Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 78 (2000)
Heft: 2

Artikel: Problèmes de mycologie (35) : les morilles : quand, où, comment?
Autor: Baumgartner, Heinz
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936215

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

lagéniformes, 2–3,2 x 4–5 µm, isolées ou par paires. Après leur formation, les boutons germinatifs sont séparés de la cellule-mère par un étranglement et par une étroite cloison.»

Étymologie: du grec «pityron» = son, péricarpe des graines de céréales; évolution du sens vers les pellicules produites par la peau du crâne.

Internet

La firme Bayer produit un shampoing anti-pellicules et on trouve sur Internet un intéressant site informatif sur les résultats obtenus. On y trouve aussi un texte à lire sur les pellicules et sur *Pityrosporum ovale*. L'adresse est fort longue:
http://pharma.seiten.de/kubitschek/pharmapresse/presseerklaerungen/texte/pharma_medicamente/bayer/bayer_050599.html.

Offre

À vrai dire, une offre est ici inutile, car on trouve *Pityrosporum ovale* sur de nombreux crânes, et bien sûr aussi sur des crânes soignés. Cependant, à ceux qui éprouveraient quelque dégoût ou qui n'hébergeraient pas cette levure dans leurs cheveux, je peux livrer une préparation colorée permanente contre un émolument de Fr 3.– pour mes frais. Le «livreur» de *Pityrosporum ovale* doit rester anonyme (protection des données ... et je voudrais aussi éviter des insinuations racistes!).

Problèmes de mycologie (35): Les morilles – quand, où, comment?

Heinz Baumgartner
Wettsteinallee 147, 4058 Bâle
(Trad.: F. Brunelli)

Les mycologues ne sont manifestement pas d'accord sur le nombre de «bonnes» espèces du genre *Morchella*. Le champion toutes catégories est Émile Jacquetant qui, dans son ouvrage «Les Morilles» (Lausanne, 1984), en présente 28 espèces européennes (+ dix variétés et formes + trois espèces norvégiennes); MHK (Michael-Hennig-Kreisel, Handbuch für Pilzfreunde, Tome II, 1986) écrit à ce sujet, que ces espèces «sont en général insuffisamment caractérisées et leurs noms ne sont pas validement publiés» et il ne reconnaît qu'«environ six espèces».

Breitenbach & Kränzlin, dans Champignons de Suisse, tome I, décrivent sept «espèces», c'est à dire en réalité seulement trois espèces et quatre variétés – en précisant qu'elles ne peuvent être séparées que par des caractères macroscopiques. D'autres mycologues, tels Maas Geesteranus et Dennis, tendent à penser que la plupart des espèces décrites dans la littérature ne sont que des formes de la morille comestible *(Morchella esculenta)* ou de la morille conique (*M. conica*, ou plutôt *M. elata*, qui serait le nom valide). Ce point de vue rejoint la note de MHK (op. c.) «la taille des ascomes, le rapport de longueurs du chapeau et du pied, la forme et la couleur du chapeau sont influencés par les conditions climatiques et édaphiques qui évoluent pendant le long développement des carpophores». Une observation personnelle: Parmi les morilles pointues «normalement» gris foncé, j'ai trouvé une fois un exemplaire nettement rosé carné, dont cependant tous les autres caractères coïncidaient parfaitement avec ceux des autres sujets.

Personnellement, je trouve très opportune cette limitation à deux stirpes, en tout cas tout à fait satisfaisante pour l' «usage domestique». On peut y ajouter le morillon *(M. semilibera)*, encore nommé *Mitrophora* chez BK, dont le pied pénètre dans le chapeau jusqu'à mi-hauteur de ce dernier (d'où l'épithète *semilibera*). Le morillon a été autrefois subdivisé en deux espèces qui ne représentaient en somme que deux aspects d'âges très différents. Les tout jeunes sujets – que l'on

trouve rarement et qui passent souvent inaperçus – ont un pied relativement court, presque plein et un chapeau assez charnu, alors qu'avec l'âge le pied s'allonge et se creuse, ne portant qu'un petit chapeau à chair très mince. Je n'ai trouvé aucune photo de tout jeunes exemplaires dans la littérature à ma disposition.

Les différences entre morilles pointues et morilles rondes sont assez bien décrites partout, par exemple dans l'article de H.-P. Neukom dans BSM 2/1998.

Au groupe des morilles coniques appartient l'espèce un peu mystérieuse, pas souvent décrite, nommée généralement *M. hortensis* Boud. (morille des jardins), dont le nom correct est *M. vaporaria* Brondeau. Dans un article paru dans «Boletus» (21–1/1997), Kreisel la nomme «morille à mailles» en raison des anastomoses transversales peu développées, mais assez serrées et suggérant des modèles de tricot. Le chapeau, parfois déformé, est à l'occasion incurvé au sommet et même troué[1]. C'est une espèce des jardins et des parcs, parfois dans les demeures (caves, serres, ruines), donc probablement une forme écologique de la morille pointue.

