

Allergies au clitocybe nébuleux (*Lepista nebularis*)

Autor(en): **Brunelli, F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **72 (1994)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936664>

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.

Elever des champignons au biberon?

Nous avons tous, en général, été nourris jadis au biberon. Il n'est pas rare que d'autres êtres vivants, en particulier des quadrupèdes, ont eu – ou auraient eu – besoin d'un biberon, par exemple lorsque des mères mammifères n'acceptent pas, voire écartent délibérément leurs rejetons de la tétée. Pour sauver ces rejetons de la mort, l'homme peut en effet avoir recours à la bouteille nourricière.

Quel rapport avec les champignons ?

L'année dernière, mon épouse a trouvé, le 25 avril déjà, sous les épicéas d'un parc voisin de chez nous, les premiers Tricholomes de la St-Georges, encore adolescents. Comme chaque année, ou presque, ces champignons souffraient de sécheresse, sans toutefois être habités de larves, ce qui ne va pas de soi. Malgré l'absence de précipitations, d'autres exemplaires apparurent bientôt. Et je donnai l'ordre à ma femme de les laisser sur leur station: j'avais décidé de les nourrir au biberon...

Toutes autres affaires cessantes, je me préparai pour un service de détresse: équipé d'un sac de plastique et de deux bouteilles de deux litres, je me rendis à la fontaine qui, par chance, était l'un des décors du parc. Avec diligence, j'allais de la fontaine à la station de Tricholomes et vice-versa: content de moi, j'avais appliqué aux champignons les premiers soins intensifs.

Comme chaque soir je dois aller au parc avec Xivar – un petit chien-papillon ne pesant que deux kilos – de façon qu'il puisse déposer «ses petites affaires». Calmez-vous, lecteurs et lectrices écologistes, j'ai toujours en poche, pour l'occasion, un petit sac plastique ad hoc. Mais je prends aussi mes deux bouteilles, de façon à donner à mes protégés assoiffés les soins adéquats. Et le succès ne se fait pas attendre: les St-Georges se développent magnifiquement (malgré le temps fort sec), et mon épouse a pu nous préparer plus d'une fois un repas de gala aux Tricholomes.

Au reste, j'ai déjà appliqué avec succès la méthode aux Psalliotés des trottoirs (*Agaricus bitorquis*). Mais seulement aux carpophores plus ou moins cachés, abandonnant à leur sort ceux qui sortaient en bordure du chemin: ce chemin pourrait être baptisé l'Allée des Chiens et les Psalliotés qui y poussent, je les considère comme non comestibles et appartenant à la variété «*canina*» du Champignon des trottoirs.

F. C. Weber, St. Galler-Strasse 37, 8400 Winterthur

Traduction: F. Brunelli

Allergies au Clitocybe nébuleux (*Lepista nebularis*)

On entend souvent parler de réactions allergiques à la consommation de Clitocybes nébuleux, mais il est assez rare qu'on en connaisse des cas précis, cités par exemple dans les rapports annuels du Toxicologue de l'USSM.

Michel Huguenin, contrôleur officiel à Cortaillod, me signale un de ces cas, survenu dans sa région en automne 1993. Chacun sait que les contrôleurs mettent en garde leurs «clients», chaque fois qu'ils leur présentent des Nébuleux, contre des allergies possibles. Après une telle mise en garde, Michel Huguenin a eu l'idée de téléphoner un soir à une famille de copains qu'il savait allergiques. «Alors, les Clitocybes nébuleux apprêtés au vinaigre vous ont-ils fait vomir?»

«Eh ma fois oui!»

«Vous devriez téléphoner à un médecin».

«C'est déjà fait. Le médecin de service nous a dit que, «puisque ca se vide», il n'était pas nécessaire d'entreprendre une autre thérapie»!

La première intoxication avait eu lieu lors d'un anniversaire; les convives avaient consommé, avec une raclette, des *Lepista nebularis* au vinaigre. Les copains en gardent un douloureux souvenir. Ils ont pourtant essayé des préparations culinaires différentes: Rien n'y fait, c'est chaque fois spasmes et vomissements peu de temps après le repas. Ils ont compris: Pas de «Petits-gris» à table, pas même un petit exemplaire dans un mélange! (Remarque: la notion de «Petit-gris» est bien variable sui-

vant les régions: parfois il s'agit du Nébuleux, parfois du Tricholome terreux, ce dernier étant inoffensif). Dans le même cercle familial, d'autres personnes consomment des Clitocybes nébuleux sans aucun dommage, quel que soit le mode de préparation culinaire.

