

## AUX MYCOPHAGES

par M. LUCAZEAU

J'ai entretenu le lecteur de mes débuts dans l'étude des plantes à fleurs. En mycologie ce fut une autre affaire. Dans ma Champagne Saintongeaise nous connaissions seulement trois ou quatre champignons des prés, les "Brunettes" (*Psalliotes*), les "Moussirons", quelques rares "Aluzelles" (*Pleurote* de l'*Eryngium*). J'avais trente ans quand j'arrivai à Brizambourg: bois, cèpes et espèces fongiques variées. Puisque j'utilisais une flore pour déterminer les plantes à fleurs, je pensai qu'il me serait possible d'essayer de connaître les champignons.

Je me procure une flore des Cryptogames et je m'attaque de suite à mon "Moussiron" que je connais bien pour l'avoir recueilli, nettoyé, cuisiné et consommé. C'est une petite espèce croissant dans l'herbe des prés, au chapeau d'un beau jaune, bombé, ferme, avec des lamelles d'un mauve pâle, un pied cylindrique souvent tordu à la base et orné d'un joli petit anneau strié de violet.

En suivant l'analyse j'arrive à "Strophaire coronille, suspect". Suspect! Mais toutes les bonnes femmes de chez nous le passaient à la poêle avec ail et persil! J'ai dû faire erreur! Je reprends l'analyse et ne trouve pas d'autre issue.

J'emporte mon "Moussiron" à St. Jean-d'Angély et le montre à un vieux sociétaire, M. Coupeau, pharmacien, qui me confirme qu'il s'agit bien de la *Strophaire coronille*. Encouragé par ce premier résultat je détermine alors *Russula cyanoxantha*, *Amanitopsis vaginata*, et mes deux cèpes préférés : *Boletus edulis* et *B. aereus*.

Plus mycophage que mycologue je n'ai pas fait de grands progrès depuis. Pourtant, avec le Président Dupain, la Société Botanique s'était nettement orientée vers la mycologie, mais la chasse....! Aujourd'hui j'ai abandonné la chasse, mais .... l'âge!

Je tiens pourtant à m'adresser à vous, mes frères amateurs de champignons, plus mycophages que mycologues, ainsi qu'à vous jeunes débutants, afin de vous aider dans le choix de vos cueillettes. Nos dirigeants, tous savants, ne se mettent pas toujours à la portée des novices, (tant pis si certains d'entre eux me lisent). Moi, je vais vous énumérer la plupart des espèces que je consomme, les unes depuis 80 ans, les autres....plus récemment. Pour chacune je vous donne, en marge, un coefficient de valeur culinaire chiffré de 1 à 5. - 1: comestible quelconque; 2: assez bon; 3: bon; 4: très bon; 5: excellent. Peut-être ne serez vous pas toujours de mon avis: affaire de goût!

### I Lamelles

- Sporée blanche 5 *Amanita caesarea* (Oronge): Ne pas confondre avec *A. muscaria* (fausse Oronge) qui a les "dessous" (pied, anneau, lamelles) blancs. L'Oronge vraie les a jaunes et, en général le dessus du chapeau net de débris de volve.
- 4 *Amanita rubescens* (orange vineuse, golmotte): Attention à

- A. pantherina (dangereuse): dont le chapeau est plus foncé, la chair et le pied ne rosissant pas.
- 4 Amanitopsis vaginata (Grisette): Une volve, pas d'anneau, bords du chapeau striés. Une variété A. Fulva, a le chapeau orangé.
- 4 Lepiota procera (Grande lépiote, Coulemelle).
- 4 Lepiota naucina = L. pudica. Toute blanche, dans les champs.
- 3 Armillaria mellea (Armillaire couleur de miel): En touffes sur les souches, anneau placé très haut sur le pied coriace. Ne consommer que le chapeau.
- 5 Tricholoma Georgii (Mousseron de la St. Georges). En avril, en ronds dans les haies. Même saison que les Morilles.
- 3 Tricholoma personatum: Tr. travesti (Pied bleu). Prés des marais salés de novembre à janvier.
- 3 Tricholoma nudum: Tr. nu (Pied bleu) dans les bois.
- 4 Laccaria laccata (Le laqué) et sa variété améthyste.
- 3 Collybia fusipes (C. à pied en fuseau) en touffes sur les souches. Pied caractéristique camélé, tordu et pointu à la base.
- 5 Pleurotus eryngii: Pleurote du Chardon Rolland (Argouane, Carniole, Aluzelle) dans les prés secs, friches et taillis à panicaut.
- Sporée rouille 4 Pholiota aegerita (Saperole: le Sap est le peuplier en Saintonge) en touffes sur les souches de peupliers abattus récemment.
- Sporée pourpre 4 Psalliota arvensis = Pratella (Agaric, Brunette), ainsi que les espèces voisines: P. cretacea, P. campestris (Champignon de couche, Ch. de Paris), P. Bernardii (Chaliron), P. sylvatica, dans les bois. Attention à P. xanthoderma, jaunissant au frottement, très indigeste, et à l'Entolome livide, très dangereux (sp. roses, pas d'anneau).
- 4 Stropharia coronilla (Mousseron jaune des prés).
- Sporée noire 5 Coprinus comatus (Coprin chevelu) sur les accotements récents des routes; lamelles blanches puis roses, puis noires (Rejeter les échantillons "épanouis", commençant à noircir).
- Sporée blanche 5 Hygrophorus virgineus (Mousseron blanc des prés) tout blanc dans les pelouses, novembre décembre.
- 2 Lactarius deliciosus (Pinier catalan): lait orange verdissant (à accommoder sur le grill).
- 4 Lactarius sanguifluus (à lait sanguin, lui est supérieur).
- 2 Lactarius volemus: L. à lait abondant (vachette).
- 4 Russula virescens (Palomet, vert-de-gris, Pirounelle, Verdelette).
- 4 Russula cyanoxantha (Charbonnier).
- 4 Marasmius oreades (faux mousseron): en rond dans les prés, (facile à conserver sec).
- 3 Cantharellus cibarius (Jaunette, Girolle).
- II :  
Sans lamelles 2 Boletus luteus: Bolet jaune (Nonnette, à cause de son ample anneau blanc).

- Hers concours {
- 4 Boletus granulatus (sous les pins, comme le précédent).
  - { Boletus edulis (Cèpe de Bordeaux)
  - { Boletus aereus (Cèpe noir, Bolet bronzé } trop connus.
  - 4 Boletus scaber: Bolet rude (Pible de noisetier) (excellent en conserves)
  - 4 Boletus aurantiacus (Pible) (sous peuplier tremble).
  - 2 Fistulina hepatica (Langue de boeuf, Foie de boeuf): Sur les troncs des arbres. Cru en salade.
  - 2 Hydnum repandum : Hydne sinué (Barbe, Pied de mouton blanc).
  - 5 Craterellus cornucopioides: C. corne d'abondance (Trompette des morts) Sèche facilement. Excellent dans sauces & pâtés.
  - 5 Morchella vulgaris, M. conica, M. esculenta. Toutes morilles.
  - 2 Helvella crispa = Helvelle crépue. Blanc crème. Pied semblable à la pâte de guimauve étirée. Rare.

Et maintenant "Bonnes cueillettes et Bon appétit".....

septembre 1976