

Société Mycologique du Sedanais

Bulletin N°24
Année 2014

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

Sommaire

Editorial

Le mot du Président

Les champignons dits comestibles le sont-ils encore ?

*Conférence de Paul PIROT de la Société
Mycologique de Belgique*

Mycologie en famille

*Les noms des champignons peuvent
différer selon les régions*

Si les Grecs-Latins n'étaient pas venus...

Mycologie et Etymologie

Le Clathre d'Archer

Un champignon rare ... et bizarre

Observations faites au XIX^{ème} siècle

Empoisonnement par des champignons

Les jeux de la SMS

Anagrammes

Mycogastronomie

Quelques recettes

La page pratique de la SMS

Informations, contact, adhésion ...

Solution des anagrammes

**La page du Syndicat
Pharmaceutique de France**



Edito ... le mot du Président

2014

24^{ème} numéro du bulletin de la S.M.S Société Mycologique du Sedanais

C'est reparti comme en 14, pour cette nouvelle saison mycologique à la découverte d'un univers fascinant.

Quelles surprises allons-nous rencontrer cette année ?

Avec un hiver plutôt clément les girolles étaient encore présentes et ramassées la semaine de Noël, alors que leur période de prédilection s'étend de fin mai début juin à la fin du mois d'octobre. Cette période est le moment fort de la saison des champignons, début de l'été à la fin de l'automne.

Cette girolle est assez simple à déterminer, avec une chair jaune épaisse qui exhale un parfum rappelant celui des abricots.

Ses lamelles se sont transformées en replis de la chair. Ce champignon est très estimé, récolté et souvent retrouvé sur les marchés.

« Cantharellus cibarius » est une parmi les 17000 espèces pouvant être rencontrées et déterminées.

La détermination est le stade primordial d'une récolte de champignons.

Et, pour ce faire, il sera procédé à un examen biotopique, un examen macroscopique et si nécessaire un examen microscopique.

Chaque champignon a son biotope préférentiel, sol acide ou calcaire, milieux humides, milieux à culture, milieux herbeux ou milieux arboricoles.

L'examen macroscopique se fait avec la vue, le toucher, le goût et l'odorat.

Le carpophore est étudié dans sa globalité puis plus précisément le chapeau, l'hyménophore (partie fertile), le pied, la chair et enfin la sporée.

Il est possible de compléter l'examen avec des réactifs chimiques qui, appliqués sur certaine partie du carpophore entraîneront une coloration particulière.

Seule cette détermination rigoureuse permettra de donner un nom à l'espèce rencontrée et de savoir s'il y a comestibilité ou non, toxicité ou non.

Notre 24^{ème} petit salon, premier dimanche d'octobre, sera l'occasion d'examiner avec attention les divers taxons proposés et de vérifier que ce nombre 24 est bien le symbole d'une double harmonie du ciel et de la terre.

Ces expositions de champignons démontrent combien il est parfois difficile de ne pas confondre tel sujet bon comestible avec un autre voisin très toxique voire parfois mortel.

Mycophiles, mycophages, mycologues, à vos paniers, couteaux, loupes ... !!

Adhérez à la SMS, Société Mycologique du Sedanais,

Dans les bois, dans les prés, venez nous accompagner.

Guy CHRISTELLE

Les champignons dits comestibles le sont-ils encore ?

D'après une conférence de Paul PIROT de la Société Mycologique de Belgique (1)

- Article publié avec l'aimable autorisation de l'auteur -

1- Préambule

Cet article constitue un « état des lieux définitivement provisoire » (dixit Paul Pirot) car les connaissances en toxicologie évoluent sans cesse, et de nouveaux champignons dangereux (toxicité innée ou acquise) se révèlent tels au fil des découvertes incessantes dans ce domaine !

L'article pourra être enrichi par la lecture de « Données nouvelles sur les champignons supérieurs toxiques » par Jean-Mary Couderc (2008), Mémoire de l'Académie des Sciences, Art et Belles Lettres de Touraine.

2- Est-ce que ça se mange ?

Précisons d'emblée ce que veut dire **comestible**, dont l'étendue de signification va de « mangeable » à « gastronomique ». Si l'on s'en tient à l'idée d'une « denrée alimentaire », alors oui, beaucoup de champignons peuvent être mangés. Comme nombre de végétaux ou d'animaux... que nous ne mangeons pas ! Ainsi en est-il du chiendent et des mésanges, de feuilles d'arbre et des chats. Autant dire, à moins d'être en temps de guerre ou de famine, voire « de fins de mois difficiles », bon nombre de champignons « mangeables » ne présentent aucun intérêt « gastronomique ».

De toute façon, rappelons l'aphorisme de Gary Lincoff : « Tous les champignons sont comestibles... une fois » (aphorisme attribué par erreur à Coluche). **Le Dr Lucien GIACOMONI (2), le plus connu des mycotoxicologues de l'Hexagone**, répète à l'envi que les comestibles sont « les moins toxiques de tous » (ainsi que l'écrivit Roger Heim). La frontière entre les comestibles et les toxiques est très floue.

Depuis une vingtaine d'années, les promenades guidées et les expositions, jadis apanage des grands cercles de mycologie des villes, souvent avec la garantie d'universitaires ou de professionnels, sont organisées par des Syndicats d'Initiative ou diverses associations qui font appel à des amateurs. Les erreurs de détermination sont plus fréquentes qu'elles ne devraient (rappelons que 5% sont admissibles !), et on espère qu'elles ne concernent pas des espèces toxiques, telle l'amanite panthère, ***Amanita pantherina***, confondue avec l'amanite épaisse, ***Amanita spissa***, ou même ***Amanita rubescens*** : celle-ci n'est pas toujours si simple que cela à identifier avec certitude, **comme le montre cette photo (à droite)** prise en juin 2010 en Slovénie nous laissant perplexe, car la base du pied présentait un bulbe à rebord, typique de l'amanite panthère !



Les champignons toxiques reçoivent souvent, par exemple sur les fiches d'exposition ou encore sur les sites internet, des pastilles de couleurs indiquant à quel type de toxicité on a affaire : on en distingue en général trois, suivant la gravité : légère, sévère, très dangereuse ou mortelle. Repassons-en quelques-uns, bien connus depuis longtemps, en revue. On peut les classer en deux catégories : les potentiellement mortels et les « simplement » vénéneux. Avez-vous envie de choisir ?

3- Champignons potentiellement mortels

Les champignons potentiellement mortels sont peu nombreux, mais ils font encore des victimes chaque année, car ils ont en commun de contenir des amanitines, délétères pour le foie :

- Les trois amanites incriminées - *A. phalloides*, *A. virosa*, *A. verna* - ne doivent pas être confondues avec *A. citrina*, à coup sûr trahie par sa constante odeur de pomme de terre, même s'il s'agit de la fréquente forme blanche.



Amanita phalloides



Amanita virosa



Amanita verna

- Les petites lépiotes du groupe *Lepiota helveola* (Gr. *Ovisporae*) sont heureusement rares.



Lepiota brunneolilacea



Lepiota josserandii

- *Pholiotina rugosa* (un petit Conocybe brun) l'est encore plus, et est bien peu tentant..

