



# La Lettre

## DE LA SMF

N° 15 – mars 2010

### La classification des champignons (8)

#### Les Boletales

par Guy Durrieu

On pense tout de suite à « bolet » ou même, plus prosaïquement, à « cèpe », mais plus mycologiquement à champignon avec pied et chapeau charnu et hyménium poré. Une telle description concerne évidemment les plus courants des représentants de cet ordre, auxquels on avait déjà rajouté des espèces d'allure bien différente, à hyménium lamellé, comme les *Phylloporus*, *Hygrophoropsis*, *Gomphidius*, ou crustacées, comme les *Coniophora*, ou encore des gastéroïdes épigés — *Scleroderma*, *Pisolithus* — ou hypogés — *Melanogaster*, *Rhizopogon*... entre autres.

L'apport de la phylogénie moléculaire (Binder & Hibbett, 2006) confirme ce point de vue : le monophylétisme des Agaricinales est bien démontré. Ces auteurs distinguent huit clades auxquels ils ont donné le statut de sous-ordre ou de famille.

À la base se trouvent les **Tapinellinae** et les **Coniophorinae**, comprenant des formes résupinées, lamellées et polyporoïdes sans qu'il soit, semble-t-il, possible de décider laquelle est la plus ancestrale. Le premier ensemble est essentiellement constitué par la famille des Tapinellaceae : ainsi le genre *Tapinella* (*T. atrotomentosa*, *T. panuoides*), lignivore, est clairement séparé des *Paxillus*, mycorrhiziens, que nous retrouverons plus loin. À ses côtés se trouve *Pseudomerulius aureus*, habituellement classé dans les Coniophoraceae.

Ces dernières représentent le clade des Coniophorinae, au voisinage duquel se situent les Serpulaceae (mérules) et les Hygrophoropsidaceae, comprenant le genre *Hygrophoropsis* mais aussi *Leucogyrophana*, résupiné, ce qui donne une certaine cohérence morphologique à l'ensemble. À noter que *Omphalotus*, souvent placé aux côtés d'*Hygrophoropsis*, est le type de la famille des Omphalotaceae, dans le clade des Marasmioïdes (voir *La Lettre* n° 14).

Les **Suillineae** contiennent des formes bolétoïdes, avec la famille des Suillaceae (*Suillus*), d'autres agaricoïdes, avec les Gomphidiaceae (*Gomphidius*, *Chroogomphus*), et enfin gastéroïdes : les Truncocollumelaceae seraient voisines des premières, tandis que la situation des Rhizopogonacées est moins claire. Bruns et coll. (1989) ont montré que le passage de *Suillus* à *Rhizopogon* s'est réalisé à plusieurs reprises, et que, dans certains cas, il est probablement très récent. En revanche, Binder & Hibbett placent *Rh. olivaceo-albus* aux côtés des Gomphidiacées.

Les **Sclerodermatineae** représentaient l'un des plus gros contingents des « gastéromycètes », avec les Sclerodermataceae (*Scleroderma*), les Diplocystidaceae (*Astraeus*), les Pisolithaceae (*Pisolithus*) et les Calostomataceae (*Calostoma*). Cependant, on y trouve aussi des formes bolétoïdes : les Gyroporaceae (*Gyroporus*) et les Boletinellaceae, avec les exotiques *Boletinellus* et *Phlebopus* (exemple : *P. marginatus* le « cèpe » des Réunionnais). D'après Binder & Brezinski (2000), *Gyroporus*, *Boletinellus* et *Phlebopus* seraient les représentants de la lignée ancestrale qui a donné naissance aux formes gastéroïdes.