Ma première récolte de morille est un peu particulière: c'était au début de l'été, dans le lit graveleux d'un ruisseau asséché. Les morilles viennent au printemps, on le sait; mais il s'agit du printemps climatique, qui diffère de celui du calendrier. À l'étage collinéen, c'est en avril. Mais à environ 1000 m d'altitude, la morille se trouve en mai, voire plus tard. Ma première récolte, je l'ai faite à environ 2000 m, et donc en période marginale; les terrains graveleux se révélèrent plus tard aussi des stations occasionnelles possibles.

D'autres espèces printanières ont aussi un comportement analogue. J'ai par exemple trouvé dans le Prättigau des hygrophores «de mars» à 1200 m d'altitude au mois de mai et, à peu près dans la même région, des tricholomes de la St Georges (fête le 23 avril; nommé «tricholome de mai» chez les germanophones) au mois de juin[2]. Des conditions climatiques particulières conditionnent aussi le développement des morilles, comme le précisent Ph. Clowez et D. Wipf dans DM XXVII, fasc. 107, 1997. Les gels printaniers sont défavorables, le jeune mycélium des morilles étant à faible profondeur dans le sol. Par contre l'alternance pluie – temps ensoleillé, en particulier les orages, sont des conditions favorables.

Je dois d'autres récoltes de morilles à un collègue de travail, qui connaissait mon hobby, et me désigna un village dont les armoiries municipales arborent justement une morille (par amitié pour les indigènes, je ne dévoilerai pas son nom). À mon premier passage, vers la fin avril, je suis en effet tombé sur une petit groupe de morilles rondes. Les années suivantes aussi, j'ai pu y trouver aussi bien des morilles pointues que des rondes, la plupart du temps isolées et très disséminées. Cependant, cette forêt m'a aussi donné, en «produits annexes», des pézizes veinées et des St Georges. Les pézizes veinées sont par ailleurs d'excellents comestibles, la désagréable odeur d'eau de Javel disparaissant à la cuisson.

---

[1] Observation personnelle: il y a une quinzaine d'années, j'ai marqué l'emplacement d'une douzaine de très jeunes morilles (1 cm et moins) et j'ai suivi leur développement durant six semaines (deux visites par semaine). À la fin, seulement trois morilles me sont restées, l'une nettement pointue, haute de 18 cm, les deux autres d'abord pointues et finalement plutôt «arrondies» et percées au milieu du chapeau. Après deux semaines d'observation à temps variable et à croissance constante, il y avait eu bien 15 jours de temps sec, sans modification de taille, le sommet pointu du chapeau s'était alors fortement desséché. Au jour de pluie suivant, les deux morilles ont «gonflé», sauf la partie sommitale, ce qui a causé la perforation et la forme arrondie finale. (N.d.t.)

[2] Pas rares en Valais, les prairies maigres abritent de nombreux ronds de sorcières de *Calocybe gambosa*. Si les premiers carpophores peuvent sortir de terre dès la fin mars en plaine du Rhône (alt. 480 m à Sion), c'est souvent à la mi-juin, et même en juillet, que se peuplent des cercles situés à 1700 m d'altitude. (N.d.t.)

Il est connu que les morilles viennent en forêts riveraines. Grâce à une carte régionale, j'ai trouvé une telle forêt dans les Grisons, vers 1000 m d'altitude, et j'ai pu y faire une jolie récolte de morilles pointues à mon premier passage. Les années suivantes, mes récoltes y furent parfois moyennes, parfois bien réduites, ce qui doit être dû probablement aux conditions climatiques différentes. D'ailleurs, pour des raisons professionnelles, je ne pus visiter la station qu'une fois par année et j'arrivais peut-être trop tôt ou trop tard. Et puis les indigènes connaissaient aussi la place et m'ont peut-être parfois précédé. De plus, mon âge avancé n'y conduit plus mes pas depuis bien longtemps.

C'est à la réflexion qu'une fois je dus une trouvaille. C'était au bord d'un sentier, dans un bosquet de jeunes frênes; un quidam y avait trouvé des morilles et y avait manifestement laissé la base des pieds. J'ai alors pensé que plus bas, dans une partie inférieure du bosquet, plus dense et plus pentue, plus difficile d'accès aussi, il devait sûrement y en avoir encore. Mes efforts furent récompensés par deux belles morilles rondes pesant ensemble 600 g.