- Mais c'est *Galerina marginata* qui nous paraît la plus dangereuse, parce que trop peu connue, mais principalement à cause de sa ressemblance avec la Pholiote changeante, *Kuehneromyces mutabilis*. Qu'elle sente et surtout goûte la farine est-il suffisant pour la reconnaître à coup sûr ?

Attention à la confusion



Pholiotina rugosa



Galerina marginata



Kuehneromyces mutabilis

- On doit encore citer les cortinaires du groupe de *Cortinarius orellanus* (syndrome orellanien), les gyromitres (syndrome gyromitrien), le paxille enroulé, *Paxillus involutus* (syndrome paxillien), les tricholomes du groupe équestre, *Tricholoma equestre*, *Sarcosphaera crassa* (syndrome helvellien) et *Leucoagaricus badhamii*, heureusement très peu fréquent lui aussi.



Cortinarius orellanus



Gyromitra esculenta



Paxillus involutus



Tricholoma equestre



Sarcosphaera crassa



Leucoagaricus badhamii

4- Champignons vénéneux

De nombreux champignons sont « simplement » vénéneux, mais il arrive qu'ils nécessitent une hospitalisation :

- Les plus connus sont *Amanita muscaria* et *Amanita pantherina*, *Boletus satanas*, *Entoloma lividum* et *Inocybe patouillardii*, pour rappel.



Amanita muscaria



Amanita pantherina



Entoloma lividum



Boletus satanas



Inocybe patouillardii

- D'autres sont moins connus : des clitocybes blancs, par exemple ***Clitocybe dealbata*** fréquents dans les pelouses, et des inocybes (syndrome sudorien), tel que ***Inocybe cervicolor***, le tricholome tigré, ***Tricholoma pardinum*** (syndrome pardinien), les ***Omphalotus olearius***, Clitocybe de l'olivier, dans le Midi, davantage sur pin que sur olivier, et son sosie ***Omphalotus illudens***, dans le nord (syndrome olearien), les armillaires (syndrome armillarien).



Clitocybe dealbata



Inocybe cervicolor



Tricholoma pardinum



Omphalotus olearius



Omphalotus illudens



Armillaria mellea

- Plusieurs champignons consommés crus provoquent des intoxications : graves dans le cas de la pézize superbe (***Sacrospheera crassa***), moins dans celui de l'amanite rougissante (***Amanita rubescens***) et de quelques consoeurs (***A. vaginata***, ***A. crocea***, ***A. strobiliformis***, ***A. lividopallescens***) ; seule ***Amanita caesarea*** peut être consommée crue. C'est aussi le cas de certains bolets à tubes rouges, dont, évidemment, le ***Boletus erythropus***, surnommé la récompense du mycologue, toxique cru ou mal cuit. Des grands ascomycètes tels que les morilles, helvelles et pézizes contiennent des hémolysines normalement détruites à partir de 70°. Une seule petite morille, servie en amuse-gueule dans une verrine, avec un jaune d'œuf, lors d'un grand banquet de mariage, a signé la fin de la noce pour des convives. Le Dr Philippe Saviuc, disciple du Dr Giacomoni, a particulièrement étudié les cas d'intoxication avec des morilles, provoquant un syndrome d'ataxie cérébelleuse (3).

- Quelques espèces nécessitant un traitement particulier méritent-elles d'être mangées ? Par exemple, celles qui doivent être bien cuites (syndrome hémolytique), comme l'amanite rougissante (***Amanita rubescens***), ou encore celles qu'on ne peut consommer avec de l'alcool (syndrome coprinien), comme le coprin noir d'encre, ***Coprinus atramentarius***, à ne pas confondre, de ce point de vue, avec le coprin chevelu, "***Coprinus comatus***".

- Certaines espèces contiennent des poisons qui n'ont pas encore été isolés. C'est le cas de deux grandes lépiotes, alors que l'opinion largement répandue est qu'on ne doit se méfier que des petites espèces dans ce genre: ***Chlorophyllum molybdites*** (= *Lepiota morganii* ou *L. esculenta* !), à lames devenant glauques, est une espèce plutôt tropicale qu'on trouve surtout dans les serres des jardins botaniques, mais qui a été récemment observée en Sicile. Vu le réchauffement climatique en cours, il faut être prudent. Une autre grande lépiote, ***Chlorophyllum brunneum***, anciennement nommée ***Macrolepiota rhacodes var. hortensis*** (= *M. bohémica* = *M. venenata* de M. Bon ?) a été incriminée entre 1974 et 1979. C'est une espèce plutôt rudérale, souvent trouvée en bord de chemins ou dans le fond des jardins (là où on jette l'herbe des tontes de pelouse), qui peut être énorme, bien plus que ***M. rhacodes***.



Chlorophyllum molybdites



Macrolepiota rhacodes var. hortensis

Nous ne traitons pas ici des champignons psychotropes ou hallucinogènes, qui méritent à eux seuls un article spécialisé. Il y serait question de l'amanite tue-mouches, de l'amanite panthère et de l'amanite jonquille (*Amanita gemmata*), des psilocybes, de strophaires, de panéoles ou même de *Mycena pura* ; mais aussi de l'ergot du seigle (une vieille histoire, heureusement obsolète) et de champignons appelés inférieurs (*Aspergillus*, *Fusarium*, etc.).

Notre point de vue est clair : si le risque de mauvais trip ou d'accident (accidents psychiatriques + ou - graves, envie de suicide...) existe, c'est trop aventureux ; enfin, quand il s'agit d'ingestion volontaire destinée à des expériences hasardeuses, puisque la responsabilité incombe à un choix délibéré du consommateur plutôt qu'à son ignorance, pourrions-nous le dissuader ?

5- Champignons considérés jadis comme comestibles

- *Gyromitra esculenta* porte bien mal son nom ! C'est vrai que la gyromitre a été longtemps consommée, à l'état sec. Mais la **dessiccation ne fait pas disparaître totalement le poison**. En Pologne, les ouvriers travaillant dans les entreprises de séchage sont souvent victimes d'irritations oculaires ou respiratoires et de troubles digestifs, simplement par inhalation ! Et le nombre de cancers a augmenté de façon significative chez ces ouvriers (4). Ce sont les dérivés hydraziniques qui sont responsables de l'atteinte hépatique. On a dénombré 30 décès sur 172 intoxications ! Ce champignon doit donc être considéré comme mortel.

- *Paxillus involutus* est une espèce bien connue et très fréquente, venant en cercle sous les bouleaux et les épicéas. Avec la mode des barbecues sur lesquels la « chanterelle brune » était cuite sommairement, de nombreux accidents ont attiré l'attention des toxicologues. Il s'agit d'intoxications inconstantes, du type « roulette russe ». 16 intoxications mortelles ont été recensées en Allemagne dans la seule année 1946 ; ce champignon vient au 3ème rang des intoxications graves en Pologne. Son poison n'est pas encore identifié avec certitude.