M. H./ F. Brunelli

Mycogastronomie alternative

Les récolteuses de champignons (permettez ce néologisme – récolteur n'a pas de féminin! – considérez-le comme une modeste contribution à l'égalité des sexes. Bien sûr, il existe aussi des récolteurs. Mais je tiens au féminin, mon propos s'adresse à nos consœurs. Que nos confrères mâles me pardonnent, une fois n'est pas coutume). Les récolteuses de champignons, donc, n'ont plus aujourd'hui la tâche facile; car les Cèpes, les Morilles, les Truffes et les Chanterelles se font rares. Une cause non négligeable de cet état de fait réside dans l'absence d'imagination de nos gastronomes (au féminin !) et dans l'ignorance de nos auteurs (au féminin encore !) de livres de recettes, qui ne savent apprêter que des espèces généralement bien connues, et cela pour des raisons mystérieuses et difficiles à analyser. Ne nous étonnons donc pas de la raréfaction de ces espèces qui, si cette politique se prolonge, viendront tout bonnement à disparaître. Et pourtant un vrai cordon bleu (au féminin ! – le terme «cuisinière» est ambivalent ...) n'a pas de motif valable de paniquer. Elle doit savoir quelle est sa chance: je lui offre la possibilité unique de démontrer ses talents culinaires en préparant des plats à base de champignons délectables et peu connus. Dans les milieux professionnels, ces recettes nouvelles sont groupées sous le titre «Mycogastronomie alternative».

La littérature de base ne manque pas

On pourrait recommander, par exemple, l'ouvrage «Champignons du Japon» par Imazeki, Otani & Hongo. Cependant, comme un cordon bleu (fém.) d'Europe occidentale, même cultivée, ne sait pas obligatoirement déchiffrer sans commettre d'erreurs les symboles de l'écriture japonaise, je ne me suis pas basé sur cette œuvre pourtant remarquable. Pour des raisons analogues, j'ai écarté la littérature parue en Corée, dans les États de la CEI et en Papouasie-Nouvelle Guinée. Référons-nous donc – bon nombre de Romandes, ou leurs mâles, trouveront peut-être cet ouvrage sur les rayons de leur bibliothèque – à un livre vraiment exceptionnel au niveau culinaire – je ne me souviens malheureusement pas de son titre –, écrit par un auteur germanophone bien connu (excusez-moi; Mesdames, auteur n'a pas de féminin non plus!). Il n'y a que 4 termes allemands à connaître par nos Romandes: «essbar» = comestible, «bedingt essbar» = comestible sous condition, «minderwertig» = de valeur culinaire inférieure, «giftig» = toxique. «Ladite» auteur classe les champignons selon ces 4 catégories. Malheureusement, certaines espèces ne sont pas classées. Une rumeur persistante veut qu'il s'agisse alors des champignons préférés que l'auteur(e ?) prépare à la poêle, sous le soleil et les palmiers de son île.

Critères de choix

Voyons donc quels sont les champignons comestibles peu connus. Je laisse de côté à dessein le décevant Bolet orangé, les Cornes d'abondance immuablement noires et aussi la Pézize veinée qui pue le chlore.

L'auteur, en effet, a classé parmi les «comestibles» des espèces étonnamment fréquentes dans nos forêts, riveraines ou non, espèces généralement dédaignées ou bien inaperçues.

Les espèces «comestibles sous condition» ne sont pas toxiques et par conséquent consommables. Seules sont tabou, même pour les adeptes (fém.) de la mycogastronomie alternative, les espèces déclarées toxiques.

Quant aux espèces «de valeur culinaire inférieure», elles ne sont pas «sans» valeur culinaire. Si elles sont moins appréciées, c'est uniquement parce que la marge bénéficiaire de leur commerce n'atteint jamais celle de la vente des Truffes. Le soussigné a trouvé pour ce groupe une autre définition pertinente dans la brochure pratique «Le petit bréviaire de survie», paru à compte d'auteur dans les années de disette d'après guerre. Voici cette définition: «Les champignons de valeur culi-