Par Henri Gautherin
Photos : JP. Dechaume

Champignons : quelques espèces *succulentes*

Un certain nombre de facteurs physiques (altitudes variées entre 200 et 900 mètres, caractéristiques climatiques favorables, diversité des sols…) et biologiques (couvertures forestière et prairiale suffisamment diversifiées) expliquent peut-être la richesse de la flore fongique régionale.

Cèpe d'été (Boletus aestivalis)

Les mycologues de la Société d'Histoire naturelle d'Autun qui ont beaucoup prospecté le Morvan, ses marges et tout particulièrement le Morvan autunois, estiment à environ 2000 le nombre des espèces inventoriées à ce jour. Mais l'inventaire n'est pas terminé !

Dans cette cohorte d'espèces constituant un monde fascinant par ses formes, ses couleurs, ses odeurs… nombreuses sont comestibles. Comestibles ne signifiant pas nécessairement délectables ou simplement agréables à manger. Nous serions presque tentés de dire, sans vouloir froisser la susceptibilité des mycophages les plus avertis et les plus assidus, que les espèces succulentes et recherchées en tant que telles dans notre région, se comptent sur les doigts des deux mains. Mais le goût est affaire personnelle et nos préférences ne feront sans doute pas l'unanimité de nos lecteurs. Pourquoi ne nous feraient-ils pas connaître leurs propres préférences ?

Les quelques espèces présentées sont communément collectées en Morvan. Essentiellement pour la consommation familiale, parfois aussi à des fins commerciales. Quelques espèces voisines sont occasionnellement recherchées quand les conditions météorologiques sont favorables. Rechercher, cueillir des champignons pour les consommer suppose avant toute chose une bonne connaissance de ces espèces avec éventuellement la possibilité d'identifier les espèces voisines dont la comestibilité est douteuse, à fortiori si elles présentent des risques d'intoxications même légères… Prudence donc !

Dans mon enfance, tout entière vécue dans la campagne morvandelle à courir les prés, les champs, les bois, nous nous en tenions à la fin des vacances d'été (la rentrée des classes s'effectuait en octobre) à la cueillette des rosés et à celle des grandes lépiotes ou « brélottes ». La recherche de girolles, à partir de juin, était plus occasionnelle.

La plupart des autres espèces étaient considérées comme immangeables ou vénéneuses. Une attitude méfiante comparable à celle que nous adoptions vis-à-vis des reptiles considérés sans exception comme potentiellement dangereux. Rétrospectivement, j'enrage à l'idée que nous pouvions considérer comme vénéneuse et dans le meilleur des cas l'ignorer, une espèce comme le Cèpe de Bordeaux.

Le Rosé des prés

ou Agaric champêtre
(Agaricus campes tri)

Qui pourrait ignorer ou méconnaître ce délicieux champignon ? Sans doute, une des espèces les plus connues et le comestible le plus recherché dans les prairies morvandelles. On le reconnaît facilement à son chapeau blanc, fibrilleux-soyeux, d'abord globuleux (on le confond alors avec les vesses-de-loup) avant de s'étaler en vieillissant alors que les lames d'abord roses deviennent brun-chocolat. La chair, blanche et consistante, à l'odeur faiblement acidulée, rosit au toucher surtout au-dessus des lames. Selon les conditions météorologiques, on le rencontre de juillet à octobre, avec une éclipse au milieu de l'été, dans les prairies pâturées. D'abord sur les versants et replats les mieux exposés, un peu partout ensuite avec des endroits particulièrement favorables mais irrégulièrement productifs d'une année à l'autre sans qu'on en connaisse les raisons. Après une longue période chaude et sèche, les pluies revenues peuvent déclencher en quelques jours la poussée très attendue. En traînées, en cercles ou ronds de sorcières, souvent disséminés sur les zones piétinées à l'entrée des parcelles, autour des abreuvoirs mais aussi à l'emplacement de bouses anciennes, facilement reconnaissables à la vigueur et à la couleur sombre de l'herbe en partie refusée par le bétail.
Il existe de nombreuses espèces voisines ayant toutes en commun un chapeau qui se sépare facilement du pied, un anneau et l'absence de volve. La volve est le reste de sac membraneux enveloppant certains champignons, qui se rompt au cours de la croissance et forme une sorte de bourse d'où sort le pied. Nous en citerons quelques-unes parmi les plus communes, ramassées parfois sans distinction.