- Les tricholomes du groupe équestre *Tricholoma equestre*, *Tricholoma flavovirens* et surtout, plus particulièrement *Tricholoma auratum* : celui-ci est plus trapu et plus charnu, avec une chair blanche sous le cortex du pied, des teintes orangées sur le chapeau, des lames peu serrées ; son habitat de prédilection est sous les pins maritimes, *Pinus pinaster*, surtout sur la côte atlantique du sud de la France. Les gens du coin, où il pousse en abondance, prétendent en avoir consommé sans problème pendant des générations ; il a pourtant fallu un arrêté au Journal Officiel en juin 2004 pour interdire la vente, sur les marchés, du « bidaou » ou « jaunet » ou encore « chevalier » ou « canari ». Le premier cas mortel fut celui d'une femme de 28 ans, en 1999.



Tricholoma auratum

Le syndrome mis en cause est une rhabdomyolyse aiguë : il s'agit de la destruction des muscles striés, dont le muscle cardiaque, ce qui peut entraîner la mort. Bien sûr, les victimes avaient été particulièrement gluttonnes et de manière répétée, mais il est difficile de délimiter un « seuil » de consommation, sous lequel celle-ci resterait inoffensive... Les spécialistes se demandent aussi si les pigments jaunes (anthraquinones) trouvés dans les espèces de ce groupe de Tricholomes n'auraient pas également une part de responsabilité. Souvenez-vous de la polémique menée par le Pr Azéma à propos du *Cortinarius splendens*, présumé toxique mortel, puis disculpé... Cette comparaison est en tout cas troublante.

Croyez-vous que l'histoire est close ? Que nenni ! Le n° de juin 2010 des Cahiers Mycologiques Nantais rapporte, en p. 37, l'intoxication d'un couple de la région toulousaine en vacances dans les Landes : malgré des soins hospitaliers, le mari est décédé une semaine seulement après l'ingestion répétée des **bidaous** ; son épouse, restée plusieurs jours dans le coma, a survécu. Dans quel état ?

Une autre rhabdomyolyse, à temps de latence beaucoup plus court, est provoquée par une russule, *Russula subnigricans*, considérée en Extrême-Orient comme un excellent comestible... Cette espèce n'existe heureusement pas chez nous. Là aussi, aucune substance toxique n'a été identifiée.

- *Armillaria mellea* et *Lepista nebularis* (= *Clitocybe nebularis*) sont aussi incriminés par le Dr Giacomoni. La première, souvent appelée « souchettes » (comme beaucoup d'espèces poussant sur souche) peut provoquer des troubles variés et serait responsable d'un quart des intoxications soumises au centre anti-

poisons en Lombardie. Il est vrai que de nombreux Italiens sont, comme cela nous fut confirmé à Ceva, des mycophages forcenés... Tout comme *Collybia fusipes*, les armillaires présentent la particularité d'avoir encore belle allure, alors qu'elles sont déjà pleines de toxines dues à la vieillesse.



Armillaria ostoyae



Lepista nebularis

Quant au clitocybe nébuleux, particulièrement fréquent, il est également suspecté de toxicité, et pas seulement à cause de la confusion possible avec le démoniaque entolome livide. Que penser, alors qu'il est aussi recherché que le pied bleu, en période de chasse, c'est-à-dire assez tard dans l'année, par des restaurants de renom qui trouvent qu'il n'a pas son pareil pour accompagner le goût fort du gibier ?

- *Amanita proxima* est maintenant bien distinguée d'*Amanita ovoidea*. Mais ce n'était pas du tout le cas dans le « Petit Atlas des champignons », tome 1, n° 54, de H. Romagnesi. Ce très gros champignon à l'anneau crémeux comme tout le voile abondant est honoré par deux fourchettes (« Cette espèce est comestible, et intéressante par sa taille gigantesque, mais pas très savoureuse »). Les principales spécificités d'*Amanita proxima* étaient déjà en filigrane du texte de Romagnesi : d'affinités méridionales, avec une volve orangé rouillé dès la jeunesse, et un anneau consistant (membraneux et non crémeux), elle est généralement de dimensions plus modestes. Mais quand elle est sous forme d'oeuf, ce n'est pas évident ! Les voici dans cet état, l'une à côté de l'autre. Photo au centre ci-dessous : *Amanita proxima* (à gauche) et *Amanita ovoidea* (à droite). Ce champignon est responsable d'une néphropathie aiguë. L'intoxication rappelle celle que provoquent les Cortinaires du groupe de *Cortinarius orellanus*.



Amanita proxima



A. proxima (à gauche) et *A. ovoidea* (à droite)



Amanita ovoidea

- *Clitocybe acromelalga* est une espèce extrême-orientale (Japon) inconnue chez nous. De son nom vient le syndrome acromélagique, qu'on a répertorié chez des consommateurs d'une espèce très semblable, répandue en Savoie française : *Clitocybe amoenolens*, « un sosie odorant de *Clitocybe gibba* » écrit M. Bon (Flore Mycologique d'Europe n° 4, p. 43), ou encore de *Lepista gilva* et de *Lepista inversa*, mais aussi de *Clitocybe costata* et *Clitocybe clavipes*. L'odeur, rappelle celle d'*Inocybe corydalina* (jasmin, fleur d'oranger, alcool de poire). Les douleurs, essentiellement aux doigts des mains et des pieds, sont épouvantables, rappelant le fameux Mal des Ardents ou Feu de Saint Antoine dont s'est rendu responsable pendant des siècles un ascomycète parasite du seigle et de bien d'autres graminées : *Claviceps purpurea*. Ni Marcel Bon ni Régis Courtecuisse (5) (clé n° 4, p. 81) ne renseignaient encore la toxicité de cette espèce... réputée alors thermophile, sous chênes verts et cèdres.

- *Pleurocybella porrigens* est une espèce de pleurote très blanc, cultivé au Japon, et qu'on trouve de temps en temps dans les Vosges. Une cinquantaine de cas d'un syndrome encéphalique ont été décrits, avec 15 décès ! La toxine est encore non identifiée... (photo en couverture recto).

- Les derniers en date à être pointés du doigt sont des champignons-vedettes de la cuisine chinoise : l'oreille de Judas (*Auricularia auricula-judae* et consorts) est responsable du syndrome de Szechwan, une atteinte plaquettaire, découverte, lors des interventions dentaires, par des dentistes intrigués par des

saignements répétés et importants de leurs patients, amateurs réguliers de cuisine chinoise. Quant au fameux shii-také (*Lentinula edodes*), il a provoqué une toxicodermie. Il s'agit d'éruptions cutanées liées à un mécanisme immunologique, comme décrit lors de traitements médicamenteux. Cette intoxication, qui n'était auparavant connue que du Japon, est aujourd'hui observée en Grande-Bretagne et en France. A cause de la consommation de produits « exotiques » ou « bio » à la mode ? Ce champignon, jadis importé sec d'Orient, est maintenant cultivé régulièrement en France. On lira avec le plus grand intérêt le récent article du Dr L. Giacomoni publié dans le bulletin de la S.M.F (6).



