

Promenade Mycologique

Jeanine DELAIGUE

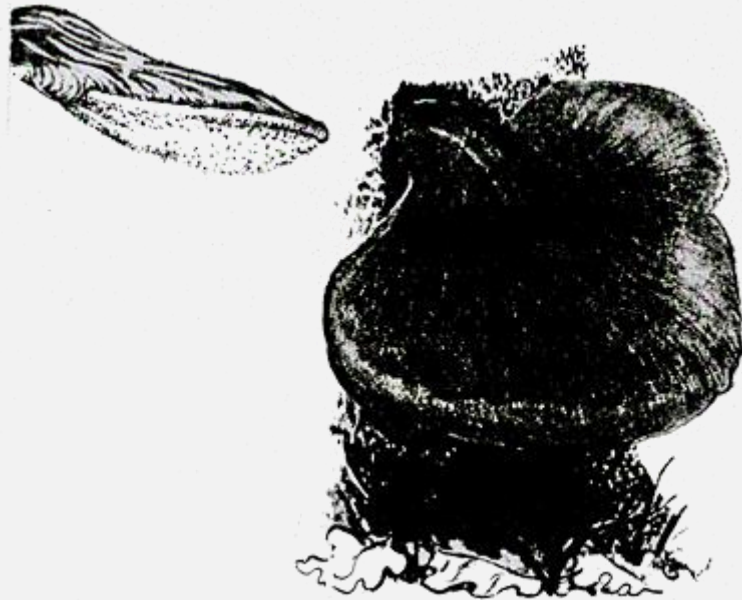
samedi 16 novembre 1996

Une quinzaine de participants se sont retrouvés en forêt de Coye, autour de François PETIT, mycologue averti, pour une sortie qui nous apporta sa moisson de découvertes grâce à la compétence et la gentillesse, jamais démenties, de notre guide.

Une dizaine de jours auparavant, de grandes pluies et une température relativement douce

avaient provoqué une importante poussée de bolets, mais promeneurs et connaisseurs avaient déjà parcouru la forêt avant nous...

Ce qui restait suffisait amplement à notre plaisir. Je tiens à votre disposition la longue liste des espèces identifiées par François, préférant m'en tenir à quelques spécimens intéressants.



La Fistuline hépatique ou langue de bœuf

à la chair rougeâtre et juteuse, que l'on trouve parfois sur les troncs des vieux chênes ou des châtaigniers, peut se manger frite, mais aussi crue, en salade, à condition de la laisser quelque temps dégorger son liquide acide et amer dans l'huile et le vinaigre, puis de recommencer l'assaisonnement.

Promenade Mycologique suite



L'armillaire couleur de miel

Redoutable destructeur, pousse en touffes sur les souches ou même sur les arbres qu'il tue petit à petit entièrement, y compris les racines, car le mycélium du champignon peut atteindre jusqu'à 1 mètre de profondeur. Jeune, il est comestible, mais certains exemplaires âgés ont provoqué des intoxications. Alors.. prudence.



L'oreille de Judas

Ainsi nommé à cause de sa forme en coupe irrégulière veinée et de sa chair bistre, un peu molle, pousse jusqu'en février sur les branches mortes, en particulier de sureau. Desséché, vous le trouverez commercialisé sous l'appellation de "champignon noir chinois".

Au cours de la promenade, nous évoquons nos recherches des morilles au printemps. Les récoltes se sont amenuisées depuis que les ormes, malades, se sont raréfiés. Il nous reste tout de même le frêne qui sécrète, comme l'orme, à

la montée de la sève, une substance chimique sucrée. Buddleyas ou fraisiers peuvent aussi créer un terrain propice à l'éclosion des morilles. Pourra-t-on, un jour, les cultiver dans notre jardin ? Des études sont en cours.

François insiste aussi sur les erreurs qu'il est possible de faire lors de nos cueillettes. Par exemple :

Ne confondons pas la *Pholiote changeante*, poussant en touffes sur les souches, comestible à condition d'utiliser des sujets jeunes et la Galère marginée, qui pousse aussi sur les souches, parfois en touffes, et qui a également un chapeau brun à ocracé. Elle est TOXIQUE et même MORTELLE.

De même, la *Lépiote élevée* (ou grande coulemelle) excellent comestible, dont chacun connaît l'anneau mobile, n'est pas la *Lépiote crétée*, bien plus petite, dont le pied a un anneau cassant, qui est toxique.

Elle n'est pas non plus la *Lépiote helveola*, plus petite, dont l'anneau est très fragile et la chair un peu rosissante. Celle-ci est carrément MORTELLE.

Alors, si vous souhaitez ne pas vivre dangereusement, tout en cédant à une gourmandise bien légitime, abstenez-vous de manger des lépiotes de moins de 10 cm de hauteur.