

Problèmes de mycologie (12.1) : l'amour passe par l'estomac

Autor(en): **Baumgartner, H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **66 (1988)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936268>

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.

Problèmes de mycologie (12. 1)

L'amour passe par l'estomac

En guise de précaution initiale, je précise que je ne vais point ici chanter un hymne à la gloire de la femme au foyer; à l'ère de l'émancipation de la femme, ce thème paraîtrait de toute façon quelque peu suranné. Le proverbe cité en tête convient par contre parfaitement à la mycologie. La majorité des mycologues n'ont-ils pas commencé par des cueillettes à but culinaire? Pour celui qui a dépassé ce stade, son amour des champignons en général n'est-il pas en somme «passé par l'estomac»? La plupart d'entre nous doit bien confesser ses «premières amours». Il est bien certain qu'il existe des chercheurs de champignons rares qui laissent dans la nature les plus beaux Cèpes de Bordeaux. Une fois n'est pas coutume, je vous propose une balade ailleurs que dans les Champs Élysées de la Mycologie pour suivre les sentiers moins nobles et pourtant si appréciés des «Champignons comestibles».

La question première, fréquente et unique du débutant est: Comestible ou non? Il trouve la réponse dans tout livre de vulgarisation, souvent sous forme de symboles. Il constatera bien vite qu'il y a des champignons «comestibles» de qualités très variables. Dans certains ouvrages —mais pas toujours— on trouve souvent des renseignements sur le niveau de qualité, mais ils sont souvent formulés de façon à ne pas trop engager la responsabilité de l'auteur. Formulation délibérée: Evaluer la qualité gustative d'un champignon, c'est le plus souvent une question de goût individuel. Un fait divers pour étayer cette affirmation. Un contrôleur officiel des champignons raconte: Un concitoyen lui avait avoué qu'il ne pouvait pas comprendre l'engouement général des mycophages; à son avis, tout ce qui est champignon n'avait que saveur insipide. Le contrôleur l'invita chez lui le lendemain et lui offrit un bocal d'Hydnes imbriqués conservés au vinaigre. Le citoyen vida le bocal en un instant et dut bien reconnaître à cette espèce une saveur aromatique particulière.

«Des goûts et des couleurs, on ne dispute pas»: cette maxime figure dans un livre populaire sur les champignons, dont l'auteur note comme suit les caractères organoleptiques de quelques espèces:

Lentin en colimaçon: comestible, bien que très ferme;

Clavaire tronquée: comestible, mais un peu laxative;

Pholiote écaillée: de très faible valeur culinaire et parfois indigeste;

Paxille à pied noir: comestible seulement après longue cuisson, de peu de valeur;

Lycoperdon fétide: comestible à l'état jeune, mais pas très appétissant à cause de son odeur désagréable;

Cystoderme à forte odeur (*C. carcharias*): comestible, quoique de très médiocre qualité (forte odeur repoussante et saveur désagréable).

En principe, l'homme est un omnivore («mange-tout»), mais on ne devrait tout de même pas prendre ce terme au pied de la lettre.

Après l'une ou l'autre déception avec des champignons comestibles ou prétendus délectables, on en vient à se poser des questions sur leur mode de préparation. C'est dans des livres assez anciens qu'on trouve à ce sujet des conseils utiles alors que des ouvrages récents n'en proposent souvent que fort peu ou pas du tout: «Cordonnier, tiens t'en à ta chaussure» dit le proverbe et du reste on trouve des livres spécifiques sur la cuisine aux champignons.

Il y a des années, j'ai moi aussi acheté un livre de recettes aux champignons. J'y ai trouvé des recettes utilisables mais aussi, indubitablement, des choses étonnantes, pour ne pas dire déraisonnables. Un exemple: Il y est écrit que le *Coprin chevelu* «ne possède qu'une faible saveur spécifique, qu'on doit compléter par des épices ou par une préparation spéciale». La recette précise qu'après l'avoir brièvement étuvé il faut le garnir de panure bronzée au beurre ... ce qui «complète» si bien sa propre saveur qu'on ne peut guère plus la percevoir. Du reste, ce Coprin est classé en 4^e catégorie (champignons en mélange) dans une «tablette aromatique et gustative»!

Même les *Bolets* — y compris le Cèpe de Bordeaux — sont globalement classés en seconde catégorie, car «ils peuvent devenir trop tendres et visqueux à la préparation», raison pour laquelle «les connaisseurs leur

préfèrent les Russules». On comprend bien ce point de vue lorsque l'auteur propose dans l'une de recettes — sic! — de cuire des Cèpes de Bordeaux durant une heure dans la choucroute!