Société mycologique de France – 20, rue Rottembourg – 75012 PARIS – Tél. : + 33 (0) 1 44 67 96 90

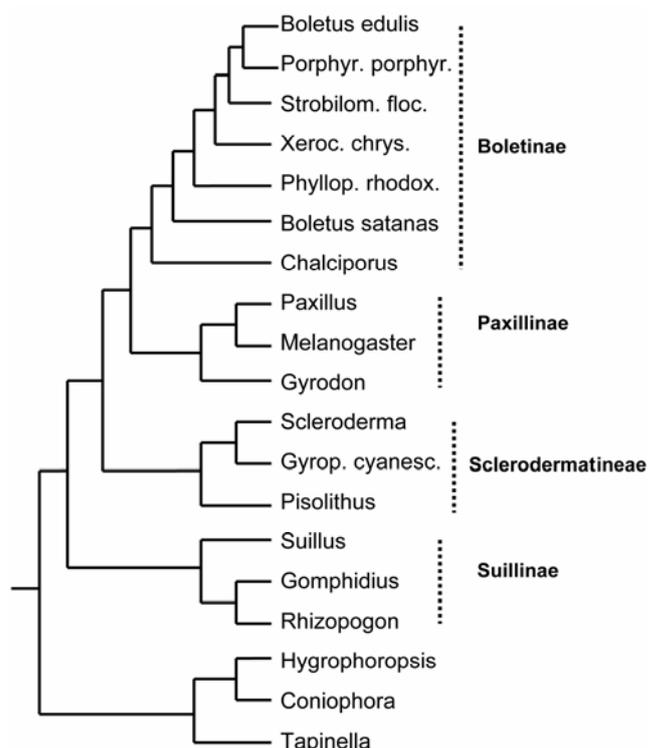
Télécopie : + 33 (0) 1 43 41 00 25 – [smf@mycofrance.org](mailto:smf@mycofrance.org) – <http://www.mycofrance.org>

La Lettre de la SMF n° 15 a été préparée par Guy Durrieu, [guydurrieu@wanadoo.fr](mailto:guydurrieu@wanadoo.fr) et Gérard Tassi, [gerard.tassi@wanadoo.fr](mailto:gerard.tassi@wanadoo.fr)

Coordination : Gérard Tassi, 27, rue de la Gare, 77260 La Ferté-sous-Jouarre

**Paxillineae.** Nous avons déjà vu que les *Tapinella* devaient être exclus du genre *Paxillus* (Paxillaceae). Cette séparation est justifiée tant par des critères de biologie moléculaire que par des caractères morphologiques, anatomiques, chimiques et écologiques (Bresinsky et coll., 1999). Le classement de *Gyrodon* dans une famille spéciale ne semble pas se justifier, de même que pour les *Melanogaster*, qui très probablement sont des dérivés gastéroïdes des autres Paxillaceae.

Les **Boletineae** se résument à l'unique famille des Boletaceae, mais regroupent l'essentiel de nos « bolets ». Les résultats de la phylogénie moléculaire nous amènent là aussi à des surprises. Certains des principaux genres actuellement distingués, *Boletus*, *Xerocomus*, *Tylopilus* ne sont pas monophylétiques... Faut-il encore créer de nouveaux genres ? Ou bien tout simplement en revenir à la dénomination globale « *Boletus* », avec des sous-genres ? En plus des bolets, cette famille comprend le genre *Phylloporus*, dont la position dans l'arbre montre qu'il ne s'agit pas d'une forme ancestrale, mais d'un retour de l'hyménium poré vers une forme lamellée. On trouve là aussi un certain nombre de gastéromycètes : *Chamonixia*, *Octaviania*.



## Bibliographie

- BINDER, M., & A. BREZINSKI. 2002. Derivation of a Polymorphic Lineage of Gasteromycetes From Boletoid Ancestors. *Mycologia*, 94, p. 85-98.
- BINDER, M. & D. S. HIBBET. 2006. Molecular Systematics and Biological Diversification of Boletales. *Mycologia*, 98, p. 971-978.

BRESINSKY, A., M. JAROSCH, M. FISCHER, I. SCHÖNBERGER & B. WITTMANN-BRESINSKY. 2001. Phylogenetic Relationships Within *Paxillus* s.l. (Basidiomycetes, Boletales): Separation of a Southern Hemisphere Genus. *Mycologia*, 93, p. 82-89.

BRUNS, T. D., R. FOGEL, T. J. WHITE & J. D. PALMER. 1989. Accelerated Evolution of a False-truffle From a Mushroom Ancestor. *Nature*, 339, p. 140-142.