Pleurocybella porrigens



Auricularia auricula judae



Lentinula edodes

- Tout récemment encore, le forum Mycologia-Europaea faisait état de la toxicité de... russules douces, en l'occurrence *Russula olivacea*. 55 cas ont été relevés par un mycologue du pays basque espagnol, visiteur des intoxiqués de l'hôpital de San Sebastian. Ce champignon vient donc de passer en catégorie « toxique ». Un mycologue de Suisse romande recommande aussi de sortir cette russule de la liste des champignons admis à la consommation, dans un pays où les contrôles sur les marchés sont bien organisés. Il écrivait le 22.09.10: « J'ai souvent été témoin de vomissements importants, relativement tardifs (env. 4 heures) par rapport au moment de l'ingestion, provoqués par la consommation de *R. olivacea* probablement pas assez cuite ». Or, il ajoute que « au point de vue gastronomique, cette espèce est coriace et sans valeur », pour conclure que « pour le genre *Russula*, nous permettons la consommation de *R. cyanoxantha*, *R. integra*, *R. mustelina*, *R. vesca* et *R. virescens* ».



Russula olivacea

Où cela s'arrêtera-t-il ? La conclusion du Dr Giacomoni est brutale : pour lui, les champignons ne peuvent être des « aliments habituels », et même si certains constituent des « condiments délicats », ils ne doivent plus être consommés (op. cit., p. 9).

- Même les meilleurs comestibles peuvent punir parfois sévèrement les mycophages : ainsi en est-il des cèpes, chanterelles, rosés des prés correctement déterminés. On ne sait pas exactement pourquoi : s'agit-il de races chimiques particulières ? de conditions pédologiques ou climatiques spéciales ? de phénomènes d'allergie individuelle ? ou... de consommation en trop grande quantité ! Des cas d'occlusion intestinale ont été observés à la suite d'une consommation exagérée des pourtant délicieuses trompettes de la mort (*Craterellus cornucopioides*). Saviez-vous, par exemple, que les espèces suivantes ont provoqué des intoxications ? *Megacollybia platyphylla* des vomissements et les « bolets des pins » (*Suillus granulatus* et *Suillus luteus*) des diarrhées profuses.

Pour rappel, *Leucoagaricus leucothites*, appelée anciennement la lépiote pudique (*Lepiota naucina*), et qui ressemble très fort aux agarics champêtres mais à lames blanches, fut-il y a peu incriminée aussi, en Italie. Il faut donc bien retourner les agarics des pelouses et prairies pour vérifier le rose de leurs lames !

Bref, la chimie des champignons est encore mal connue (substances cancérigènes, par exemple) et « il est encore bien difficile, à l'heure actuelle, d'établir avec une certitude absolue une distinction rigoureuse entre champignons comestibles et vénéneux » (L. Giacomoni, op. cit., p. 50). Dans le bulletin de l'AEMBA de février 2010, p. 35, on peut lire, à propos des intoxications en Italie : « L'information la plus étonnante concerne les syndromes précoces, puisque 45,4% des cas ont été provoqués par des champignons comestibles, et presque la moitié d'entre eux (49%) appartenaient au genre *Boletus* ! ».

Dans certains cas, bien sûr, on peut sans doute évoquer des erreurs de détermination: c'est surtout le cas de l'entolome livide (*Entoloma lividum*), par exemple, souvent confondu avec le clitocybe nébuleux (*Lepista nebularis*) ou le meunier, *Clitopilus prunulus*. Cela peut arriver à (presque) n'importe qui !



Entoloma lividum



Entoloma lividum et Lepista nebularis

Dans le même ordre de difficulté de détermination, entre *Tricholoma pseudoalbum*, *Calocybe constricta* et *Clitopilus prunulus*... Qui saurait les reconnaître avec certitude sur la photo ci-contre?

(photo Association Mycologique de l'Ouest, Forêt de Chandelais - 49)

T.pseudoalbum - C.constricta - C.prunulus



On ne doit pas aussi négliger les intolérances personnelles, qui ne sont pas rares : il s'agit d'un phénomène d'idiosyncrasie (susceptibilité individuelle) ou d'anaphylaxie (réaction de l'organisme après ingestion), pour des raisons de chimie propre au champignon. La fausse chanterelle (*Hygrophoropsis aurantiaca*) nous a été rapportée être du nombre, tout comme *Lepista inversa*.

6- Autres causes de toxicité

À côté de la toxicité innée (inhérente à la chair même du champignon), il nous faut encore évoquer la toxicité acquise (par incorporation, par le champignon, de substances toxiques provenant de l'extérieur).

- Altération par pourrissement, infection bactérienne...

Ne jamais oublier que tout aliment peut provoquer une intoxication s'il est en état de décomposition et de putréfaction. Parfois, ce n'est guère visible : on l'a évoqué plus haut pour les armillaires et la collybie à pied en fuseau, qui ont encore belle allure alors qu'elles sont trop vieilles et ont développé des ptomaïnes, notamment sous l'action de bactéries. Ce peut être aussi le cas de champignons « infectés », car on a détecté des bactéries pathogènes même dans des exemplaires jeunes.

On veillera tout particulièrement à proscrire les sacs plastiques pour les récoltes. L'emballage plastique favorise la fermentation et le développement de bactéries et substances toxiques. Même si ce conseil est bien connu des amateurs myco-gastronomes, l'usage de sac plastique reste encore trop fréquent.

- Parasitisme et moisissures

De nombreux micromycètes de type moisissures attaquent également les champignons, tout comme nos autres aliments : ils ne se contentent pas de faire pourrir, mais secrètent des aflatoxines. Les champignons ont aussi leurs champignons prédateurs ! Par exemple, *Peckiella deformans* se développe sur les lactaires délicieux, *Lactarius deliciosus* donnant au champignon parasité une consistance ferme et un goût particulier. S'il est à présent reconnu sans danger (et même recherché dans le cas de l'espèce canadienne *Hypomyces lactifluorum* qui se développe, telle une dermatose, sur les russules, essentiellement la *Russula brevipes*, goûtée au Canada), d'autres *Hypomyces* doivent être considérés comme suspects.

Par exemple, *Hypomyces chrysospermus* qui s'attaque, entre autres, aux *Xerocomus* ; son anamorphe est *Sepedonium chrysospermum*, de couleur blanche mais devenant jaune quand les chlamydo-spores sont développées ; on peut facilement le confondre avec *Hypomyces microspermus* ! (C. Lechat, comm. sur Mycologia-Europaea).



Peckiella deformans



Hypomyces lactifluorum



Sepedonium chrysospermum sur *Xerocomus*



Hypomyces chrysospermus

- Pollutions

Les champignons sont susceptibles d'être pollués : il peut s'agir de pollution industrielle (chimique), domestique (chauffage) ou provoquée par les moyens de transport (moteurs) : l'atmosphère, les eaux et les sols sont souillés, et ces pollutions peuvent être assimilées par le mycélium. On peut distinguer, avec le Dr Giacomoni, divers mécanismes de pollution chimique :

- Les pluies acides (le soufre qui se transforme en acide sulfurique) qui n'épargnent pas les forêts : si les arbres sont malades, comment sont les champignons qui les mycorhizent ? L'excès d'acide nitrique (azote + hydrogène) est, lui, généré surtout par les autos et pourrait bien avoir sa part de responsabilité dans les cancers. Est-ce irrémédiable ?

