

**Enquête sur la comestibilité des Champignons**

(Suite)

RÉPONSE N° 7

Le champignon que j'aime le mieux est l'*Amanite rougissante*. Voici par ordre de préférence, les espèces que je consomme :

1° *Amanite rougissante*. — Très bon ; à la bordelaise, bien frite, croustillante et aussi en sauce.

2° *Clitopyle orcelle*. — Très fin ; en matelote, au vin blanc et en sauce.

3° *Amanite orange*. — Très bon ; à la bordelaise. Malheureusement ce champignon se trouve rarement dans la région.

*Amanite épaisse*. — Très bon ; comme l'*Amanite rougissante*.

*Amanite vaginée*. — Très bon ; omelette ou sauce.

4° *Cèpe*. — Très bon ; à la bordelaise ou en sauce.

*Bolet bronzé* ou « tête de nègre ». — *Idem*.

5° *Lactaire délicieux*. — Très bon ; je ne prépare guère ce champignon, qui ne paie pas de mine, à la bordelaise, car ainsi, il n'est pas fameux, mais en matelote ou en sauce je le conseille à mes collègues, qui m'en diront des nouvelles...

*Russules vertes* (diverses espèces : *Russula heterophylla*, *graminicolor*, *virescens*, etc.). — Très bon ; à la bordelaise.

*Praterelle des jachères, des champs, des prés et des bois*. — Très bon ; *idem*.

*Coprin chevelu*. — Très fin ; à la bordelaise, en omelette ou en sauce.

*Tricholome dit « pied bleu ».* — Très bon ; en sauce, avec du lapin ou du poulet.

*Craterelle Corne d'abondance.* — Très bon ; omelette ou toutes sauces.

*Pezize orangée.* — Très bon ; omelette.

6° *Lépiote élevée.* — Bon ; doit être préparée jeune, car vieille, elle ressemble un peu à du parchemin.

*Tricholome de la Saint-Georges.* — Bon ; en sauce.

*Pluteus des cerfs.* — Bon ; en sauce, lapin ou poulet.

7° *Coprin noir d'encre.* — Assez bon ; mais cette espèce m'a donné une fois de si fortes palpitations de cœur que j'ai renoncé à la consommer.

8° *Collybie en fuseau.* — Médiocre ; donne un assez bon goût à la sauce et c'est tout.

*Bolet des bœufiers.* — Médiocre ; à n'importe quelle sauce.

*Hydne pied de mouton.* — Même remarque que pour la collybie en fuseau.

*Girolle vraie.* — Médiocre pour moi ; on dirait que l'on mange des morceaux de chambre à air...

*Pazille enroulé.* — Médiocre ; ne vaut réellement pas la peine de se baisser pour le ramasser.

(Réponse de M. SAINTARD.)

#### RÉPONSE N° 8

Voici une liste de champignons classés par ordre de préférence par ma femme et moi-même, selon nos goûts pour la table.

Nous ne parlons pas de la *truffe*, pour une première raison, c'est que la récolte est nulle dans nos contrées, et pour la seconde, c'est qu'au point de vue gastronomique, nous estimons qu'elle est plutôt un condiment qu'un aliment ; ceci, tout en reconnaissant l'excellent arôme qu'elle peut procurer aux diverses préparations dans lesquelles on peut avoir soin de les mêler.

D'autre part, cette question de préférence de certains champignons sur d'autres provient, à notre avis, plus du fait de la « cuisinière » qui les prépare et les fait cuire que de la qualité même des dits champignons.

Néanmoins, voici dans quel ordre nous les classons :

1° *Morilles de diverses espèces.*

2° *Praterelle des jonchées* (rosé).

3° *Champignon de couche*, moins fin que le rosé (*Psalliota campestris*).

4° *Amanite rougeâtre* (*Amanita rubescens*).

5° *Chanterelle.*

6° *Lépiote élevée.*

7° *Mousseron* ou *Tricholome de la Saint-Georges.*

8° Les *bolets* en général, avec préférence d'abord pour la « tête de nègre » et le vrai *cèpe* (*Boletus scaber, aurantiacus, badius*, etc.).

Nous regrettons d'être encore quelque peu novices dans la recherche de certaines espèces pour pouvoir donner une liste plus complète.

(Réponse de M. PLANSON.)

RÉPONSE N° 9

N'y a-t-il pas lieu, dans un classement des champignons par ordre de préférence gastronomique, d'éliminer d'abord les « hors concours », les incontestés, ceux qui réunissent les suffrages de tout le monde ?

Ne parlons donc pas de la *truffe*, de la *morille*, ni même des *pratelles* et des *cèpes* et réservons nos appréciations élogieuses pour des espèces sous-estimées et méconnues.