## En bref...

### ► Agenda

#### Rappel de quelques manifestations mycologiques en 2010

- L'exposition de la SMF se tiendra au Parc floral de Paris (bois de Vincennes), du vendredi 8 octobre au lundi 11 octobre.
- La Semaine nationale du champignon se déroulera du dimanche 10 octobre au dimanche 17 octobre.

- Le stage mycologique FAMM/FMBDS, organisé par l'Association mycologique de Lozère, aura lieu à Mende du 27 septembre au 2 octobre.
- Les Mycologiades internationales de Bellême (Orne) se dérouleront du jeudi 30 septembre au dimanche 3 octobre.
- La session de la SMF organisée par la Société mycologique du nord de la France se tiendra à Ambleuse (Nord) du 18 au 23 octobre. **Nous rappelons qu'il faut s'inscrire à la session avant le 1<sup>er</sup> juin, afin de faciliter la tâche des organisateurs.**

## Un remède contre le kudzu ?

par Guy Durrieu

Heureusement, nous ne connaissons pas le kudzu en France. Le kudzu, *Pueraria lobata*, est une liane de la famille des Papilionacées originaire du Japon. Introduite

aux États-Unis à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, elle y a été très utilisée à partir de 1935 pour combattre les effets de l'érosion sur les sols dénudés. On tablait sur sa robustesse et sa vitesse de croissance pour assurer rapidement une couverture végétale protectrice. Comme de plus son feuillage est un bon fourrage, on ne lui trouvait que des qualités. Les résultats ont dépassé toutes les espérances, au point qu'en

1953 l'USDA (ministère de l'Agriculture) interdisait sa plantation et le déclarait « plante envahissante » en 1972.

En effet, le climat du sud-est des États-Unis lui convient particulièrement. Un pied de cette liane, une fois bien installé, produit plusieurs tiges qui peuvent atteindre 15 m de long. Il recouvre toute la végétation environnante, grimpe partout grâce à ses vrilles, étouffant les arbres. La plante se répand activement par multiplication végétative, en produisant des stolons et en s'enracinant au niveau des nœuds. Si la production de graines est généralement peu abondante, ces graines sont très résistantes et peuvent garder, dans le sol, leur pouvoir germinatif pendant des années. Ainsi cette plante, très gênante dans les milieux humanisés, aux alentours des constructions, dans les jardins, sur les bords des routes, est aussi une puissante perturbatrice des espaces naturels d'où elle peut éliminer la majorité des autres espèces végétales. En outre, on vient de lui découvrir un autre défaut : elle peut héberger la rouille du soja, récemment introduite aux États-Unis, et servir ainsi de relais d'infestation pour les cultures proches.

On lui a trouvé quand même quelques qualités, grâce à sa très importante production de biomasse (surtout souterraine) qui peut fournir jusqu'à 13 t d'hydrates de carbone par hectare. Elle pourrait représenter une source importante pour la production de biocarburant.

Le kudzu est très présent du nord de la Floride jusqu'en Pennsylvanie, où il occuperait plus de 20 000 km<sup>2</sup>. Cette peste a reçu des noms très imagés qui montrent combien ses capacités invasives sont impressionnantes : *Foot-a-night vine*, « liane d'un pied par nuit », ou mieux *Mile-a-minute vine*, « liane d'un mile à la minute », ou encore *the vine that ate the South*, « la liane qui dévore le Sud »...

Mais comment lutter contre un tel fléau ? On a tout essayé : fauchages répétés plusieurs fois pendant la saison de croissance, arrachages... Mais leur efficacité est limitée et il suffit que persistent quelques fragments de rhizomes, quelques graines pour que la plante reparte. Et puis, bien sûr, les herbicides, mais il n'en existe aucun qui soit suffisamment spécifique pour éviter des dégâts sur les autres plantes, et de plus il en faudrait d'énormes quantités étant donné les surfaces impliquées, d'autant plus que pour une éradication totale on estime qu'il faudrait renouveler les applications sur un même site pendant une dizaine d'années.