- Sans doute la pollution agricole (engrais nitrates, pesticides, herbicides, insecticides, fongicides,...) est-elle encore plus dangereuse : nous « tuons » les sols... où se trouve le mycélium, qui assimile directement le carbone qui lui est indispensable : si le sol et leurs hôtes et commensaux sont empoisonnés, les champignons ne peuvent pas être indemnes !

Georges Becker faisait état, dans l'édition de 1975 de « La vie privée des champignons » parue dès 1952 (cf. « intoxications inattendues », p. 88), d'intoxications par des *Agaricus bisporus* récoltés dans des champs de maïs traités aux herbicides. Des agarics champêtres ont été contaminés par un désherbant sélectif pour gazon ! Certes, dit L. Giacomoni, le désherbant fait pousser les morilles, mais « si les morilles résistent à la chimie, nous ne résisterons peut-être pas aux morilles » !

- Les métaux lourds sont, entre autres, le mercure, le cadmium, le plomb : les champignons les concentrent volontiers dans leurs mycéliums et donc dans les sporophores. Pour le mercure, par exemple, les champignons sont capables, à partir de ce métal, de synthétiser un dérivé extrêmement toxique, le méthyl-mercure : c'est lui qui fut responsable de la catastrophe de la baie de Minamata. Le cadmium est particulièrement accumulé chez les agarics (*Agaricus essettei* et *Agaricus macrosporus*) ! Quant au plomb, qui provoque le saturnisme, il est heureusement moins présent dans les rejets des voitures, à cause du carburant « vert » généralisé, mais il faut tout de même se garder de récolter des champignons le long des autoroutes et des routes très fréquentées.

La pollution radioactive n'est plus à négliger. On en a beaucoup parlé après la catastrophe de Tchernobyl. Cette radioactivité, déjà présente suite aux essais nucléaires des années 60, a été mesurée sur divers champignons. Parmi ceux qui sont consommés régulièrement chez nous, le laccaire améthyste, *Laccaria amethystina*, et le bolet bai, *Xerocomus badius*, ont été pointés du doigt : mieux vaut donc n'en manger qu'en petites quantités.

Signalons aussi une autre espèce réputée bon comestible, *Cortinarius caperatus* (anc. *Rozites caperatus*), la pholiote ridée, très appréciée notamment dans les pays de l'est... La pholiote ridée est interdite d'importation en France, à juste raison, cette espèce est un remarquable accumulateur d'isotopes radioactifs, beaucoup plus que la majorité des autres champignons comestibles.



Laccaria amethystina



Cortinarius caperatus



Boletus badius

Donc les champignons sont « bien placés » pour accumuler et concentrer métaux lourds, pesticides, radioactivité et polluants divers. **Une affiche, était proposée**, il y a quelques années déjà, par le bulletin de la S.M.F., mettant en garde le grand public à l'occasion des expositions mycologiques.

7- Conclusion de Paul PIROT

Quand je guide une promenade dans les bois, j'essaie d'insister sur deux verbes, pour pallier la lancinante question « Est-ce que cela se mange ? » : **ADMIRER et ESSAYER DE COMPRENDRE.**

Pour ce qui est de la comestibilité des champignons, s'imposent d'autres, en sus :

- **ETRE TRES PRUDENT** et ne consommer un champignon que si l'on est sûr de sa détermination

- **ETRE TRES SELECTIF** : ne pas cuisiner des champignons qui sont vieux ou, pire, en état de décomposition

- **ETRE RAISONNABLE** et ne consommer des champignons, **BIEN CUITS**, qu'en petites quantités et seulement de temps en temps : les champignons sont un condiment et pas un aliment comme les légumes et les fruits.

Le Dr Lucien Giacomoni sera fier de moi si j'insiste :

LES CHAMPIGNONS SONT A CONSIDERER NON COMME DES ALIMENTS MAIS COMME DES CONDIMENTS.

Vous êtes découragés et vous vous demandez si vous pouvez encore manger des champignons ? Comme je n'ai pas envie de me faire lyncher, je réponds **OUI**, si vous suivez ces conseils, et si vous vous limitez aux espèces gastronomiques, les seules qui en valent la peine !

8- Remerciements

Les photos proviennent de Paul PIROT et des membres du forum Champis.net.

Bien que légèrement modifié et modestement enrichi, le texte de la conférence de Paul Pirot constitue l'essentiel de l'article.

9- Notes

(1) Conférence présentée à Nismes (Belgique) et Bellême (France) pendant l'automne 2010.

(2) Dr Lucien Giacomoni, *Les champignons. Intoxications, pollutions, responsabilités. Une nouvelle approche de la mycologie*, Les éditions billes, Malakoff, 1989, 197 pp.

(3) Dans le n° 49 (2008) du bulletin de l'AEMBA.

(4) L. Giacomoni, *op. cit.*, p. 37

(5) R. Courtecuisse et B. Duhem, *Guide des champignons de France et d'Europe*, Delachaux et Niestlé, Lausanne-Paris, 1994.

(6) *Bulletin de la Société Mycologique de France*, tome 125, fascicules 3 et 4, 2009, pp. 197-212, avec des photos très... parlantes !

MISE EN GARDE SUR LA COMESTIBILITE DES CHAMPIGNONS

Que savons-nous des Champignons en tant que comestibles ?

- Leurs qualités gustatives ne doivent pas faire oublier que leur valeur nutritive est faible.
- Le nombre d'espèces à valeur gastronomique incontestable est très faible.
- Ce sont aussi, hélas ! de remarquables accumulateurs de pollution.

AUJOURD'HUI,

Suite à une meilleure connaissance des espèces naturellement toxiques ou rendues toxiques par la multiplication des sources de pollution:

Il n'est plus possible de garantir au public la totale innocuité des espèces jusqu'ici réputées comestibles



MYCOLOGIE EN FAMILLE



En cette belle journée d'automne des amis nous avaient invité à un repas de famille.

Ils étaient au complet, événement rare, car leurs enfants sont disséminés aux quatre (pardon six) coins de l'hexagone.

Jean et Louise, les grands-parents, sont en Haute Garonne à St Gaudens

René est en Haute Marne, Henri vit dans l'Aveyron, Sylvette dans le Tarn.

Un cousin est en Alsace, une cousine dans le Loir et Cher.

Avec les petits enfants nous étions une vingtaine à table

Après les amuse-bouches, la maitresse de maison apporta un plat gargantuesque de veau aux champignons.

<< Ouais, des "jaunottes", j'adore >> s'écria René

<< Bien sûr que non, ce sont des "chevrettes" >> rétorqua Sylvette

<< j'aime bien les "chanterelles" >> dit simplement le cousin

<< je crois reconnaître des "girallons" >> dit timidement Henri

L' aïeul s'est levé d'un bond *<< que nous racontez-vous là ? j'ai bien reconnu les "jaunets", vous dites n'importe quoi >>*

<< Mais Papy, chez nous on dit des "jaunettes", c'est presque pareil. >> dit la cousine.

