Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 79 (2001)
Heft: 1

Artikel: Cuisine chinoise
Autor: Flammer, René
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935733

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Cuisine chinoise

René Flammer
Fichtenstrasse 26, CH-9303 Wittenbach

Une idée géniale: Risotto aux bolets pour environ 50 voisins, amis et parents pour une party en soirée. Une excellente idée: essai préalable au repas de midi par 5 membres d'une même famille ainsi que par leur chatte.

Et d'abord cuisiner: Réhydrater les bolets chinois séchés, achetés sous deux emballages de 500 g chacun; en prélever une poignée à mélanger au risotto avec une boîte non bombée de champignons de Paris; y ajouter du vin blanc, saler, épicer, saupoudrer de parmesan.
Midi: À table! Au menu le risotto et de la salade pommée; comme boisson de l'eau minérale et du cidre.
13 h: La chatte a des convulsions et de la diarrhée. Le vétérinaire ne suggère pas une intoxication, car les bolets et les champignons de Paris sont choses comestibles. Il pense à une entérite. La famille est d'avis que peut-être Minette est portante.
Lorsque la maman revient, vers 14 h, de chez le vétérinaire, la fille de 13 ans n'est pas à prendre avec des pincettes, elle se plaint de malaises et de violents maux de tête. On oublie alors la version de la chatte enceinte et le père conduit sa fille à l'hôpital. La doctoresse estime ne pas devoir intervenir par un quelconque traitement et renvoie père et fille à la maison sans s'enquérir sur le repas consommé à midi. Et comme aucune question ne lui a été posée, le père, plutôt avare de paroles, n'a pas fait mention de champignons ni des malaises prophétiques de la chatte.
Entre temps, la maman et son fils de 11 ans ont mal à la tête et ont une forte diarrhée. Le médecin de famille les fait hospitaliser, et aussi la fille de 13 ans. Les trois patients restent sous surveillance de 16 à 18 h, après quoi l'alerte est passée, mis à part, pendant encore une heure environ, une légère gueule de bois et des trous de mémoire chez la mère et chez sa fille.
La party est maintenue, mais sans yin ni yang et en supprimant les produits douteux venant de Chine; des saucisses ont remplacé les champignons du Levant.

Ont été soumis à un examen mycologique:
- 1,5 dl de vomissures de la fille,
- des bolets regonflés de l'emballage n° 1,
- 500 g de bolets séchés, emballage n° 2,
- 7 fragments d'espèces différentes, extraits de l'emballage n° 2.

Résultats d'analyse

- **Vomissures:** surtout du riz en cours de digestion et des fragments de champignons non digérés. Au microscope, une énorme quantité de grains d'amidon de riz et de gouttes graisseuses. Après rinçage à l'eau bouillante dans un filtre à café, pour dissoudre l'amidon et les gouttes graisseuses, j'ai trouvé dans 5 prélèvements de nombreuses spores brunes de *Boletus*, mesurant 12–15 x 4,5–5 µm, et très peu de spores d'*Agaricus*, faiblement nuancées de gris, mesurant 5–6 x 4–5 µm.
- **Bolets réhydratés de l'emballage n° 1:** dans 5 prélèvements, de très nombreuses spores de *Boletus*, mesurant 12–15 x 4,5–5 µm.
- **500 g de bolets séchés, emballage n° 2:** peu de traces de morsures de larves, mais les tranches séchées sont par endroits de couleur brun-noir, preuve d'une dessication à trop haute température; d'ailleurs le lot exhale une odeur piquante, de brûlé. Dix essais de morceaux avec l'hyménium encore blanc étaient doux au goût. De nombreuses tranches proviennent de bolets matures, avec un hyménium jaune-vert. Spores de mêmes mesures que plus haut. Dans les débris finement granuleux et poudrés, au fond de l'emballage, je n'ai trouvé que des spores de *Boletus*, de 13–15 x 4–5 µm.

- **Fragments d'espèces différentes, extraits de l'emballage n° 2:**
  a) un seul fragment est très amer et dépourvu d'hyménium et de spores, pouvant provenir d'un bolet fiel;
  b) deux fragments à saveur douce, avec des spores amyloïdes grossièrement verruqueuses, avec une grossière réticulation, mesurant 9 x 8 µm, pouvant provenir d'une espèce des genres *Russula* ou *Lactarius*;
  c) deux fragments à saveur douce, avec des spores amyloïdes, finement verruqueuses, avec une fine réticulation, mesurant 10 x 7 µm, pouvant provenir d'une espèce des genres *Russula* ou *Lactarius*;
  d) un fragment à saveur douce, avec des spores amyloïdes, ovoïdes, lisses, mesurant 8–10 x 6–7 µm, pouvant provenir d'une espèce du genre *Amanita*;
  e) un fragment à saveur douce, avec des spores brunes, très grossièrement réticulées, mesurant 9–13 x 7 µm, une espèce orientale exotique du genre *Heimiella (Boletellus)*.

Verdict

L'intoxication à court temps de latence, 2 à 3 heures, et les vomissements laissent à penser qu'elle est due à un bolet amer (*Tylopilus felleus*, *Boletus radicans*, etc. ou une espèce apparentée de l'est asiatique). La détermination de l'espèce n'est pas possible, car les spores de nombreuses espèces de bolets ont même forme et mêmes dimensions. De plus les jeunes exemplaires de bolets fiel, avec leur hyménium encore blanc avant la maturation des spores, sont facilement confondus avec des cèpes de Bordeaux, et j'ai trouvé aussi des tranches dépourvues de spores parmi les fragments examinés.

Les raisons pour lesquelles la mère et la fille ont montré passagèrement des troubles de la mémoire sont plus obscures. Il est possible que le choc psychologique et une baisse temporaire de pression sanguine aient joué un rôle. Les mesures effectuées à l'hôpital étaient pourtant dans la norme. D'autre part on doit aussi envisager une action neurotoxique passagère (effets sur les nerfs et le cerveau).

En résumé, cette expérience chinoise invite à se méfier de productions venant de lointains pays et distribués par certains importateurs indigènes mais imprudents.

J'espère que ce cas conduira les autorités sanitaires à serrer la vis. Pas de place ici pour l'indulgence ou pour des considérations économiques.

J'adresse mes vifs remerciements à Monsieur le Dr Chr. Müller, du laboratoire cantonal à Aarau, pour ses travaux préparatoires très soignés, ainsi qu'à Monsieur le Prof. H. Clémençon pour avoir confirmé ma détermination du genre *Heimiella*.

(trad.: F. Brunelli)