1° Le *Pholiote du peuplier*, si abondant à certaines époques dans le creux ou sur les souches de cet arbre au bois tendre, est un vrai régal s'il est cueilli jeune et cuit sans être épluché avec du beurre et une liaison de crème. Son parfum est très délicat et est exempt de ce violent relent de feuille morte qui rend tant d'espèces peu agréables.

2° Le *Tricholome nu* ou « *pied bleu* », qui vient très tard en saison, au moment des premières gelées, alors que presque tous les autres champignons ont disparu.

3° Aux premiers beaux jours, le *Tricholome de la Saint-Georges* réveille le premier nos ardeurs mycophiles. On en trouve beaucoup dans les haies, en lisière de la forêt de Sénart ; il vaut le précédent.

L'*Entoloma clypeatum* l'accompagne et pourrait vous tenter par son aspect sympathique et son abondance. N'y touchez pas si vous ne voulez remplir votre plat d'un mauvais parchemin !

Voilà les trois espèces que je ne manque jamais de rechercher et dont la trouvaille me console facilement de l'absence des cryptogames nobles, que trop d'amateurs se disputent.

Pour terminer, laissez-moi vous indiquer une recette de De Coutouly pour préparer les *amanites rougissantes* ou *golmoites* qui foisonnent à certains moments.

Faire sauter dans un poëlon à feu très vif des lardons et un oignon haché ; ajouter les golmoites coupées en tronçons ; saler, poivrer, faire cuire dix minutes et servir. L'odeur de sous-bois un peu marquée de ces amanites est heureusement combattue par l'arôme de l'oignon et le fumet du lard rôti. C'est un vrai régal.

(Réponse de M. LE D<sup>r</sup> STREIFF.)

RÉPONSE N° 10

Pour répondre au referendum relatif aux préférences des champignons, voici l'ordre que j'apporte à ceux que je connais :

1° La *Morille*. — Surtout en assaisonnement avec la viande.

2° Le *Cèpe*.

3° La *Columelle*.

4° Le *Champignon de couche*.

La *Pratelle des jachères* (rosé).

5° Le *Mousseron* (*Marasmius oreades*). En assaisonnement.

6° La *Giroille*, que j'apprécie cuite avec un morceau de veau. Par ailleurs je la trouve caoutchouteuse.

Si la *truffe* a le droit de figurer ici, je la citerai au premier rang en tant que parfum seulement qu'elle donne aux mets, qu'elle accommode parfaitement.

(Réponse de M. SOULAISCHAMP.)

RÉPONSE N° 41

*Conseils sur la cueillette des champignons*

Pour la récolte, le panier est préférable au filet ou au sac : ainsi les champignons ne s'abîment pas et peuvent être examinés de nouveau avec soin à la maison. Cueillir chaque individu entier et vérifier tous ses caractères. S'il s'agit d'un champignon à feuillets, ne pas le couper ni le casser au pied, mais le déterrer, pour constater la présence ou l'absence à sa base de la volve ; car c'est parmi les champignons à volves que se trouvent les meilleurs (exemple : l'*amanite des Césars*), mais aussi les espèces les plus redoutables, celles qui produisent presque tous les empoisonnements mortels : *amanite phalloïdes*, *verna*, etc... Si on a affaire à des bolets ou à des espèces pour lesquelles il ne peut pas y avoir de volve, on peut couper les champignons au ras du sol, ce qui évite de mettre des débris de terre dans le panier.

Il ne faut pas ramasser les champignons trop âgés ou qui ne sont pas sains, car l'on doit toujours se rappeler que les champignons les meilleurs peuvent devenir indigestes et même très mauvais quand ils sont vieux.

*Appréciation sur le goût des champignons*

D'après l'endroit où on les cueille, la saveur de chaque espèce change. Le sable, la terre humide en excès, les taillis, les conifères, les arbres pourris, les couches et diverses matières en décomposition donnent une saveur spéciale : exemple : la *pratelle champêtre* ou champignon de couche, si réputée de tout amateur de champignons. Ce champignon n'est vraiment excellent que cueilli dans les prés ; autrement, cultivé en cave sur couche, il a toujours une saveur bien définie de l'élément sur lequel il a vu le jour. Faites la comparaison et vous en serez convaincu.

*Précautions à prendre pour la cuisine*

Avant toute préparation, les champignons doivent être soigneusement épluchés, débarrassés de la terre et du sable qui les souillent, puis rapidement lavés. On peut ébouillanter certaines espèces dont la saveur âcre et résineuse demande à être enlevée. Mais ce procédé n'est pas à conseiller pour les meilleurs champignons, le parfum le plus fin se trouvant perdu avec l'eau en cuisson.