A la demande discrète de mon voisin je me permis de dire :

<< Excusez-moi, puis-je donner mon avis ? >>

Papy m'autorisa à parler :

<< Allez-y, mais je suis sûr que ce sont des "jaunets" >>

Je tentai une explication

<< On consomme des champignons depuis la nuit des temps, il a bien fallu leur donner un nom un jour.

Ces noms sont apparus, différents par région, voire par département.

En fait vous avez tous raison mais vous utilisez les noms "vernaculaires"

Ces noms désignent tous le même champignon : la girolle

c'est ce nom qu'on retrouve dans les dictionnaires depuis le 18ème siècle. >>

MYCOLOGIE EN FAMILLE (suite)

Tout le monde semblait satisfait de mon explication.

Je poursuivis :

*<< C'est également au 18ième que les nomenclatures scientifiques utilisant le couple "**genre - espèce**" ont été envisagées. >>*

J'allais un peu vite, Papy ne l'entendait pas de cette oreille et grogna :

*<<Noms scientifiques ? que vient faire la science la dedans ? un "**jaunet**" ça veut bien dire ce que ça veut dire, non ? >>*

Je ne pus m'empêcher de répliquer :

*<< Dans les Landes, pas loin de chez vous, le "**jaunet**" c'est le "**bidaou**" c'est à dire le tricholome équestre, interdit de vente car mortel !! avouez que ce n'est pas normal de nommer deux champignons très différents par le même nom ? >>*

Le Papy hocha la tête et dit :

*<< Oui, c'est un peu vrai, mais je l'appellerai toujours "**jaunet**" ...
... bien que je sache qu'il s'appelle **Cantharellus cibarius** . >>*

Là, j'ai applaudi le Papy, je m'étais bien fait avoir !

La maîtresse de maison nous rappela à l'ordre :

*<< Cette conversation ne doit pas vous empêcher de manger, les "**roussettes**" vont refroidir ! >>*

Et le Papy ajouta:

*<< on les appelle aussi des "**crêtes de coq**", des "**chevrettes**", des "**galinaces**" ... >>*

<< Ha non, on ne recommence pas, on mange ! >>

Le veau était parfait et les girolles délicieuses.

Mais cette conversation m'avait mis en appétit ... mycologique.

Sitôt rentré à la maison je ne pus m'empêcher de faire quelques recherches ...

MYCOLOGIE EN FAMILLE (suite)

Les premiers noms scientifiques de la "**girolle**" sont apparus au cours du 18ème siècle.

Il semblerait que ce soit "**Scopoli**" qui désigna le premier en 1772
Il l'appela "**Merulius chantarellus**".

Les mycologues continuèrent à se pencher sur le problème au cours des siècles suivants. Le microscope composé inventé vers l'an 1750 s'améliore et permet alors des observations jusqu'alors impossibles.

Voici la succession des résultats de quelques "cogitations de botanistes"

1772	L'Italien Scopoli	<i>Merulius chantarellus</i>
1774	L'Allemand Schaeffer	<i>Agaricus alectorolophoides</i>
1788	Le Britannique Bolton	<i>Agaricus chanterellus</i>
1792	L'Allemand Schaeffer	<i>Merulius alectorolophoides</i>
1857	Le Belge Westendorp	<i>Merulius cibarius</i>
1874	Le Français Gillet	<i>Cantharellus rufipes</i>
1888	Le Français Quelet	<i>Craterellus cibarius</i>
1910	L'Américain Murrill	<i>Chanterel chantarellus</i>
1916	L'Italien Saccardo	<i>Cantharellus edulis</i>
1959	Le Tchèque Pilat	<i>Cantharellus pallens</i>
	etc...	

vous pourrez éventuellement continuer cette liste si le cœur vous en dit.

Actuellement, le binome "**Cantharellus cibarius**" est préconisé par la Société Mycologique de France

Mais rassurez-vous nous connaissons sûrement dans les prochaines années un autre nom scientifique pour la fameuse girolle.

L. Gascoin



SI LES GRECO-LATINS N'ETAIENT PAS VENUS ...

... OU DE NATURA RERUM

On peut se demander pourquoi les mycologues sont convenus de recourir au Latin s'agissant de baptiser les champignons. Snobisme de scientifiques, désir de se démarquer du *vulgum pecus* et des appellations vernaculaires locales ou régionales ? Peut-être un peu des deux, mais surtout soucieux de rendre accessible au plus grand nombre, voire à tous, une classification dans une langue universelle. Un moyen aussi de combler l'égo des chercheurs lors de la découverte d'une nouvelle espèce ! Souvent d'ailleurs, le nom latin fait chanter le nom commun: *Marasmius alliaceus*, *Morchella esculenta*... ça fait tout de même plus planer que Marasme à odeur d'ail ou Morille commune! Pour autant, comment ne pas préférer Pholiote changeante à *Kuehneromyces mutabilis* !

Prenons-nous à rêver ! Et si, dans un grand élan de sagesse retrouvée, à l'instar des pacifiques mycologues, les Humains s'accordaient à ne parler qu'une seule langue, cela ne faciliterait-il pas les relations, le règlement des conflits et la compréhension entre les peuples ? Et pourtant, souvenez-vous, l'esperanto, la Tour de Babel...! Non, c'est bien un rêve !

Mais rendons à César, et à son amanite, ce que la mycologie doit au Latin et au Grec ce dont elle lui est redevable...Car les mycorhizes (racines) du terme *Mycologie* sont à chercher du côté d'**Hellas**. Myco, (mukês, l'équivalent de fungus en latin)=champignon, Logos=parole=science. Mycènes, mycelium, mycoses.... Combien d'antibiotiques (tiens, encore du grec), se réclament de la langue d'Homère dans leur terminologie... Voyez, sur les rayons du pharmacien, toutes ces *Mycines* en ordre de bataille, auréo, strepto, rova, erythro,... Le premier de tous, la Pénicilline, découverte par un hasard qui révolutionna en son temps la médecine, fait exception mais n'en est pas moins à mettre à l'actif d'un champignon.

Qu'on le veuille ou non, il est impossible, quand on se pique de mycologie, mycophagie ou mycophilie, de faire l'impasse sur ce double emprunt, *Mykês* et *Fungus*, aux deux grandes civilisations, grecque et latine, qui nous ont précédé. Universalité, donc, des champignons ! Ils sont partout, visibles ou infiniment petits, macro, microscopiques, dans les bois, dans les prés, sous vos ongles (!), dans le fromage, le pain, le vin, la bière, dans nos paniers, dans nos assiettes bien sûr. Alors, finalement, qu'importe ? *Cantharellus cibarius*, latin masculin qui se féminise en chanterelle commune, vive la girofle et..*Bonum Appetitum* !

Jacques Burtin

LE CLATHRE D'ARCHER



Cette photo a été prise par un ami en août 2011 lors d'une marche dans la vallée de la Meuse, dans les Ardennes, dans les bois de Mellier-Fontaine .

Attiré par une odeur fétide il souleva un roncier et découvrant une merveille de forme et de couleur il m'appela, connaissant ma passion pour la nature.

