

# Catalogue des Champignons Sylvestres

Petite introduction...

Il est difficile d'expliquer ou de détailler les différentes espèces de champignons, même si on se restreint aux espèces comestibles et à « notre catalogue ».

On peut être à la fois :

**Récurrent**, dans nos explications (sauvages/cultivés, printemps/automne)

**Loguace**, surnom du champignon en fonction des régions, classification, description pied/lamelle/chapeau, utilisation

**Fantasque**, en fonction de leurs "légendes" (les ronds de sorcières, la pleine lune)

Nous avons synthétisé au maximum les explications.





### **Amanite des césars ou oronge**

*Amanita coesarea*

Très belle espèce de champignon, elle est particulièrement recherchée et prisée. On la trouve surtout dans les régions méridionales.

### **Cèpe**

*Boletus Edulis*

Le cèpe est un champignon très apprécié de la gastronomie française. Malgré une présence sur tout le territoire, sa pousse reste capricieuse et dépend énormément des conditions climatiques. Les ramasseurs possèdent « leurs coins », comme pour la truffe, et se gardent bien de partager ce lieu secret. Plusieurs variétés existent en fonction des forêts dans lesquelles on les trouve.



### **Chanterelle Grise**

*Cantharellus Tubaeformis*

Champignon que l'on peut qualifier de commun car il pousse en abondance. Met apprécié, la chanterelle grise se marie avec toutes sortes de plats.

### **Chanterelle Jaune**

*Cantharellus lutescens*

Champignon que l'on peut qualifier de commun car il pousse en abondance. Met apprécié, il se marie avec toutes sortes de plats.

### **Charbonnier**

*Tricholoma terreum*

Champignon à la chair croquante et moelleuse, le charbonnier s'accommode bien seul ou dans un mélange de champignons.



### **Coulemelle**

Macrolepiota procera

Champignon à consommer jeune et de préférence sans le pied. On le trouve dans toutes les régions de France. On lui attribue de nombreux noms : chevalier bagué, cocherelle, nez de chat, filleul...



### **Girolles**

Cantharellus Cibarius

Champignon très souvent utilisé dans la cuisine française, on le trouve aussi sous le nom de chanterelle. Sa chair savoureuse convient à bon nombre de préparations.

### **Lactaire délicieux ou sanguin**

Lactarius deliciosus

Appelé Roussillous dans le Sud de la France, ce champignon est très recherché et très apprécié, surtout dans les régions méridionales.



### **Morilles**

C'est un champignon très apprécié dans la cuisine française. Sa pousse est plutôt capricieuse et dépend des conditions météorologiques. De plus, elle n'est pas fidèle et ne revient pas souvent au même endroit. On peut la trouver dans son jardin comme dans une clairière.

On distingue principalement deux variétés :

Morilles coniques : *Morchella Conica*

Morilles rondes : *Morchella Esculenta*

### **Mousseron des prés**

Marasmius Oreades

Cette espèce de champignon est agréable à ramasser car il pousse en grande colonie. Il a énormément de goût et est très apprécié dans le milieu culinaire. En revanche, sa cuisson nécessite beaucoup de patience et de savoir-faire, c'est pourquoi on ne le retrouve pas partout.



### **Mousseron Saint-Georges ou Tricholome de la Saint-Georges**

*Calocybe gambosa*

Ce champignon pousse au printemps aux alentours de la Saint-Georges à qui il doit son nom. Comme certains de ses camarades, il pousse en rond et se trouve surtout dans les prairies. Il a ses adeptes et mais aussi ses détracteurs du fait de son goût prononcé.



### **Pied de Mouton**

*Hydnum Repandum*

Sa chair est ferme et savoureuse. Il convient bien au mélange forestier. Il est préférable d'ôter les aiguillons pour supprimer « l'amertume » à la cuisson.

### **Sparrasis Crepu**

*Sparassis crispa*

Ce champignon ressemble à une grosse éponge et peut peser jusqu'à 6 kg. On le connaît sous le nom de morilles des pins. Il faut le consommer jeune. Ce champignon est très peu utilisé dans la cuisine française mais pour autant, il est très apprécié.



### **Truffe**

Truffe d'hiver: *Tuber melanosporum*

Truffe d'été : *Tuber aestivum*

Truffe de Bourgogne : *Tuber uncinatum*

### **Trompette**

*Craterellus Cornucopioides*