Est-il possible de s'adresser à la lutte biologique ? Dans son pays d'origine existent un certain nombre de champignons et d'insectes parasites vivant aux dépens du kudzu, mais qui n'ont pas suivi leur hôte aux États-Unis, ce qui explique, au moins partiellement, son pouvoir invasif. Deux stratégies étaient possibles : essayer d'introduire un parasite du pays d'origine ou trouver un ennemi potentiel présent à l'état naturel. La première solution nécessite un long travail d'expérimentation préalable pour s'assurer que l'agent introduit n'est nocif pour aucune plante indigène, et pour le moment il n'en a été trouvé aucun dont l'innocuité vis-à-vis de la flore américaine est certaine. C'est donc la recherche d'un agent local qui a été privilégiée par une équipe de l'Agricultural Research Service. Le choix s'est porté sur une souche de *Myrothecium verrucaria*,

forme conidienne d'une probable Hypocréale. C'est un champignon cellulolytique très largement répandu sur les débris végétaux, déjà connu et utilisé dans un tout autre but : la lutte contre les nématodes parasites des racines. De plus, le pesticide qu'on en tire possède également des propriétés herbicides et son activité sur une espèce voisine, *Sena obtusifolia* (qui fournit l'émulsifiant E499), a donné l'idée de l'essayer sur le kudzu.

Dans ce cas, le traitement qui s'est révélé le plus efficace a été l'utilisation de suspensions de spores vivantes. Des pulvérisations sur le feuillage tue les jeunes plantes et provoque rapidement des nécroses et un dessèchement généralisé sur les plantes adultes. Après un traitement matinal, les premiers symptômes apparaissent dès le milieu de l'après-midi. Un avantage très important est que les spores produisent leur effet même par temps sec, en l'absence de rosée, à la différence de beaucoup d'autres champignons dont les spores ne germent qu'en présence d'eau. Un autre point intéressant est que l'action est spécifique, les arbres sur lesquels grimpe le kudzu n'étant pratiquement pas touchés. Cependant les traitements doivent être renouvelés car il n'y a pas transmission des infestations d'une plante à l'autre.

Restait un obstacle à la diffusion de ce traitement : les *Myrothecium* sont connus pour produire des trichothécènes, molécules très toxiques. Mais cet inconvénient est évité par les méthodes de production de ce bioherbicide en fermenteur sur milieu liquide.

On se trouve là en présence d'une méthode particulière de lutte biologique. En effet, dans les cas classiques on introduit un agent pathogène, champignon ou insecte, dans les populations de l'organisme à détruire en comptant sur ses potentialités de multiplication et de dispersion. Dans le cas présent, on utilise un agent biologique à la façon d'un pesticide chimique. Le champignon ne se multiplie pas et n'induit pas de nouvelles attaques à partir des zones traitées. C'est pour cela que l'on peut utiliser le terme de bioherbicide.

## Pyrénées : l'année des gyromitres

Par Guy Fourré

Chaque année, depuis plus de quarante ans, je fais un séjour dans les Pyrénées, vers la fin avril ou au début mai, au-dessus de Luz-Saint-Sauveur, à 900 m d'altitude. C'est là que je récolte le plus souvent quelques morilles...

L'année 1981 avait été excellente pour les morilles, mais je n'avais pas vu autre chose... La semaine suivante, par contre, mon fils, qui commençait à avoir quelques notions de mycologie, avait remarqué deux « morilles » qui lui paraissaient bizarres... Dès son retour à Niort, j'avais pu étudier ces champignons, qui étaient en réalité des gyromitres ! Le microscope m'avait permis de déterminer *Gyromitra gigas*, dont les spores ornées d'apicules à chaque extrémité sont très caractéristiques.

J'espérais bien en retrouver les années suivantes, le secteur où elles avaient été récoltées se trouvant sur mes terrains

de prospection habituels... Mais dans les environs de Luz-Saint-Sauveur, malgré d'attentives prospections à chaque printemps, *pendant 28 ans je n'ai jamais vu une seule gyromitre*, après la récolte de 1981...