La consultation d'ouvrages de mycologie me permit de mettre un nom sur cette splendeur.

Clathrus archeri ou encore ***Anthurus aseroiformis***
Certains le nomment ***Anthurus archeri***

Le site Wikipedia nous informe ...

D'origine australienne ou néo-zélandaise, il aurait été introduit en France dans la région bordelaise puis près des filatures de Raon-l'Étape avec des laines débarquées de l'hémisphère sud.

À moins qu'il ne soit apparu dans la région de Saint-Dié pendant la Première Guerre mondiale par l'intermédiaire des chevaux des soldats australiens et de leur fourrage, ou plus simplement transporté par les bottes des soldats. Son extension se serait faite à travers toute l'Europe à partir de ces deux pôles bordelais et vosgien.

LE CLATHRE D'ARCHER (suite)

Quelques informations complémentaires ...

Pourquoi "Clathre d'Archer" ?

"Clathre" vient d'un mot grec signifiant "grillage"
(une autre espèce nommée "Clathrus ruber" a, en effet, une forme grillagée)
et
Archer : Zoologiste australo-américain

Pourquoi "Anthurus aseroiformis" ?

"Anthurus" vient du grec
"anthos" = fleur (de sa forme en fleur)
"oura" = queue (avec une petite "racine")
et
"aseroiformis" vient du grec "asêros" = répugnant
et de "formis", la forme
qu'on traduira ici par "odeur répugnante"

Ce champignon est un basidiomycète (spores portées par des basides)

Il possède une volve (voile général) ochracée.

Les carpophores (parties aériennes = "les fruits") s'ouvrent en étoile à 5 à 8 branches.

Il est d'une couleur rouge vif.

Son odeur fétide et son œuf (comestible ?) rappellent le satyre puant (Phallus impudicus)

Ce magnifique champignon est rare, préservons-le.

***Contentez-vous de prendre
quelques photos.***

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°3 : Empoisonnement par « *l'Agaricus Bulbosus* »

Vertiges, crampes, Ivresse, Vomissements, Guérison.

« Le vendredi 13 octobre 1882, la femme Augé mange des Champignons ramassés du côté de Fozières et de Soumont. Elle les soumet à l'action du sel, les égoutte, les fait cuire et les emporte à la fabrique où elle les mange au cours de sa pause de midi. Il y en avait une douzaine à peu près. Elle ne trouve aucun goût spécial.

Dès une heure et demie, la tête commence à lui tourner ; elle s'assied, espérant voir passer rapidement ce vertige, et boit une tasse de tisane. Les tournements de la tête augmentent. A cinq heures elle veut rentrer chez elle ; mais on est obligé de l'y accompagner : elle est, en effet, absolument ivre. Pas de sommeil, pas de soif vive ; quelques nausées sans résultat. Titubation constante. Elle disait elle-même à tout instant : « Je suis ivre. » Du reste, aucune souffrance. Pas de bourdonnements d'oreille ; la vue est seulement un peu obscurcie.

Dès son arrivée chez elle, elle vomit avec l'aide des doigts à peu près tous les Champignons qu'elle avait pris. Deuxième, puis troisième accès de vomissement aqueux. Sommeil d'une demi-heure à peu près ; puis les symptômes ne s'amendant pas.

On fait chercher le docteur, qui ordonne des lavements (sept heures et demie du soir).Après deux ou trois selles abondantes, la malade s'endort vers dix heures, et s'éveille le lendemain matin à peu près guérie. L'adynamie* consécutive a été ici peu sensible. L'appétit est revenu dès le lendemain. La femme Augé a reconnu l'*Agaricus bulbosus*, dont je présentais des échantillons, comme faisant partie de son plat ».

Voici comment était décrit dans la Flore de Jean-Baptiste Pierre Antoine de Monnet et Augustin Pyramus de Candolle en 1805, l'*Agaricus bulbosus*.

564- Agaric bulbeux. *Agaricus bulbosus*.

Amanita bulbosa. Lam. Dict. r. p. 112. Pcrs.Syn. a5o. —*Agaricus bulbosus*. Bull. Hcib. t. 3. et. 1. 577. Schoeff. Fung, t. 241.

« Il s'élève jusqu'à 15-18 centimètres; dans sa jeunesse il est entièrement recouvert par une volva qui se fend, persiste à la base du pédicule et laisse souvent des plaques adhérentes au chapeau ; le pédicule est cylindrique, renflé à sa base, souvent courbé dans sa vieillesse; le chapeau est plus ou moins convexe, mais ne devient jamais concave ; les lames sont nombreuses, inégales, blanches, et n'atteignent qu'à 2 millim. du pédicule; elles sont recouvertes, dans leur jeunesse, par une membrane qui se détache du bord du chapeau et reste adhérente au haut du pédicule, sous forme de collier entier et rabattu. La plante entière est d'un blanc jaunâtre sale, et devient brune en vieillissant; son chapeau est quelquefois visqueux : elle croît en automne, dans les bois ; elle est très-vénéneuse : les vomitifs, l'huile, le lait, sont ses antidotes ».

Commentaires :

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 ou aucun « truc » ne peuvent être, en aucun cas, utilisés pour déterminer la comestibilité.

Un seul conseil : **PRUDENCE**

* *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.*

Guy CHRISTELLE



La description qui est faite de « l'Agaricus bulbosus » dans la Flore de 1805 ne permet pas d'identifier de quel champignon il s'agit. Autrefois, on utilisait le nom « d'Agaricus bulbosus » pour désigner l'amanite phalloïde ou l'amanite citrine ... mais également d'autres champignons.



ANAGRAMMES



Chaque mot en italique majuscule est l'anagramme
de la réponse

(Vous ne serez pas surpris si je vous dis que les réponses ont toutes un lien avec la mycologie ?)

Sa partie fertile est **RESTEE** lisse

L'examiner attentivement peut vous mettre sur la **PISTE**

Le **GORILLE** pourrait en déguster une

Certains **CROIENT** avec raison que je suis un voile protecteur

Je suis impossible à découvrir au cours de **REGATES**

Une odeur fongique **FORTE** se dégage souvent de ce lieu

Le **CAVALIER** peut en apercevoir une au bord du chemin forestier

On ne se **REGALE** pas avec elle

Les **PORES** en abritent plus d'une

Je pousse souvent sous **ORMILLE**

... une odeur de rave s' **EMANAIT** de mon espèce "citrine"

Je peux pousser à proximité d'un **PORCIN**

Et une petite devinette

Mais qu'a-t-il donc trouvé ? (nom de 11 lettres)

(chaque mot ci-dessous en italique majuscule en est une anagramme partielle)

Un **COPAIN**, sous le **SAPIN** d'un **CAMPING**
les a trouvés en se faisant un **SHAMPOING** !!

Mycogastronomie

Noix de Saint-Jacques sautées aux girolles et aux courgettes



Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 belles noix de St-Jacques, nettoyées et débarrassées de leur corail
- 500 g de girolles
- 2 courgettes,
- 2 échalotes
- 8 brins de ciboulette
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel ; poivre noir du moulin

Recette : Nettoyer, éponger puis disposer les noix de Saint-Jacques dans une assiette creuse.