Mais le comble — de la sottise — est atteint dans ce livre à propos du *Tricholome de la St Georges*: «Dans un grand nombre de livres on répète qu'il est le plus fin et le plus savoureux des champignons. C'est faux. Il pue intensément la farine rance, et son goût est pareil. Il y a là une vieille erreur que les auteurs ont retranscrite de livre en livre. Je présume que l'erreur est imputable au fait qu'autrefois le nom de *Maipilz* (Champignon de mai) était porté à la fois par le *Tricholome de la St Georges* (Mairitterling) et par la *Morille comestible* et que l'appréciation gustative a été attribuée à une autre espèce.» (N. d. t.: Il s'agit d'un livre de recettes en allemand.)

A propos de la «tablette aromatique et gustative» citée plus haut, je voudrais préciser la notion de «champignons en mélange». On les définit comme suit dans l'ouvrage: «Espèces ayant un arôme trop prononcé ou trop faible, devenant molles ou fermes à la cuisson.» Malheureusement, dans la liste de cette catégorie, il n'est point indiqué à quelle espèce est attribué tel caractère, de sorte que le lecteur est invité à procéder à ses propres essais. D'ailleurs, des évaluations globales de ce type se révèlent assez contestables; des espèces destinées à être mélangées devraient être plus ou moins associées par rapport à leurs saveurs et à leur consistance.

On pourra par exemple atténuer la saveur terreuse souvent évidente de l'*Amanite épaisse* en lui adjoignant des champignons à saveur nettement épicée, alors qu'en lui associant des espèces peu aromatisées on obtiendra sûrement un plat peu agréable au goût. Par contre un champignon savoureux comme la *Russule couleur de belette* pourrait donner l'impression d'un corps étranger en mélange avec des espèces à chair tendre, en raison même de sa consistance ferme qui ne se modifie pas, même par une longue cuisson. De plus, la «réceptivité» à un plat de champignons en mélange peut à l'occasion être influencée par une vision particulière et individuelle; par exemple, certaines personnes considèrent des espèces dont la couleur change à la cuisson comme peu appétissantes; il doit même exister des âmes ultra sensibles qui ne peuvent consommer des *Hydnes sinués* par le fait que des aiguillons se libèrent et apparaissent comme de petites larves dans la préparation...

Il est assez courant de classer des champignons de troisième catégorie ou de modeste valeur parmi les «champignons en mélange»; à quelques exceptions près, ce mode de penser me paraît peu judicieux: une préparation savoureuse de champignons en mélange ne peut se faire qu'avec des espèces savoureuses. Ce qui s'apparie bien — sous cette condition préalable — est d'abord, bien sûr, une affaire de goût; mais ensuite, le mélange est aussi dans une large mesure conditionné par l'offre du moment. Des *Tricholomes de la St Georges*, ou des *Hygrophores de mars*, constitueraient de bonnes espèces à mélanger à d'autres, mais au moment de leur apparition on n'en trouve guère; sauf peut-être des *Morilles*, qu'on devrait cependant apprêter seules, de façon à faire ressortir pleinement leur arôme particulier; d'ailleurs, pour les connaisseurs, il est une espèce qui peut sortir en même temps et dans les mêmes stations que les morilles, espèce délicate qui se marie bien aux morilles, facilement reconnaissable à son odeur chlorée — qui disparaît à la cuisson —, je veux parler de la *Pézize veinée*.

Des champignons en mélange ne devraient ni masquer ni dénaturer le caractère gustatif des constituants principaux; idéales sont donc des espèces à saveur douce à neutre, dont la chair plus ou moins tendre ne se ramollit pas à la cuisson. Par chance il existe quelques espèces de cette qualité dont l'apparition est relativement fréquente, dès le début de la saison et jusqu'à l'arrière-automne, par exemple: la *Russule charbonnière*, l'*Amanite vineuse*, les *Amanites vaginées*, diverses *Psalliotes*, la *Lépiote élevée*, la *Lépiote déguenillée*, le *Meunier* et le *Gomphide glutineux*. Quelques remarques encore:

Amanite vineuse: enlever la cuticule, parfois un peu amère; cela constitue aussi un léger nettoyage;

Amanites vaginées: espèces relativement charnues, même le pied, chez les exemplaires jeunes et à chapeau encore fermé; enlever la volve membraneuse, fréquemment salie, ainsi que ses débris sur le chapeau;

Lépiotes élevée et déguenillée: ne sont indiqués pour étuver que les chapeaux jeunes, encore plus ou moins fermés; les pieds sont généralement fibreux et coriaces;

Gomphide glutineux: On peut largement éviter le noircissement mentionné dans tous les livres en enlevant, aussitôt après la cueillette, non seulement la viscosité mais aussi les lames.

