

Forme du chapeau



Convexe



Sphérique



Mamelonné



Déprimé



Conique



En entonnnoir

Forme du pied



Sinueux



Bulbeux



En massue



Grêle

LES 5 COMMANDEMENTS DU CUEILLEUR DE CHAMPIGNONS

1 En cas de doute sur une espèce, faites appel à une personne qui s'y connaît vraiment (pharmacien ou société mycologique par exemple), vérifiez dans plusieurs guides mycologiques, ou renoncez à manger ce champignon que vous ne connaissez pas bien et qui « ressemble » à un que vous pensez connaître ! En matière de champignons, on n'est jamais trop prudent.

2 La cueillette des champignons est soumise à des règles qui varient selon les lieux où vous les ramassez. En France, une bonne partie des bois étant des propriétés privées, les champignons qui s'y trouvent appartiennent à leurs propriétaires. La majorité d'entre eux tolèrent la cueillette, pourvu qu'elle s'effectue dans des proportions raisonnables, mais respectez les panneaux l'interdisant.

Pour les autres forêts, selon qu'elles sont communales ou domaniales, qu'elles font partie de parcs nationaux ou régionaux, ou encore qu'elles se trouvent en zones protégées, il peut exister des conventions ou des arrêtés qui réglementent la cueillette. Renseignez-vous auprès de la préfecture ou de la mairie.

3 Côté matériel, munissez-vous de paniers, surtout pas de sacs en plastique ! Prenez aussi un couteau pour couper le pied des champignons. À ce sujet, tout le monde n'est pas d'accord, certains affirment qu'il faut laisser le mycélium dans le sol, d'autres assurent que ça le fait pourrir et qu'il vaut mieux arracher le champignon. Dans tous les cas, avant de ranger votre champignon dans le panier, vous avez intérêt à ôter la partie terreuse du pied. Vous aurez ainsi moins de nettoyage à faire de retour à la maison.



168

AGARICALES

AMANITE TUE-MOUCHES

Amanita muscaria



DESCRIPTION Chapeau de 10 à plus de 20 cm, convexe puis s'éta-
lant, rouge vermillon parsemé de pustules blanchâtres irrégulières,
pâlissant avec l'âge. Lames serrées et blanches. Pied blanc parfois
teinté de citrine, puissant, floconneux, avec un large anneau bordé
d'une dentelure jaune. Robuste bulbe ovoïde blanc, pelucheux.

BIOTOPE Bois de conifères et de feuillus, principalement les bou-
leaux. De l'été au début de l'automne. Très courante.

COMESTIBILITÉ Toxique.



AGARICALES

169

AMANITE DES CÉSARS

Amanita caesarea



DESCRIPTION Chapeau de 8 à 17 cm, ovoïde jeune puis devenant
convexe avec l'âge, épais et lisse. Cuticule rouge orangé, luisante,
à marge striée jaune d'or, souvent couverte de grands lambeaux de
volve blancs. Lames épaisses, serrées, jaune d'or clair. Pied robuste,
droit ou légèrement courbé, de la couleur des lames. Anneau jaune
strié, membraneux. Volve épaisse, blanc grisâtre.

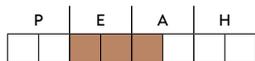
BIOTOPE Thermophile. De la mi-août à la mi-novembre sous les
feuillus (chênes verts, chênes-lièges, châtaigniers notamment).

COMESTIBILITÉ Excellent comestible à la saveur de noisette.



GIROLLE COMMUNE

Cantharellus cibarius



DESCRIPTION Chapeau de 2,5 à 9 cm, jaune doré, convexe à l'état jeune, puis en forme d'entonnoir. Plis larges et réguliers, qui se prolongent sur le pied. Pied de même couleur que le chapeau. Chair ferme et blanche, devenant jaunâtre au fil du temps.

BIOTOPE Sur la mousse des bois de feuillus aérés (chênes et châtaigniers notamment) ou de résineux surtout en mélange avec des feuillus. Juin à octobre. Très commune.

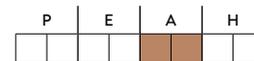
COMESTIBILITÉ Excellent comestible, jamais véreuse.

CONFUSIONS *Omphalotus olearius* (clitocybe de l'olivier, p. 31), *Hygrophoropsis aurantiaca* (clitocybe orangé, p. 29).



CHANTERELLE EN TUBE

Craterellus tubaeformis



DESCRIPTION Chapeau de 2 à 5 cm, jaune virant au brun avec l'âge, en entonnoir perforé en son centre qui traverse le pied ; marge ondulée. Plis larges et décourants, jaunes puis brunissant. Pied long (de 5 à 13 cm) et flexueux, creux, de couleur jaune vif se ternissant avec l'âge ou l'exposition, souvent plus foncé vers le chapeau.

BIOTOPE Sur la mousse, les litières d'aiguilles de pins et de fougères des bois de conifères, dans l'herbe de leurs éclaircies, aux abords de vieilles souches, mais aussi parmi les feuillus En larges plaques. En novembre et décembre. Très commune.

COMESTIBILITÉ Bon comestible, mais de consistance un peu élastique.

CONFUSIONS Avec d'autres chanterelles.



TARTINADE AUX RUSSULES

*Pour 1 pot : 300 g de russules • 1 boîte de tomates concassées (400 g) •
1 échalote • 5 cl de vin blanc • 1 c. à s. de chapelure •
Beurre • Sel, poivre*

1. Dans une casserole, versez la boîte de tomates concassées et faites réduire 10 min à feu moyen. Réservez.
2. Coupez les russules en morceaux, émincez l'échalote et faites-les revenir ensemble à la poêle dans un peu de beurre, pendant environ 5 min.
3. Versez dessus le vin blanc et les tomates, salez, poivrez et cuisez encore une dizaine de minutes.
4. Un peu avant la fin de la cuisson, ajoutez 1 c. à s. de chapelure et mélangez. Servez tiède ou froid sur des toasts, à l'apéritif.

RISOTTO AUX PHOLIOTES RIDÉES

*Pour 4 personnes : 500 g de pholiotés ridées • 200 g de riz à risotto •
1 oignon • Huile • 1 verre de vin blanc • Bouillon (3 fois le volume de riz) •
4 c. à s. de parmesan • Sel, poivre*

1. Coupez les pholiotés en morceaux et émincez l'oignon.
2. Faites chauffer un peu d'huile dans une cocotte et faites-y revenir l'oignon émincé, puis ajoutez les pholiotés ridées.
3. Quand l'eau de végétation s'est évaporée, ajoutez le riz et mouillez avec le vin blanc et une louche de bouillon. Salez, poivrez et laissez mijoter. Attendez que le liquide soit absorbé pour en rajouter, louche par louche.
4. En fin de cuisson, ajoutez 4 c. à s. de parmesan. Coupez le feu et laissez reposer quelques minutes avant de servir.