Et voici qu'en avril 2009, un ami montagnard de la région de Luz me téléphone en me disant : « Cette fois j'ai vu plusieurs gyromitres au-dessus de chez moi... » Je lui recommande de les laisser en place et d'y veiller : il le fera d'autant plus facilement qu'elles se trouvent sur des terrains qui lui appartiennent...

Le 20 avril 2009, dès mon arrivée là-bas, Jean m'attend et il me conduit aussitôt sur sa station : les gyromitres sont bien là, en parfait état ; il y en a trois exemplaires, sous feuillus, vers 800 m d'altitude. Mon microscope de campagne, le vieux monoculaire Lemardeley, me permet de les déterminer facilement car il s'agit encore de *Gyromitra gigas*. La station se trouve à 1 600 mètres environ de celle où mon fils avait vu la même espèce en 1981.

Dans les jours qui suivent, je vais prospecter les secteurs où il m'arrive de trouver des morilles, à une demi-heure de marche du chalet, vers 1 000 m d'altitude. Et le 23 avril, sur les pentes très abruptes du ravin creusé par le torrent du Bernazau, je découvre à nouveau des gyromitres. J'en recense rapidement une dizaine de carpophores, que je peux photographier en place dans de bonnes conditions. En revenant vers le chalet, à 500 m de là, j'en vois encore un exemplaire en bordure du sentier. Il s'agit toujours de *Gyromitra gigas*.

Le dernier jour de ce séjour du printemps 2009, dans un autre secteur, je découvre encore une gyromitre, à 1 200 m des autres stations. D'autres mycologues pyrénéens confirmeront que les gyromitres sont exceptionnellement abondantes cette année, de l'autre côté du Tourmalet, en vallée de Lesponne, comme dans les environs de Luz-Saint-Sauveur.

### ► La « roulette russe » de la consommation des gyromitres

On sait que la toxicité des gyromitres est un phénomène aussi aléatoire que dangereux. D'où l'attitude de prudence conduisant à déconseiller la consommation de ces champignons et à en interdire la commercialisation, bien que des millions de mycophages en aient mangé sans être malades... On pourrait prendre le risque de cette intoxication exceptionnelle s'il s'agissait d'une simple gastro-entérite, mais là c'est la mort qui peut survenir, c'est la « roulette russe » !

En 1999, un lecteur de Pau m'avait signalé une très abondante poussée de gyromitres en vallée d'Ossau, où il en récoltait d'ailleurs chaque année ou presque. Malgré la distance (cent vingt kilomètres de Luz), je m'étais rendu dans la station indiquée par ce correspondant, au-dessus du barrage de Fabrèges, sur le plateau du Lurien, et là j'avais pu photographier sur le terrain de très nombreux carpophores de gyromitres, en bordure des plaques de neige, sous épicéas, vers 1 700 m d'altitude. Il s'agissait de *Gyromitra esculenta*.

J'avais rencontré sur le terrain un amateur qui récoltait toutes celles qu'il trouvait, et visiblement ce n'était pas pour les étudier ! Je l'avais abordé et nous avons engagé la conversation ; je lui avais signalé les risques, graves, que présentent ces champignons. Il m'avait dit : « *Oui, je l'ai lu quelque part, et moi-même une fois j'ai été bien malade, je suis tombé raide après en avoir mangé. Mais c'était chez ma cousine et j'ai pensé qu'elle n'avait pas su les faire cuire... Une autre fois j'ai uriné du sang, et les médecins n'ont pas trouvé ce que j'avais ; c'était peut-être les gyromitres. J'ai lu aussi que c'est cancérigène...* »

— Mais vous continuez quand même à en manger ?

— Oui, mais j'en mange moins...

Il venait d'en remplir son sac à dos !

Ce qui prouve une fois de plus que l'attrait de la consommation des champignons est tel qu'il pousse des amateurs à prendre des risques insensés, comme s'ils n'avaient rien d'autre à manger, et même quand ils sont avertis du danger !

## L'avenir des sorties mycologiques de nos sociétés

par Jean-Louis Jalla

Nous remarquons tous, quel que soit le théâtre de nos sorties mycologiques, que de plus en plus de bois affichent le panneau : « Interdit à toute cueillette, ramassage et collecte des champignons ».

