutale.

\* **Adynamie** :

Du mot grec adunamis, qui signifie manque de forces, **adynamie** a eu des sens fort divers dans l'ancienne médecine, désignant toutes espèces de prostrations, d'asthénies,

\* **Pyrosis** :

Le **pyrosis**, est une sensation de brûlure partant du creux de l'estomac et remontant vers la bouche, pouvant s'accompagner de régurgitations alimentaires involontaires.

Guy CHRISTELLE

## Solutions des mots croisés de la SMS

		Grille A									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	C	L	I	T	O	P	I	L	E	S	
b	L	I	S			L		I		U	
c	I	N	S	I	D	I	O	S	A	E	
d	T		U	N		E	S		L		
e	O	B	S	C	U	R	A	T	U	S	
f	C	I		A		A		O		T	
g	Y		E		M		M	U	R	E	
h	B	A	R	B	U	L	A	R	U	M	
i	E	N	G	A	G	E	S		A	M	
j	S	E		R	E	M		P	I		

		Grille B									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	H	Y	G	R	O	P	H	O	R	E	
b	Y	O	L	E	S		A	V	E	C	
c	G	L	U		E	L	B	E		H	
d	R	E		B		I	I		D	A	
e	O	S	C	U	L	A	T	I	O	N	
f	C		R		U	N	E	S		C	
g	Y	O	U	R	T	E		S	U	R	
h	B			I		S	L	A	V	E	
i	E	S	T	E	E		I	N	E	E	
j	S	O	U	C	H	E	T	T	E	S	

# Mycogastronomie



## Salade des sous-bois

Pour 2 personnes - Temps de préparation : 15 minutes + réfrigération

### Ingrédients :

50 gr de chapeaux de clitocybes laqués  
50 gr de chapeaux de clitocybes améthystes  
50 gr de chanterelles  
50 gr de pézizes orangées  
1 oignon rouge  
5 noisettes fraîches  
3 cl d'huile de noisette  
1 jus d'un demi citron  
1 branche de persil  
2 brins de ciboulette  
1 filet de vinaigre de cidre  
ou de vin  
sel et poivre gris

Nettoyer soigneusement les champignons et les plonger pendant 2 minutes dans une eau salée mise à ébullition pour les blanchir.  
Egoutter puis éponger soigneusement. Laisser refroidir en plaçant éventuellement au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes.  
Emincer ensuite les champignons en tranches (pour les têtes) et en lanières (pour les pieds et les pézizes) de 2 à 3 mm d'épaisseur et disposer dans un plat.  
Ajouter l'oignon finement haché et les noisettes préalablement réduites en poudre.  
Arroser avec le jus de citron et l'huile de noisette et mélanger le tout afin de répartir au mieux les différents ingrédients.  
Répartir ce mélange sur deux assiettes et parsemer de ciboulette et de persil haché.  
Arroser enfin avec le vinaigre de cidre ou de vin puis passer un tour de moulin à poivre.



## Tourte aux trois champignons

Pour 2 personnes - Temps de préparation : 1 heure

### Ingrédients :

300 gr de champignons  
(panaché de girolles, de chanterelles en tube et de pieds de moutons)  
2 portions de pâte feuilletée  
50 à 100 gr de lardons fumés  
3 échalotes  
2 gousses d'ail  
20 cl de crème liquide  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
20 gr de beurre  
sel et poivre

Nettoyer et éplucher (si nécessaire) les champignons et les faire suer dans une casserole mouillée de l'huile d'olive, à petit feu, pendant une quinzaine de minutes.  
Faire blondir le beurre et les échalotes finement coupées dans une poêle.  
Incorporer ensuite les champignons, les lardons, l'ail écrasé et laisser mijoter durant une dizaine de minutes.  
Ajouter sel et poivre puis incorporer la crème en fin de cuisson.  
Étaler la 1ère portion de pâte feuilletée dans un moule à tarte et verser la préparation.  
Couvrir avec la 2ème portion de pâte et souder les bords des 2 portions avec les doigts. Pratiquer un petit orifice au centre de la couverture pour éviter le gonflement lors de la cuisson.  
Mettre au four préchauffé et faire dorer la pâte en surveillant la cuisson : 30 à 35 minutes suffiront. Servir chaud, accompagné d'une salade fraîche.



## Petits pains aux craterelles (trompettes des morts)

### Ingrédients :

200 gr de trompettes des morts  
500 gr de farine  
25 gr de levure  
30 cl d'eau tiède  
10 gr de beurre  
1 cl de sel  
Temps de préparation :  
45 minutes + temps de levée



Nettoyer soigneusement les craterelles, les couper en petits morceaux et les faire suer sans matière grasse dans une poêle non adhésive, sans les colorer.  
Les étaler sur du papier absorbant en les pressant afin d'en extraire le reste d'humidité, réserver à l'air.  
Mélanger la farine et le sel dans un robot-batteur puis incorporer la levure préalablement dissoute dans l'eau ; laisser mélanger encore 3 minutes. Ajouter les champignons et poursuivre le pétrissage pendant 6 à 7 minutes.  
Façonner une douzaine de petits pains en divisant la pâte en parts égales et laisser lever pendant 90 minutes. Après ce premier temps de levée, repétrir les petits pains et leur donner leur forme définitive puis les déposer sur un plaque à four graissée au beurre. Laisser encore lever pendant une heure environ.  
Inciser la face supérieure des pains (pour les empêcher d'éclater) et les cuire au four préalablement chauffé à 180 degrés, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.  
Servir chaud ou froid, selon les goûts de chacun ...

Le PHARMACIEN  
homme du MEDICAMENT  
mais aussi de:

**24h/24h  
vous trouverez  
un Pharmacien**

Aromathérapie, Cosmétologie, Diététique,  
Herboristerie, Homéopathie,  
Matériel médical, Orthopédie,  
Parfumerie, Phytothérapie,  
Vétérinaire  
**MYCOLOGIE**

*Les Pharmaciens Ardennais  
affiliés à  
la Fédération des Syndicats  
Pharmaceutiques de France  
vous ont offert cette page*