

# Champignons de Provence

Autor(en): **Wagner, Ernst**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **61 (1983)**

Heft 5/6

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936745>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

dass bei drei Proben von *L. nebularis* der Normwert für Kupfer überschritten wird (16,3, 19,2 und 19,3 mg Cu/kg). Bei keiner Probe wird der für Blei zulässige Grenzwert erreicht. Aber bei sämtlichen Proben wird der Grenzwert für Cadmium erreicht oder gar überschritten mit einem maximalen Gehalt von 0,74 mg Cadmium/kg, das sind 15mal mehr als der für Früchte- und Gemüsekonserven zulässige Wert. Diese Probe mit dem höchsten Cd-Gehalt stammt aus einer Gegend, die durch den Menschen bis heute kaum verseucht sein dürfte (Les Cluds/Bullet, 1230 m/M). Wir wissen aber, dass die physikalisch-chemische Beschaffenheit des Bodens die Ablagerung von Schwermetallen in Pilzen beeinflussen kann. In sauren Böden werden die Schwermetalle vom Mycelium leichter assimiliert als in alkalischen Böden. Bei der Analyse von 15 Proben von Fruchtkörpern von *Marasmius oreades* (Nelkenschwindling) stammten zwei Proben mit dem höchsten Bleigehalt vom Mont Tendre, 1610–1630 m/M, wobei der Boden dort eine typisch saure Reaktion aufwies (pH: 5,4–5,6).

In einem Bericht des Kantonslabors der Stadt Basel aus dem Jahre 1979 haben wir folgende Zahlen für frische *Lepista nebularis* gefunden: 1,08 mg Pb/kg und 6,2 mg Hg/kg. Die Region Basel scheint demnach durch Blei und Quecksilber stark verseucht zu sein.

J. P. Quinche, Chemin de Bonmont 23, 1260 Nyon

(Übersetzung: R. Hotz)

## Champignons de Provence

Déménager des rives du lac de Constance vers la Provence, dans le Vaucluse au pied du Mont Ventoux, pour y vivre les saisons des champignons, c'est une expérience qui m'a obligé à modifier mes opinions sur plusieurs points et à apprendre bien des choses. L'automne mycologique 1982 m'a réservé de nombreuses surprises.

A vrai dire, ces surprises ont déjà commencé au printemps. Nous avons épandu sous nos pins et chênes verts une couche de graviers; et là, tout près de la table où nous déjeûnons par beau temps, voici qu'ont apparu, bien alignées et nombreuses, de superbes morilles. J'ignore quel bon vent les a fait choisir cette station peu ordinaire. Peut-être qu'avec la livraison du gravier il y avait aussi du mycélium de morilles!

Selon mes prévisions, l'automne commença avec l'apparition du Bolet granulé; mais la surprise a été, en peu de jours, leur abondance exceptionnelle. J'ai dû faire l'emplette de gants de plastique: très vite ils se sont vilainement maculés de brun foncé et englués de mucus, de sorte qu'au lieu de les laver je les ai simplement jetés à la poubelle. Toujours est-il que mon Dörrex fut largement mis à contribution et que les plus beaux Bolets granulés – appelés par ici les «Pissacans» – ont été prélevés pour nos réserves d'hiver.

Peu après apparurent les premiers «Sanguins»: surtout des *L. sanguineus*, mais aussi de beaux sujets de *L. deliciosus*. Le premier est ici vendu sur les marchés. Nouvelle surprise: nous avons éclairci la forêt, qui avait été envahie d'innombrables buissons de genêts et de houx; dans ce bois nettoyé, nous avons pu cueillir des Sanguins durant des semaines sans interruption. Suivirent alors les «Petits gris» (*T. terreum*), hautement appréciés dans la région. Quelques Psalliotes (*A. silvicola*), plutôt rares, améliorèrent encore nos festins mycologiques.

Mais d'autres surprises m'attendaient, après une chaude pluie suivie d'un temps ensoleillé: Notre forêt, qui s'étend sur plus de quatre mille mètres carrés, devint un véritable paradis des champignons. Mais elle me proposa aussi plusieurs rébus à résoudre!