Boule de neige

(Agaric arvensis)

Communément appelé " pieds-de-bœufs ", pour les spécialistes, il s'agit en réalité d'un groupe complexe d'espèces, toutes comestibles, ayant en commun un chapeau blanc de neige qui jaunit au frottement et en vieillissant, un anneau formé de deux couches. La chair est blanche, d'odeur anisée, les lamelles sont serrées. On le trouve dans les pâturages, les jachères, l'herbe des champs cultivés.

Agaric des bois

(Agaricus sylvicola)

Cet agaric, assez commun dans les bois de résineux, a un chapeau d'abord blanc qui se teinte ensuite de jaunâtre. La chair est molle à odeur d'anis. Ce bon comestible ne doit pas être confondu avec l'agaric jaunissant (Agaricus xanthoderma) que l'on rencontre dans des sites fort variés (forêts, lisières, coupes, jardins, prairies…). Chez ce dernier, l'odeur d'encre, désagréable, et le jaunissement instantané lorsqu'on entrouvre la base du pied, permettent de le rejeter d'emblée.

La Girolle ou Chanterelle

(Cantharellus cibarius)

Cet excellent comestible que l'on trouve souvent sur les marchés est facilement reconnaissable avec son chapeau jaune orangé ou jaune d'œuf, parfois blanchâtre, d'abord convexe puis étalé, se creusant finalement en entonnoir. La face intérieure du chapeau, souvent plus jaune, présente des plis étroits, bifurqués, semblables à des lames. Le pied est glabre et plus pâle. La chair, jaune pâle, a une odeur agréable faiblement fruitée et une saveur un peu âcre, épicée.

Dès la mi-juin, pour peu que le printemps soit doux et pluvieux, on peut la rencontrer dans les bois de feuillus à basse altitude. Elle peut être commune ou très rare. Pourquoi ici plutôt qu'ailleurs ? On peut faire des kilomètres en sous-bois sans en rencontrer une seule ou remplir son panier (ou presque !) en parcourant tel versant boisé ou fond de vallée, une lisière bien exposée ou un bosquet résiduel au milieu des prairies. On peut aussi la trouver sous résineux. Comme les chanterelles poussent souvent en colonies, la découverte d'un exemplaire doit inciter à une prospection minutieuse des abords immédiats. Les plus jeunes sont souvent dissimulés dans la litière. Les amateurs confirmés, souvent des habitués du secteur, gardent jalousement le secret des sites les plus favorables. La découverte de l'un d'eux reste un moment privilégié et le découvreur en transmet rarement les coordonnées même approximatives.

Dans la même famille, deux autres espèces tout à fait délectables, sont très recherchées en automne.

Trompette des morts ou Corne d'abondance

(Craterellus cornucopioides)

Ce champignon en entonnoir très caractéristique, gris à brun noirâtre, pousse souvent en colonies serrées. La chair, assez tenace, a une saveur épicée. Les sites privilégiés sont très localisés : milieux plutôt frais et humides sur sols lourds enrichis en argile sous feuillus.

Chanterelle modeste ou Chanterelle en tube

(Cantharellus tubaeformis)

Ce petit champignon (2 à 4 cm de diamètre) est facilement reconnaissable avec son chapeau brun-jaune à gris ocre, profondément creusé en entonnoir et son pied svelte jaune-gris, d'un beau jaune à la base (voir photo). La chair est tenace avec une saveur aromatique, légèrement acide. Cet excellent comestible peut être localement abondant en octobre et jusqu'en novembre pour peu que les gelées ne soient pas précoces sous feuillus et conifères en altitude (Haut Folin par exemple).

