

Le temps des cha

Le cèpe bronzé sombre délice

POUSSANT SOUS LES CHÊNES et les châtaigniers du Midi, le cèpe bronzé (*Boletus aereus*) doit son nom usuel à sa couleur brun foncé. Il est très apprécié pour sa saveur douce et nuancée. Aussi appelé « gendarme noir », il est souvent considéré comme le meilleur des bolets, avant même le cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*), plus fréquent mais moins ferme. On le cueille à partir du début du printemps et jusqu'au début de l'automne. Ne le confondez pas avec le « bolet de Satan », obèse et livide. Si l'on consomme par mégarde cette espèce cuite, on risque la gastro-entérite; crue, elle était utilisée autrefois comme vomitif!

PARFUMÉ ET UN PEU ÉPICÉ, ce champignon est très recherché dans les bois de feuillus. Plus connu sous le nom de trompette des morts (ou trompette de la mort) depuis le XIX^e siècle, on le trouve en nombre début novembre, au moment de la Fête des morts. En forme d'entonnoir noirâtre évasé, il est aussi appelé « corne d'abondance » ou « craterelle » (petite coupe), d'après son nom scientifique, *Craterellus cornucopioides*. Appartenant à la famille des girolles, il forme des groupes serrés, dissimulés sous les feuilles mortes des charmes et des hêtres.

**La trompette des morts
c'est sa fête!**

LE LACTAIRE PLOMBÉ, PAR SA COULEUR

Le genre lactaire doit son nom au liquide laiteux que le champignon contient: il peut être doux, amer ou poivré. Il existe environ cent cinquante espèces. Le lactaire « plombé » (*Lactarius plumbeus*) pousse sous les

feuillus, notamment près des bouleaux. Il ne contient pas de plomb, mais a seulement un aspect plombé (brun olivâtre brillant). On ne risque donc pas le saturnisme en le consommant, mais il est un peu âcre, moins apprécié que le lactaire « délicieux » (*deliciosus*). D'autres espèces sont à rejeter, comme leur nom semble l'indiquer: lactaires « à coliques » (*torminosus*), « à lait brûlant » (*pyrogalus*) ou « controversé » (*controversus*).

L'amanite des Césars un régal impérial

SOUVENT TOXIQUES, voire mortelles, quelques espèces d'*Amanita* sont pourtant comestibles. Ainsi l'amanite des Césars (*Amanita caesarea*), dite aussi « oronge vraie » à cause de sa couleur orange. Les Latins l'appelaient *boletus* et en étaient friands: on la servait à la table des empereurs, d'où son nom. Dans les bois secs du Midi, les « places à oranges », sont jalousement tenues secrètes par les connaisseurs! Attention, l'amanite des Césars peut parfois être confondue avec la très dangereuse amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*), notamment lorsqu'une averse a ôté à cette dernière ses verrues blanches.



mpignons

Leurs noms ne plaident pas toujours en leur faveur, mais ils sont pourtant comestibles et méritent de finir dans nos assiettes.

L'oreille de Judas en souvenir de l'apôtre

AUCUNE TRAITRISE À REDOUTER chez ce Judas-là. L'espèce pousse sur le bois mort des feuillus, particulièrement le sureau. C'est pourquoi on lui a donné ce nom : l'apôtre Judas s'était pendu à un sureau après avoir dénoncé Jésus. Ce champignon (*Auricularia auricula-judae*), translucide, a une curieuse forme d'oreille humaine, avec parfois des nervures saillantes. Il se consomme cru. Sa chair est gélatineuse et élastique, mais goûteuse. Les auriculaires en sauce gluante sont fréquents dans les restaurants asiatiques sous l'appellation de « champignons noirs ».



IL MET LE FEU !

L'amadouvier (*Fomes fomentarius*) a été retrouvé sur d'importants sites archéologiques en Europe. Le champignon servait à préparer l'amadou, qu'on enflammait à l'aide des étincelles provoquées par le silex. Nos lointains ancêtres l'utilisaient pour allumer les feux de camp.

La lépiote déguenillée, l'excellente

La lépiote « déguenillée » présente un chapeau effectivement en guenilles : ses écailles sont effilochées et pendantes. Le grec *lepion* signifie d'ailleurs écaille ou croûte. Cette lépiote (*Lepiota rhacodes*), dite aussi « coulemelle raboteuse » ou « coulemelle rou-

gissante », est pourtant comestible, très voisine de l'espèce « élevée », la plus recherchée, que l'on a affublée d'une bonne soixantaine de surnoms populaires, dont « nez de chat », « cul d'ours », « baguette de tambour », « potiron » ou encore « parasol ». Certaines lépiotes sont toxiques ; l'espèce de Josserand, elle, est mortelle.

La vesse-de-loup un drôle de ballon

QUI N'A JAMAIS ÉCRASÉ une vesse-de-loup pour en libérer une fumée de spores grisâtres ? Le mot vesse, rappelons-le, signifie pet silencieux. Malgré ce nom si peu appétissant, certaines espèces de *Lycoperdon*, comme la vesse-de-loup perlée ou celle en forme de poire, se consomment dès leur sortie de terre. La plus appréciée est une espèce géante, appelée « tête-de-mort », qui pousse dans les prés et les jachères. Surgissant en une nuit, elle peut atteindre 50 cm de diamètre et peser plus de 10 kg ! Sa chair ferme et blanche se cuisine poêlée en fines lamelles. Mais les Anglais préfèrent taper dans ce drôle de ballon, qu'ils appellent *puff-ball* !

Jean-Paul Roig

Pour aller plus loin...



UN LIVRE. Le monde des champignons est complexe : dangereux, comestibles ou même bénéfiques, on les apprécie aussi dans notre assiette à l'arrivée de l'automne. Cet ouvrage nous dévoile avec moult anecdotes leurs secrets. *La vie secrète des champignons, à la découverte d'un monde insoupçonné*, Robert Hofrichter, éd. Les Arènes, 20,90 €.

Avant de consommer des champignons que vous avez cueillis, au moindre doute, demandez l'avis d'un pharmacien.