*Classification des espèces selon mon goût*

Je ne puis donner mon idée que sur les espèces suivantes, n'ayant pu apprécier suffisamment les autres champignons :

- 1° *Amanite épaisse* (*amanita spissa*). — A la provençale ou sautée aux fines herbes.
- 2° *Morille grise très précoce*. — En omelette avec jambon.
- 3° *Amanite rougeâtre* ou *ped rouge* (*A. rubescens*). — Sautée aux fines herbes.
- 4° *Lactaire délicieux*. — Avec tomate et lardons.
- 5° *Bolet bronzé* ou *Cèpe tête de nègre*. — A la bordelaise ou farci.
- 6° *Bolet comestible* ou *Cèpe*. — A la bordelaise ou farci.
- 7° *Morille ronde*. — Avec du lapin ; en omelette.
- 8° *Lepiote élevée* ou *Gouamelle*. — A la provençale, sautée aux fines herbes ou farcie.

- 9° *Amanite vaginée* ou dite sans collier (*A. vaginata*). — Avec fricassée de poulet.
- 10° *Tricholome nu dit pied bleu*. — A la provençale.
- 11° *Pratelle champêtre* dit de couche ou des prés. — Avec viande ou sautée fines herbes.
- 12° *Pratelle des Jachères* dit le rosé. — *Idem*.
- 13° *Russule vert de gris* ou verdette (*Russula virescens*). — Hachis, fines herbes, omelette.
- 14° *Russule charbonnier* (*Russula cyanorantha*). — Omelette, fines herbes ou avec fricassée.
- 15° *Chanterelle orangée* ou fausse girolle (*Cantharellus aurantiacus*). — Avec du lapin vin blanc, sauté ou en omelette.
- 16° *Chanterelle comestible* ou girolle (*Cantharellus cibarius*). — *Idem*.
- 17° *Cratèrèlle corne d'abondance* dite trompette de la mort. — Avec lapin, poulet sauté et aux fines herbes.
- 18° *Bolet orangé*. — A la bordelaise.
- 19° *Bolet rude*. — A la bordelaise.
- 20° *Tricholome ruiné* ou du peuplier. — Avec de la viande ou fricassé.
- 21° *Hydne sinuée* ou pied de mouton. — Réduite en purée et en sauce avec poulet.
- 22° *Bolet bai brun*. — A la bordelaise.
- 23° *Bolet jaune* ou bolet à bague (*Boletus luteus*). — A la bordelaise.
- 24° *Paxille enroulé*. — Bouillon gras, beurre, jus de citron et croûtons frits.

#### Quelques préparations culinaires employées

*Amanites rougissantes*. — On coupe ce champignon en morceaux, on assaisonne avec du beurre, ail, sel, poivre et on le soumet à la cuisson pendant quelques minutes seulement.

*Paxilles enroulés*. — Couper ce champignon en morceaux ; ajouter du bouillon gras et faire cuire à petit feu avec beurre, jus de citron, sel et poivre. Ajouter au moment de servir des croûtons frits. — Ne pas oublier d'enlever les feuillets.

*Lepiotes ou goumelles*. — Enlevez le pied et faites sauter feuillets en haut sur le gril ; saupoudrer de sel, poivre et fines herbes. Disposez-les ensuite sur un plat ; garnissez les cavités avec du beurre et mettez quelques instants au four.

*Cèpes à la bordelaise*. — Eplucher, enlever les tubes ou foin, laver et essuyer l'eau. Faire mariner une nuit dans l'huile d'olive avec sel, poivre, ciboule, échalotte, persil, estragon hachés. Faire cuire dans un peu de bouillon gras avec huile et jus de citron. Servir les chapeaux demeurés entiers nageant dans l'huile.

On peut appliquer cette recette à tous les bolets sans exception.

*Lactaires délicieux*. — Couper les champignons en morceaux, faire frire dans du beurre ou de l'huile d'olive, à la poêle avec sel, poivre ; ajouter de la sauce tomate et des lardons frits.

*Champignons farcis*. — Hachez un peu de chair à saucisse et des champignons. Remplissez de ce hachis le creux des

chapeaux et recouvrez de chapelure, sel, poivre et beurre.  
Faites cuire au four et surveillez la cuisson.

Préparez ainsi les cèpes et les lepiotes.

(Réponse de M. L. LEPELLETIER.)

RÉPONSE N° 12

J'ai le plaisir de communiquer à mes collègues la liste de dix espèces de champignons que je considère comme très bons. Je les classe par ordre de préférence :

- 1° *Morilles.*
- 2° *Champignon de couche.*
- 3° *Truffe.*
- 4° *Lepiote élevée.*
- 5° *Bolet tête de nègre et Cèpe.*
- 6° *Lactaire délicieux.*
- 7° *Mousseron.*
- 8° *Pézizes* (après dessiccation).
- 9° *Orange des Césars.*
- 10° *Girofle.*

(Réponse de M. R. MOISY.)

---