Fausse Girolle

(Hygrophoropsis aurantiaca)

Ce petit champignon jaune orangé vif, à lames serrées fines et fourchues, très commun sous conifères, pousse sur les bois morts enfouis dans la litière. Un œil non averti peut le confondre (de loin !) avec une chanterelle. Ce beau champignon (par sa couleur à la pureté exceptionnelle) est qualifié de bon comestible par des mycologues avertis dans la plupart des ouvrages spécialisés. Pour certains, sa consommation serait à l'origine de troubles digestifs. Que faut-il en conclure ? Essayez, dans un premier temps, de le consommer en petite quantité. Cette précaution est valable pour de nombreuses espèces.

Cèpe de Bordeaux

(Boletus edulis)

Avec son chapeau brun marron, hémisphérique (6 à 20 cm de diamètre), délicatement velouté par temps sec, devenant visqueux à l'état humide et son pied souvent obèse, ce magnifique champignon se repère aisément. Les tubes serrés, d'abord blanchâtres puis jaune-olivacé ne bleuissent pas comme le font de nombreuses espèces plus ou moins voisines. La chair a une agréable odeur de noisette. D'abord ferme et dense, elle devient spongieuse en vieillissant. Dès juillet, comme ce fut le cas cette année, il peut être assez commun dans certains bois de résineux (sapin pectiné, épicéa) et dans les chênaies-hêtraies claires. On l'observe souvent le long des chemins forestiers. Cet excellent comestible est très recherché (cueillettes familiales ou plus systématiquement à des fins commerciales, ce qui est plus regrettable).

Parmi les nombreux champignons à tubes, un certain nombre de bolets sont de bons comestibles ; le Cèpe d'été (Boletus aestivalis, fréquent dès juin) et le Bolet bai (Xerocomus badius) en automne sont les plus recherchés.

Lépiote élevée ou Coulemelle ou Brélotte en Morvan

(Macrolepiota procera)

Ce grand champignon se rencontre habituellement en été et en automne dans les forêts claires de feuillus, les bosquets, les lisières, le long des chemins, au bord des champs. Le chapeau (10 à 25 cm de diamètre) chamois ou brun-gris, couvert d'écailles pelucheuses foncées, d'abord sphérique ou ovoïde (le champignon ressemble alors à une baguette de tambour) s'aplatit ensuite avec un mamelon central. Le pied élancé (150 à 300 mm) et grêle (8 à 15 mm) possède un grand anneau double, coulissant, blanc dessus et brun dessous. La chair mince, souple, blanche a une saveur douce. En Morvan, elle est souvent confondue avec une espèce voisine (Lépiote déguenillée – Lepiota rhacodes). Ce sont de bons comestibles, qu'il est préférable de consommer jeunes à l'état de « baguettes de tambour », en rejetant le pied trop coriace.

Mes grands-parents préparaient les grandes coulemelles en les faisant griller directement sur la cuisinière, les chapeaux retournés avec une cuillerée de crème et une pincée de sel déposées sur les lamelles.

Pour en savoir plus :

Les champignons de France, R. Courtecuisse. Ed. Eclectis
Les champignons, R. Phillips. Ed. Solar
Les champignons du Morvan, Cahiers scientifiques du PNRM n°2 par JP. Dechaume, J. Lagey, R. Pillon.