Pour en revenir aux livres de recettes: somme toute, il n'existe guère beaucoup de possibilités de préparation qui conviennent aux caractéristiques des champignons — surtout pour certaines espèces —, en tout cas pas pour en remplir un livre. C'est pourquoi on y trouvera souvent des recettes de divers plats «classiques» avec adjonction de champignons; et alors les autres ingrédients — tomates, poivrons, céleris ou épices abondantes — masquent souvent en totalité, ou presque, l'arôme propre des champignons. La même remarque s'applique à la panure, si souvent conseillée, ce que note aussi M. Wilhelm («Mycophage mais gourmet», BSM 86/7:135). Je suis d'accord: La plupart du temps, les champignons panés ont bon goût, mais ils n'ont plus guère le goût de champignon! Linus Zeitlmayer l'écrivait: «Plus d'un commensal s'étonnera d'entendre dire qu'il s'agit d'un mets aux champignons!», affirmation qui peut se comprendre, à vrai dire, selon une double signification...

Après ces considérations plus générales, je me propose de vous livrer dans une seconde partie plus concrètement quelles sont — pour moi — les espèces les plus savoureuses ainsi que les préparations les plus adéquates — de mon point de vue —.

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

(trad.: F. Brunelli)

Le Mot du Président de la Commission scientifique

Les 75 ans de la Société mycologique de Genève

Cette Société a été fondée en 1913, si bien qu'elle pourrait bien être la doyenne de toutes nos Sociétés mycologiques suisses. Nos amis mycologues genevois ont fêté cet événement le 13 février dernier. Ayant été aimablement convié à y participer et ayant été très chaleureusement reçu, j'ai vécu d'agréables heures à Genève. Et de surcroît je me suis encore ... instruit.

D'abord il y eut la conférence de Georges Becker, mycologue français, qui sut nous captiver non seulement par ses connaissances mycologiques, mais aussi et surtout par sa philosophie modeste, humaniste et soucieuse des valeurs que nous offre la nature. Par exemple: quand il parle de la curiosité qui conduit à la connaissance; quand il dit que l'étude des champignons apporte un enrichissement spirituel et intérieur. Selon le conférencier, les 9/100 de seconde lors d'une descente à skis, l'accumulation de capitaux dans une banque sont autant de futilités stupides. Je ne peux qu'applaudir à de tels propos.

Les progrès de la systématique en mycologie sont un fait objectif que nous devons — bon gré mal gré — accepter. Mais M. Becker sait avec talent nous rappeler à une certaine sagesse: des genres et des espèces naissent... et puis meurent. Car en mycologie rien n'est simple et définitif. C'est une science vivante et mouvante.

La suite de la commémoration s'est déroulée autour d'un apéritif dans les locaux de l'Université de Genève et d'un repas servi dans un restaurant. C'est dire que dans ces moments-là nombreux furent les échanges d'idées entre mycologues divers, venus surtout de Suisse romande et du Tessin. Echanges d'idées intéressants, mais pas toujours trop sérieux. Car dans de telles circonstances il est bon de revoir un ami mycologue, qu'il vienne de Nyon, de Vevey de Martigny ou de Lugano. Par l'exercice de la mycologie nous cultivons aussi l'amitié. Lors du repas je me trouvais assis avec, à ma gauche, un agaricologue célèbre, avec, en face de moi, une personnalité de la VAPKO (Organisation officielle des contrôles de champignons) avec, à ma droite, le Président sortant de la Société mycologique de Genève. La compagnie, dans laquelle je me trouvais, était donc de choix. Aussi les idées fusèrent de part et d'autre tant et si bien que la composition du menu, par ailleurs excellent, m'échappa complètement. Pourtant j'ai écrit ce «Mot» le lendemain même.

Les idées fusèrent: Il fut entre autres question: de la mycologie moderne, pour beaucoup déroutante; de certaines revues mycologiques qui «passent par dessus la tête du lecteur»; de la VAPKO, toutefois sans qu'on en dise... du mal.

A Genève j'ai passé de belles heures.

La Société mycologique de Genève, exemplaire à bien des égards, mérite mes plus sincères félicitations.

X. Moirandat