- Les arroser avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, recouvrir puis laisser mariner au frais jusqu'au moment de la cuisson.
- Porter un grand volume d'eau salée à ébullition dans une casserole, puis y plonger les girolles après les avoir nettoyées.
- Les laisser cuire 20 à 30 secondes, puis les retirer aussitôt de l'eau à l'aide d'une écumoire.
- Les plonger ensuite immédiatement dans un récipient rempli d'eau très froide (+ glaçons) afin d'interrompre leur cuisson.
- Egoutter puis sécher les girolles à l'aide d'un linge de cuisine puis réserver.
- Retirer le pédoncule et les extrémités des courgettes, les laver sous l'eau froide puis – sans les peler – les détailler en tranches (dans le sens de la longueur).
- Les cuire ensuite à la vapeur pendant 5 min. Réserver au chaud en fin de cuisson.
- Eplucher puis émincer les échalotes.
- Faire ensuite chauffer à feu vif dans une poêle 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Y faire sauter les girolles avec l'échalote, en ajoutant sel et poivre moulu, pendant environ 5 mn. Bien remuer en cours de cuisson, puis réserver au chaud.
- Nettoyer puis ciseler finement la ciboulette.
- Faire sauter les noix de Saint-Jacques à feu vif avec leur huile de marinade dans une poêle antiadhésive bien chaude pendant 1 min sur chaque face ; en les salant et poivrant.
- Répartir les noix de Saint-Jacques sautées bien chaudes sur des assiettes de service préchauffées, accompagnées de la garniture aux girolles et des courgettes.
- Saupoudrer les assiettes avec la ciboulette ciselée et servir.

Velouté d'automne aux champignons des bois

Ingrédients:

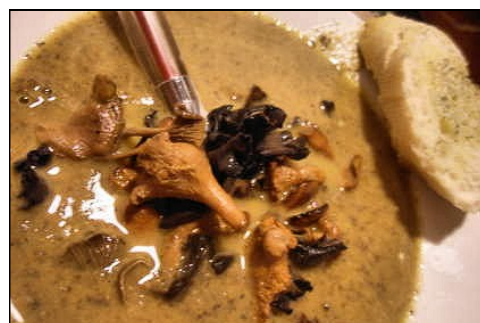
- 1 poignée de chanterelles
- 1 poignée de girolles
- 1 poignée de trompettes de la mort
- 1 poignée de pieds de mouton
- 2 blancs de poireaux
- 1 oignon et 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 1 cs d'huile d'olive
- 400 ml de sauce tomate (maison !)
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 1 cs de crème fraîche

Recette : Dans une cocotte, faire revenir dans de l'huile d'olive le poireau, l'oignon et les échalotes émincées ainsi que l'ail haché. Ajouter ensuite les champignons les plus gros et les moins jolis (garder les plus petits et les plus jolis pour la garniture).

Laisser cuire pendant une dizaine de minutes puis ajouter la sauce tomate et le bouillon de volaille, rectifier l'assaisonnement et poursuivre la cuisson encore un bon quart d'heure.

Pendant ce temps faire revenir les plus petits champignons dans le beurre et assaisonner. Mixer la préparation de la cocotte (si vous souhaitez un vrai velouté doux et lisse, passer l'ensemble au chinois). Ajouter la crème fraîche et remuer. Servir dans des assiettes puis ajouter une petite louche de champignons poêlés pour la décoration.

Dégustez accompagné de tranches de pain frottées à l'ail.





LA PAGE PRATIQUE DE LA S.M.S.



LES ÉLUS POUR 2014

Président	M. Guy Christelle, pharmacien	Pure 03 24 22 08 53 g.christell@aol.fr
Vice-Présidente	Mme Christiane Duflos	Bazeilles
Secrétaire	M. Lucien Gascoin	Sachy 03 24 22 10 88 lucien.gascoin@wanadoo.fr
Trésorier	M. Daniel Kost	St Laurent
Secrétaire adjoint	M. Jean Leroux	Balan
	M. Pierre Gilbert	Floing
	M. Jean-Jacques Remy	Sedan
	M. Jean-Marie Stoki	Raucourt
	M. Francis Etienne	Sécheval

NOTRE SITE INTERNET (MIS À JOUR À CHAQUE ÉVÈNEMENT)

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

NOS SORTIES SONT ACCESSIBLES À TOUS

Sitôt réalisé, le **calendrier des sorties** est sur notre site

Nous vous accueillons **gratuitement**

Vous pourrez ensuite, si vous le souhaitez, **rejoindre notre association**

(10 € par an, 15 € pour un couple, gratuit pour les enfants)

N'oubliez pas le **matériel minimum** :

Un panier, un couteau et des vêtements adaptés

QUELQUES DATES CLÉS

Mars-avril : Assemblée générale

Avril-mai : Début des sorties (au minimum 12 sorties prévues)

Octobre : Exposition à Sedan (et autres lieux à la demande)

Novembre : Nos dernières sorties

Nos sorties sont annoncées dans l'Ardennais le jeudi ou le vendredi les précédant



Devenir membre de la Société Mycologique du Sedanais



Guy CHRISTELLE
5, voie d'Yvois
08110 PURE
Tel.: 03 24 22 08 53
E-mail : gchristell@aol.com



Madame, Monsieur,

Vous êtes intéressés par l'univers des champignons.

Les sorties en forêt à la recherche d'espèces à identifier vous plairaient.

Vous connaissez notre association et ne savez comment procéder pour y adhérer.

Pour remédier à ces lacunes, je vous propose de me retourner le bulletin d'adhésion ci-après avec le montant de la cotisation qui est de 10 euros pour une personne et de 15 euros pour un couple.

A bientôt

Le président de la Société Mycologique du Sedanais

Guy CHRISTELLE.



Société Mycologique du Sedanais
<http://pagesperso-orange.fr/sms-myco/>

BULLETIN D'ADHESION

NOM: Prénom:
Adresse:
Téléphone: E-mail:
Nombre d'adhérents:

Réponses du jeu des anagrammes

Sa partie fertile est RESTEE lisse	STEREE
L'examiner attentivement peut vous mettre sur la PISTE	STIPE
Le GORILLE pourrait en déguster une	GIROLLE
Certains CROIENT avec raison que je suis un voile protecteur	CORTINE
Je suis impossible à découvrir au cours de REGATES	GEASTRE
Une odeur fongique FORTE se dégage souvent de ce lieu	FORET
Le CAVALIER peut en apercevoir une au bord du chemin forestier	CLAVAIRE
On ne se REGALE pas avec elle	GALERE
Les PORES en abritent plus d'une	SPORE
Je pousse souvent sous ORMILLE	MORILLE
... une odeur de rave s' EMANAIT de mon espèce "citrine"	AMANITE
Je peux pousser à proximité d'un PORCIN	COPRIN
<i>Mais qu'a-t-il donc trouvé ? (nom de 11 lettres)</i>	CHAMPIGNONS



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*

Impression : Service Reprographie - Ville de Sedan



VILLE DE SEDAN
ARDENNES