Par Bernard Périé

Les cèpes à la morvandelle

Un kilo de champignon
250 g. de beurre
Un hachis d'ail (deux gousses) et de persil
Un petit bol de crème fraîche épaisse
Sel et poivre

Détachez les queues des chapeaux que vous faites revenir doucement dans le beurre chaud. Laissez ramollir. Réservez dans un plat chaud et mettez, dans le beurre fondu, en deux ou trois morceaux selon la grosseur les queues coupées en long et les faire revenir doucement. Remettez les chapeaux et ajoutez le hachis d'ail et de persil. Laissez cuire le tout doucement une bonne dizaine de minutes en remuant de temps en temps. Salez, poivrez à votre goût.

La cuisson terminée, mettez votre préparation dans un plat très chaud et versez votre crème sur les champignons en la laissant fondre quelques instants.

Servir aussitôt.

La coulemelle du charbonnier

Supprimez la tige pour ne garder que le chapeau badigeonné d'huile d'olive et faites cuire les champignons renversés sur une grille posée sur un lit de braise.

La partie creuse du champignon sera garnie d'un hachis d'ail et de persil mélangé à un peu de mie de pain, salée, poivrée.

Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive à la préparation au moment de servir.

Colvert au foie gras poêlé et mousserons

par Francis Salamolard (Auberge de l'Atre à Quarré-les-Tombes)

Pour 4 personnes

Deux canards Colvert de 1,2 kilos pièce
1 kilo de mousserons
100 g. de beurre
100 g. d'échalotes
30 cl de vin rouge corsé
4 tranches de foie gras cru de 1 cm d'épaisseur
4 tranches de pain aux céréales
Persil, sel et poivre

Préparez les canards colverts pour qu'ils soient prêts à rôtir. Mettez les sur une plaque à rôtir, légèrement graissée, et enduits de beurre à four à 220°C durant 20 minutes

Préparer les mousserons, les rincer et égoutter. Les fondre sans matières grasses à la poêle durant une minute, jetez le premier jus, ajoutez une noix de beurre et du persil finement haché uniquement.

Défaites les filets de colverts et réservez, découpez la carcasse et portez-la au four avec 25 cl d'eau, 30 cl de vin rouge corsé et les échalotes émincées. Remuez, passez au chinois, rectifiez l'assaisonnement et laissez réduire.

Faites griller les quatre tranches de pain aux céréales, et passer à feu vif les quatre tranches de foie gras sur les deux faces, salez et poivrez légèrement.

Dressez sur chaque assiette chaude une rosace de filet de colvert, une tranche de pain aux céréales, surplombée d'une tranche de foie gras poêlé, une cuillère à soupe de chaque côté de mousserons et un crapiaux morvandiau au centre, nappez de la sauce vin corsé et échalotes.

N.B. : pour le nettoyage des champignons avant la cuisson, il existe deux écoles, faut-il les laver ou pas ? Beaucoup de recettes anciennes conseillaient le lavage, voire le blanchiment dans l'eau bouillante. Il semble que l'idéal, lorsqu'il est possible de le faire, est de n'en rien faire, et de laisser au champignon toute sa saveur d'origine.

Barbacte,

une bande dessinée morvandelle réalisée par Philippe Berte-Langereau et Jean Perrin

Un petit avant-goût...

Etrange Morvan avec ses brumes intemporelles qui, de génération en génération, soufflent les murmures des temps lointains. Justement, dans un chantier de fouilles archéologiques, tout semble très prometteur et les premières trouvailles enthousiasment l'équipe. Mais les temps anciens sont là, qui sourdent sous les mousses et les racines ; bientôt, des phénomènes inexpliqués affolent les fouilleurs qui décident, les uns après les autres, de quitter le chantier. Quelles sont ces puissances irrationnelles qui s'acharnent sur ce lieu ? Et pourquoi tout y semble désormais compromis ? Le cauchemar s'installe bientôt dans un Morvan demeuré rude et secret…

Cette bande dessinée est vendue au prix de 17 € (frais de port inclus). Pour vous procurer cette bande dessinée, envoyez votre commande accompagnée de votre paiement à : Vents du Morvan - Maison du Parc - 58230 Saint-Brisson.