Les raisons en sont multiples :

— souhait des propriétaires de « valoriser » les fruits de leurs bois ;

— souhait des propriétaires de se réserver les champignons pour leur usage personnel ;

— ou bien encore, et cela est vrai de plus en plus souvent, les propriétaires ont « monnayé » les produits de leurs bois au bénéfice d'« ayants droit ».

Cela complique beaucoup, pour les organisateurs de sorties, le choix des lieux d'herborisation. Et nous avons bien le sentiment que cet état de fait va aller en se généralisant. Dans beaucoup de cas, les propriétaires se sont regroupés en associations et emploient des gardes agréés, habilités à verbaliser, et parfois « payés au résultat »... Les « accrochages » avec ces gardes sont alors fréquents, pénibles et même parfois sanctionnés. Sans parler des dépréciations causées aux véhicules garés dans les bois...

Dans ces conditions, quelles peuvent être les actions, les orientations, que nos sociétés peuvent développer ?

Pour ma part, je n'en vois qu'une : *Interdire aux participants des sorties inscrites au calendrier de la société la cueillette d'espèces comestibles.*

Ne perdons pas de vue que les sorties guidées et encadrées par les associations mycologiques ont pour but essentiel de parfaire les connaissances de leurs adhérents, de faire des relevés botaniques, des inventaires, ou de collecter des échantillons destinés à l'étude. L'objectif n'est en

aucun cas de remplir des paniers de cèpes, girolles ou autres espèces « de cuisine ».

Les participants qui souhaitent récolter pour la casserole seront libres de revenir seuls, hors du cadre de l'association, et à leurs risques et périls.

Il serait même normal de leur demander de ne pas aller « faire de la casserole » dans les bois pour lesquels les organisateurs des sorties ont pris, envers les propriétaires, un engagement moral de « non-cueillette »...

Ainsi, si d'aventure un garde forestier rencontre un groupe de mycologues, le directeur d'excursion n'aura aucun mal à prouver à ce dernier qu'il a affaire à des spécialistes en quête d'espèces rares, non commercialisables, sans valeur marchande. Cela sera plus difficile à défendre si des participants transportent des comestibles dans leur panier...

Sur le pare-brise des véhicules appartenant aux participants à l'excursion, une affichette, fournie par les organisateurs, pourrait indiquer le nom de la société organisatrice et le but de la sortie (études mycologiques).

Quelles peuvent être les conséquences d'une telle mesure ? Sans doute une baisse de fréquentation des excursions, voire une diminution du nombre des adhérents. Mais de quels adhérents s'agirait-il ? Certainement pas de mycologues, ou alors les mots n'ont plus de sens...

Je rêve même qu'un article soit ajouté au règlement de chacune de nos associations mycologiques, précisant quelque chose comme ceci :

« On ne ramasse pas d'espèces connues, et comme on ne mange pas ce que l'on ne connaît pas, on ne ramasse pas d'espèces comestibles »...

## Histoires de champignons

### Un plat de morilles

Par *Gaspard de Cherville*<sup>1</sup>

Qui n'a pas rencontré, au hasard de ses promenades forestières, et regardé d'un œil étonné quelques-unes des étranges végétations qui tapissent les dessous du bois, les champignons, cette moisissure terrestre aux formes bizarres, aux couleurs quelquefois éclatantes, aux modes de reproduction si peu définis, dans lesquels, à côté d'aliments agréables, l'homme est exposé à rencontrer des poisons violents et d'autant plus redoutables que les plus pernicious ont souvent le même extérieur que les plus inoffensifs ?

Est-ce comme don de l'année nouvelle ? Est-ce une amorce perfide pour nous inspirer dans l'espèce une confiance dont nous ne tarderons pas à nous repentir ? Je n'en sais rien, mais un des premiers champignons que fasse paraître le renouveau, la morille, est certainement un des plus méritants.

La morille se présente sous une forme caractéristique et fort différente de celle de la plupart des autres cryptogames. Son chapeau représente un ovoïde ordinairement irrégulier. Ce chapeau étant celluleux, elle ressemble, à distance, à une grossière éponge portée sur un pédoncule.