Dans l'article des DM mentionné plus haut, les auteurs rapportent dans le détail sur la nature des arbres et des buissons où ils ont trouvé des morilles. Ces plantes ont en commun la propriété de contenir des composés sucrés ou des substances décomposables en sucres – il semble donc que les morilles soient bien gourmandes...

Des morilles avaient poussé:

- sous des frênes; chapeau généralement jaune ocracé à brun, à alvéoles plus ou moins réguliers et arrondis;
- sous des frênes et du lierre; chapeau plus ou moins gris, alvéoles irréguliers (morilles nommées alors *M. vulgaris*) ou parfois presque noir, alvéoles gros et arrondis (morilles alors nommées *M. umbrina*);
- sous des ormeaux; chapeau souvent de grande taille, de teintes ocracées nuancées de verdâtre;
- sous des merisiers; chapeau généralement ocracé, rarement presque noir;
- sous des érables; chapeau de taille moyenne, un peu comme sous les frênes.

On trouve aussi des morilles rondes dans des buissons (troènes, lilas, aubépines), où elles sont en général de plus petite taille; parmi les aubépines, leurs chapeaux sont plus noirs et moins alvéolés.

Les morilles pointues préfèrent les bois de conifères (épicéas, pins, sapins), mais aussi les chênaies (elles sentent alors le camembert) et même les magnolias.

Stations plus inattendues sont la base des panneaux d'affichage (gouttes de colle tombées, riches en amidon), les champs de topinambours (les tubercules contiennent de l'inuline) ou les tas de rafle de pommes à cidre pressées.

Plus fréquentes sont de stations telles que bord des chemins forestiers, pistes de gibier, sentiers piétinés par les promeneurs. Les blessures racinaires dues aux animaux fouisseurs, au passage de véhicules ou d'engins mécaniques semblent faciliter la nutrition en «sucres» pour les morilles. Lorsque par exemple on a construit dans «ma» forêt riveraine une station d'épuration des eaux usées, on a fait l'année suivante une abondante récolte de morilles dans les environs du chantier; les années suivantes, par contre, on ne trouva que quelques sujets isolés.

Reste encore la question «comment»? Les morilles sont souvent difficiles à voir; elles prennent un malin plaisir à se cacher, leur couleur est souvent de camouflage. Normalement, il ne suffit pas de simplement parcourir une forêt; si une fois on «trébuche» sur une grosse morille, on peut s'attendre à en trouver d'autres dans son voisinage, ou du moins à avoir découvert une bonne station, voire une «forêt à morilles». Cette aubaine est néanmoins peu probable, car la plupart des stations à morilles sont connues et sont presque toujours «fauchées» de bonne heure, et cela sans respect pour des exemplaires jeunes et de toute petite taille. Voici à ce sujet deux anecdotes vécues.

Ayant parcouru sans succès un coin de forêt potentiellement favorable, j'ai rencontré un indigène qui avait suivi à peu près le même trajet que moi et qui avait quelques morilles dans son panier. Il m'expliqua qu'il connaissait plusieurs stations et que l'une ou l'autre d'entre elles était toujours productrice; et de fait, à deux mètres à peine de moi, il en trouva une que, de toute évidence, je n'avais pas vue. Un jour, ma femme et moi étions en maraude dans «ma» forêt riveraine et nous rencontrâmes deux connaissances qui nous déclarèrent que la forêt était vide – ils en avaient trouvé une seule, en tout et pour tout. Je savais que ces personnes n'étaient pas de vrais «morilleurs», nous avons continué notre recheche et en avons tout de même cueilli une bonne douzaine.

Ces chères morilles ne sont pas toujours faciles à voir, même dans des stations connues. Il m'est arrivé de m'y arrêter une ou deux minutes et de fouiller intensément du regard autour de moi, jusqu'à ce que brusquement l'une d'entre elles daigne apparaître. Ailleurs, j'en avais trouvé quelques exemplaires au premier coup d'œil. Je fus bien surpris, en repassant à cet endroit un peu plus tard, d'en découvrir trois autres. L'angle de vision joue aussi son rôle: une station supposée, parcourez-la à pas très lents, en décrivant des zigzags ou des cercles.

Malgré ces conseils, les novices auront souvent bien de la peine à trouver le succès. Comme me disait un jour un collègue: «En fait il y a des morilles presque partout, mais rarement là où les cherchent les non initiés.» En guise d'alternative à cette vision pessimiste, voici une citation tirée d'un livre de mycologie: «Alors dans les forêts riveraines et parfois même dans les parcs publics au cœur de la cité foisonnent les belles morilles aux curieux chapeaux pointus». Hélas, pas à Bâle…

Morchella esculenta,

die **Speisemorchel;** hier unter einem Apfelbaum gewachsen.

la **morille comestible,** sous un pommier.

Foto: W. Martinelli