

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 72 (1994)  
**Heft:** 9/10  
  
**Rubrik:** Recette : cèpes en salade

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.10.2024

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

la parcelle. Mais c'est le client lui-même qui doit mettre à disposition la parcelle, le terrain devant être adéquat (ce qui est d'une extrême importance).

Comme on le sait, les chênes demandent plusieurs années pour atteindre une taille respectable (Il s'agit ici d'une espèce méridionale de chêne, le chêne vert ou yeuse, *Quercus ilex*, qui est très sensible au froid et dont on ne sait pas s'il pourrait bien se développer sur le territoire de notre pays). Il n'est guère croyable qu'au bout de trois ans déjà on puisse espérer récolter des Cèpes de taille convenable sous les chênes mycorhizés. Les jeunes arbres utilisent pour leur propre croissance la plus grande partie des substances organiques d'échanges. Je note entre parenthèses qu'en France la Truffe (qui est aussi une espèce mycorhizique) est aussi cultivée avec le chêne comme commensal. Selon la littérature, on n'y récolte les premières Truffes mûres qu'après un délai d'attente de 15 à 20 ans. Je sais bien, évidemment, que l'on ne doit pas comparer Truffes et Cèpes, mais cet exemple montre tout de même que l'apparition des premiers carpophores risque de n'avoir lieu que bien plus de 3 ans après la plantation des arbres mycorhizés.

De plus, la documentation remise au client ne mentionne nulle part une installation d'arrosage de la plantation; pour un rendement adéquat, cet arrosage est dans tous les cas nécessaire; ou bien préféreriez-vous, par temps sec prolongé, assurer une humidité convenable avec votre arrosoir ? Il n'est pas plus question des larves ni des limaces: peut-on imaginer que la firme vous achèterait à 30 000 livres le kg des Cèpes devenus HLM de larves affamées ? Ou bien, pour lutter contre ces «parasites», faudra-t-il utiliser des produits de lutte antiparasitaires sous la forme d'insecticides ? En tenant compte des réflexions ci-dessus, il est évident que la culture des Cèpes n'est ni si simple ni si peu coûteuse que le laisse entendre la firme italienne. Je voudrais par conséquent attirer l'attention des amis des champignons: qu'ils réfléchissent bien avant de se lancer dans une telle aventure.

Le Laboratoire cantonal et l'Institut de Botanique de Zurich sont en tout temps à votre disposition pour des renseignements complémentaires ou pour répondre à vos questions.

H.-P. Neukom, Lab. cant. de Zurich, case postale, 8030 Zurich  
(Traduction: F. Brunelli)

## Recette: Cèpes en salade

- Ingrédients: 20 g beurre  
2 échalotes débitées en lamelles  
250 g Cèpes débités en minces tranches  
200 g fromage d'Emmental débité en cubes  
100 g germes de soja  
sel, poivre
- Pour la sauce: 1 gousse d'ail pressée  
1 cc sauce soja  
3 cs vinaigre de vin blanc  
1 cc moutarde  
6 cs huile d'olive  
poivre du moulin
- Péparation: glacer les échalotes dans le beurre, ajouter les champignons, étuver, assaisonner; sortir de la poêle et laisser refroidir; dresser sur 4 assiettes avec les autres composants de la salade.
- Un tuyau: on peut remplacer les pousses de soja par de la doucette ou du cresson, mais alors supprimer l'Emmental.

Source: périodique édité par la Société Mycologique d'Einsiedeln  
(trad.: F. B.)