Quelques-unes atteignent à des dimensions considérables ; j'ai vu des morilles plus grosses que le poing ; le plus grand nombre ne dépasse guère le volume d'un œuf ; leur couleur est également variable ; quand elles sortent de terre,

elles sont d'un gris jaunâtre qui peu à peu s'obscurcit pour tourner à un noir cendré. La couleur est du reste inconstante comme la taille ; le développement de celle-ci est fort difficile à surprendre ; on voit des morilles passer au brun en restant très petites, d'autres naissent absolument noires.

Les botanistes distinguent nos morilles indigènes en deux variétés principales : la morille satyre, à la figure fantasque, perforée à son sommet conique, coiffée à son apparition d'un *volva* qui se déchire et reste adhérent à sa base, et la morille esculente ou vulgaire, qui est celle du printemps ; la première se montre surtout en été ; même fraîche, elle est vénéneuse ; vieille de quelques jours, elle se décompose, tombe en déliquescence et exhale une odeur nauséabonde ; elle suffirait à en détourner les amateurs si sa physionomie drôlatique ne la leur avait pas fait reconnaître.

Si vous consultez les forestiers, les bûcherons, tout le clan des conquérants ordinaires de morilles, les uns vous diront qu'elles poussent au pied des ormes, d'autres qu'on les trouve sous les frênes, etc., etc. La vérité est qu'on rencontre ce champignon à peu près partout où le sol n'est ni humide, ni trop sec, près des chênes, sur le revers supérieur des fossés forestiers, comme au milieu des touffes de graminées. Ce qui nous paraît le plus certain, c'est qu'avec des conditions atmosphériques favorables, elles reviennent à peu près tous les ans aux mêmes endroits ; il y a des places à morilles comme il y a des truffières. Figurant parmi les cryptogames dont les semences, logées dans des anfractuosités du chapeau, sont tangibles, il est probable que la dispersion de ces semences au moment de la cueillette est pour quelque chose dans ce retour ; cependant, aucun des nombreux essais de reproduction artificielle de morilles n'ayant donné de résultats bien définis, il nous paraît probable que la nature du terrain qui reçoit ces graines doit jouer un rôle important dans leur reproduction ; ce serait donc ce terrain qu'il faudrait étudier si l'on veut arriver à la solution du problème.

<sup>1</sup> Gaspard de Pekow, marquis de Cherville (1821–1898), était l'ami et le compagnon de chasse d'Alexandre Dumas père. Il a fourni à ce dernier le sujet de plusieurs nouvelles et récits, tels *Le Lièvre de mon grand-père* ou *Le Chasseur de sauvagine*. Il est aussi l'auteur de plusieurs recueils de nouvelles, tous dédiés à la nature, à la chasse et à la pêche. Les *Récits de terroir*, d'où est tiré le présent conte, datent de 1893.

Rencontrer des morilles est déjà quelque chose, mais ce n'est pas tout. Il en est d'autres comme du lapin au gîte : il faut y « avoir l'œil ». J'ai connu de vieux coureurs de bois capables de marcher, sans les apercevoir, sur ces champignons qui, en raison de leur couleur, se fondent dans les tapis de feuilles mortes dont elles émergent, tandis que des femmes et des enfants les distinguent de fort loin.

Dans les pays forestiers, on leur fait une chasse active, beaucoup moins par gourmandise que par spéculation. Ces cryptogames se vendent aujourd'hui de 2 à 3 francs le demi-kilo ; si délicieuses que soient les morilles, notre monde leur préfère le pot-au-feu qu'il peut se procurer avec le produit de sa cueillette.

Quel que soit mon regret de souffler sur une illusion gastronomique, je dois déclarer aux Parisiens que ce qui leur est servi par leurs marchands de comestibles ne saurait leur donner qu'une idée fort imparfaite de la valeur comestible de cette perle des champignons. Cueillie depuis quelques jours, entassée dans des paniers, la morille a déjà perdu beaucoup de ses qualités ; de plus, il est nécessaire à la conservation de sa saveur qu'elle ait été ramassée lorsque la rosée est tombée, une précaution rarement prise en raison de la concurrence ; enfin, elle doit être coupée et non point arrachée, afin de ne pas mêler un appoint de terre à la récolte.