Un pharmacien de la commune voisine de Bedoin m'avait appris qu'une espèce affine à *Tricholoma albobrunneum*, qui est amer mais qui lui ressemble beaucoup, devait se trouver par ici, mais seulement sous les cèdres du Mont Ventoux et dans le massif du Luberon et cette espèce serait de

saveur douce. Le Tricholome brun et blanc est considéré comme toxique par Hennig, mais ici il est considéré comme «médiocre comestible» et volontiers consommé. L'espèce affine et douce présente un stipe entièrement brun, même tout près des lames, contrairement à *T. albobrunneum* qui présente un remarquable collet blanc. (M. Hennig précise que cette zone peut «parfois disparaître»). L'espèce «douce» est très prisée dans la région: il s'agit de *T. pessundatum*, qu'on pourrait traduire par «Tricholome guttulé»; comme la présence de «gouttes» n'est pas toujours perceptible, peut-être s'agit-il de *T. ustale*. On le nomme ici «Tricholome ruiné». Neuhoff et M. Hennig le déclarent toxique, et pourtant les gens d'ici le mettent à la casserole! Mais comme il existe suffisamment d'autres espèces succulentes, je n'ai pas essayé ce Tricholome.

Autre surprise: *Hebeloma edurum* nommé aussi *H. sinuatum*. Il est donné comme non comestible, étant de saveur amère, voire très amère. Il ne sent pas le raifort ni la rave; son odeur est plutôt fruitée avec un relent de cacao. Cette espèce est très appréciée dans le Vaucluse et porte le nom singulier de «Tante à Nanon» ou de «Rosé de Barbentane». Je l'ai trouvé dans notre forêt, sur une ligne parfaitement droite de deux mètres de long, en neuf exemplaires, et il n'y avait pourtant pas de morceau de bois enterré (!). Mon invétérée curiosité me poussa à en faire un petit plat: Délicieux!

Etonnement encore: *Tricholoma caligatum*, Tricholome guêtré, nommé encore *Armillaria matsutake*. D'odeur agréable, ce champignon apparut en abondance. Il a une odeur fruitée de poire ou de fleur d'aubépine et sa saveur est douce-amère. Je peux confirmer ces caractères organoleptiques. J'en cueillis un nid de quelques exemplaires, non loin de notre maison. Bien que Dähncke dans «700 Pilze» le déclarent non comestible, j'y allai d'une petite préparation culinaire. Je fus bien déçu ... Si c'est là le champignon préféré des Japonais, alors je renonce volontiers aux joies gustatives nippones!

Un autre petit champignon brun, apparu entre les graviers – voir plus haut – reste pour moi une énigme. Il s'agit d'une *Psathyrella*, certainement, mais je ne suis pas parvenu à la déterminer. Les spores sont lisses, un peu en amande, mais non réniformes, elles mesurent 7–8×4–4,5 µm; la sporée est brune, sans trace de rougeâtre; pas de larmes ni traces de voile; l'arête des lames est blanche et finement floconneuse; les cystides ne sont pas en lancettes, mais un peu ventrues et capitées ... Il ne s'agit ni de *P. velutina* ni de *P. spadicea* ...

Sur le Mont Ventoux et sur le Mont Serein, nous rencontrons des centaines de champignonnières, accourus de loin en voitures. Ils ne connaissent que peu d'espèces et détruisaient sans égard les champignons inconnus: triste spectacle! Il fallait explorer des terrains difficiles, se glisser péniblement à travers les buissons et alors on trouvait des champignons intacts, des ronds de sorcières de plusieurs mètres de rayons, des traînées abondantes. De nombreux Tricholomes, des Collybies; des masses de *Cortinarius herculeus*, non comestible en raison de sa forte odeur terreuse; *Boletus rubinus* aux pores couleur de framboise, un bolet amer; diverses Russules et de nombreuses stations de *Cortinarius galucopus*. Malheureusement, pas de Bolets cèpes. Et pourtant il y en a: une mycophage de mes amies, qui néanmoins ne voulut pas me dévoiler ses stations (!) m'apporta une douzaine de cèpes sains et de belle venue, pour me remercier de lui avoir déterminé quelques espèces, parmi lesquelles *Hohenbuehelia geogenia* (Pleurote terrestre). A chaque pas on rencontrait des Clitocybes anisés, des «Sanguins», des «Petits gris» ou des Clitocybes nébuleux ... Dieu sait quelles surprises me réservent encore les forêts provençales!

Si ce n'est pas pour cette année encore, je garde bon espoir de découvrir l'Amanite des Césars, les Amanites vaginées peu connues mais pourtant si savoureuses, peut-être des Cornes d'abondance, des Coprins chevelus ou des Psallioties. Dans notre bois, je viens de trouver *Amanita ovoidea*, *A. echinocephala* et *A. solitaria*, mais pas encore le comestible *Inocybe jurana* ni *Hygrophorus russula*.

Il faut croire que, pour cette année, mes surprises avaient fait le plein, ne croyez-vous pas?

Ernst Wagner, F-Caromb

(Trad.: F. Brunelli)