La morille représente une des compensations que la gastronomie réserve aux pauvres campagnards sevrés de toutes les joies qui font de la grande ville une succursale du paradis terrestre. Ils sont à peu près seuls à la déguster dans toute sa saveur, avec tout son parfum un peu fugace, parce que seuls aussi ils la mangent fraîche. Grillée sur les charbons ardents, assaisonnée de beurre frais et de quelques pincées de fines herbes, elle constitue un mets délicieux. Enfilés en chapelet, séchés à l'ombre, ces champignons deviennent une ressource pour les ragoûts de l'hiver ; ils recouvrent par la cuisson quelque chose de leur odorante délicatesse et la communiquent aux sauces blanches surtout.

Un jour, en entrant dans une maison forestière, je fus surpris par la senteur caractéristique qui s'exhalait d'une marmite placée sur le poêle ; je l'avais tout de suite reconnue ; elle était si agréable, je me délectais tant à la respirer qu'elle finit par éveiller ma concupisence.

— Oh ! dis-je au garde, il paraît que l'on a fait une bonne récolte de morilles ?

En même temps, j'avais levé le couvercle de la bienheureuse cocotte, dans laquelle une énorme quantité de ces champignons mijotait dans une sauce brunâtre avec quelques morceaux de viande que j'acceptai pour des quartiers de lapin.

— Comme vous voyez, répondit le garde, et à votre service, si le cœur vous en dit.

C'était bien mieux que le cœur qui m'en disait, c'était l'estomac ! J'acceptai sans façon et je me mis à table avec la famille. La marche, ou plutôt le parfum des morilles, m'avait si bien aiguisé l'appétit, que je ne fus pas long à faire disparaître la respectable fraction du ragoût que l'on avait placée dans mon assiette. Une cuisse du gibier et quelques morilles restaient encore dans le plat ; mon hôte me les offrit gracieusement.

— Diable ! m'écriai-je, vous les tuez bien petits, vos lapereaux ; ils n'en sont que meilleurs, c'est vrai, mais vous mangez votre blé en herbe.

— Oh ! ce ne sont pas des lapereaux, répondit-il en riant ; j'aurais peut-être dû vous en prévenir, ce sont des hérissons !

Je fis un soubresaut involontaire, mais le souvenir de l'agrément que j'avais trouvé dans la trituration triomphant du préjugé, je tendis bravement mon assiette, absolument raccommoqué avec les morilles au hérisson.

J'ajouterai en finissant qu'il est étonnant que la chimie, cette fée du monde moderne, n'ait pas encore songé à fabriquer une essence de morille. C'est par son goût spécial et très persistant que ce champignon est précieux ; car on peut reprocher à sa chair, même fraîche, d'être légèrement coriace.

### Tarif 2010

Membre actif : avec abonnement au bulletin 42 € (étudiants 32 €) — sans abonnement au bulletin 32 €

Conjoint ou enfant(s) de membre actif : le premier 8 € ; les suivants 3 €

Membres bienfaiteurs : 150 € — Membres donateurs : 100 €

Abonnement au bulletin de la SMF seul, sans cotisation (non membre) : France 48 € — étranger 60 €

Règlement par chèque à l'ordre de la Société mycologique de France et par virement bancaire ou mandat postal

Adresse : Société mycologique de France — 20, rue Rottembourg F-75012 Paris

**Parrainage.** — Les membres de la Société peuvent désormais parrainer des mycologues qui n'ont jamais été membres de la SMF, ou alors qui ne sont plus membres depuis au moins cinq ans. La cotisation pour le parrain et ses filleuls sera de 32 € pour un an, et ils recevront tous, pour ce tarif et gracieusement, les fascicules du bulletin pour l'année correspondante. Les années suivantes seront au tarif habituel de 42 € pour continuer à être membre avec réception du bulletin.