

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 72 (1994)  
**Heft:** 9/10

**Artikel:** Mycogastronomie alternative  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936665>

### **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:** 03.04.2026

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

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-

naire inférieure sont les cryptogames forestiers dont la consommation ne cause, en règle générale, aucun désagrément particulier et qui peuvent donc contribuer à supprimer la désagréable sensation de faim.»

### Liste des 15 espèces que je propose en primeur aux mycogastronomes (fém.) alternatives

1. Le Bolet des bouviers (*Suillus bovinus*), comestible  
Substance secrète de base pour la fabrication des petits ours en gomme
2. L'Hygrophore blanc d'ivoire (*Hygrophorus eburneus*), comestible  
Saveur exotique et légère évoquant irrésistiblement la térébenthine
3. Le Tricholome rutilant (*Tricholomopsis rutilans*), comestible  
Saveur de bois pourrissant, possède des vertus érectrices
4. La Collybie en touffes (*Collybia acervata*), comestible  
Les longs pieds minces sont d'un craquant irrésistible
5. La Collybie du chêne (*Collybia dryophila*), comestible  
Odeur de sciure fraîche: Ô délices de la forêt !
6. La Collybie fusipode (*Collybia fusipes*), valeur culinaire inférieure  
Favorise une digestion au-dessus de la moyenne
7. La Collybie à larges lames (*Megacollybia platyphylla*), comestible  
Innombrables mini-insectes sauteurs entre les lames: riche source de protéines
8. La Collybie radicante (*Xerula radicata*), comestible  
Sa viscosité lie les sauces aussi bien que le tapioca
9. Le Cystoderme amiantacé (*Cystoderma amianthinum*), comestible  
On dit qu'il neutralise partiellement les effets du numéro 6
10. La Strophaire vert-de-gris (*Stropharia aeruginosa*), comestible  
Colorant pour les sauces, qui deviennent épaisses et noires
11. L'Hypholome couleur de brique (*Hypholoma sublateritium*), valeur culinaire inférieure  
Très abondant en ses stations et d'une amertume noble et délicieuse
12. La Russule sans lait (*Russula delica*), comestible  
Présente l'avantage de ne jamais être trop cuite
13. La Russule jaune ocre (*Russula ochroleuca*), valeur culinaire inférieure  
Étonnantes variations de ses composantes gustatives
14. Le Lactaire roux (*Lactarius rufus*), comestible sous condition  
En mélange, ajoute au ragoût une note très piquante
15. Le Satyre puant (*Phallus impudicus*), comestible  
Rappelle le raifort dont on assaisonne les aspics

*Un mycologue ne sert absolument à rien. Mais si ce mycologue, grâce à son étude, a pu pénétrer par cette petite porte le sens de la Création, il n'aura pas perdu son temps.*

*Georges Becker*

## Ragoût de champignons Lucullus

*Ingrédients* (pour 4 personnes)

Mélange de champignons selon liste proposée (selon vos chances de récoltes), oignons, 4 fonds de pizza, gousses d'ail, huile d'olive (pressée à froid), bouillon de bœuf, lardons (sans os ni cartilage, pas trop gras), maïzena, crème entière, herbes fraîches du jardin finement hâchées, sel, poivre, paprika; 4 bouteilles de vin blanc d'appellation contrôlée (Amigne, Hermitage, Yvorne, p. ex.), 4 bouteilles de bon vin rouge (p. ex. du Château Petrus).

*Préparatifs*

Préchauffer le four à 200 °C, puis bien nettoyer les champignons. Pour cette dernière opération, utiliser de préférence le couteau spécial pour mycophages, avec brosse incorporée, qu'on trouve dans le commerce.

Ne jamais laver les champignons (les grains de sable sont de bons adjuvants de la digestion, mâcher précautionneusement). Ne pas enlever la viscosité des chapeaux ni les tubes de Bolets (vitamines!). Débiter en morceaux. Important: cuire à cinq reprises les espèces à valeur culinaire inférieure et celles comestibles sous condition, mais ne pas jeter l'eau de cuisson: vous pourrez utiliser plus tard ce jus délectable.

*Préparation*

Se rapporter impérativement à la recette 2145 de l'ouvrage «La cuisine extraordinaire» de Paul Bocuse, mais ne goûter en aucun cas personnellement la préparation terminée. Ensuite, retirer la casserole du feu, verser son contenu dans la cuvette du W.C. et nettoyer la cuvette avec l'eau de cuisson réservée. Cuire les fonds de pizza au four préchauffé jusqu'à consistance croquante. Pour agrémenter le temps d'attente, déguster le solde de vin blanc. Servir les fonds de pizza bien chauds et les accompagner du rouge bien chambré.

Ce n'est qu'un exemple de cuisine alternative; au lecteur d'en inventer d'autres ... Bon appétit!

Boletus

(trad.-ad.: F. B., qui s'est bien amusé)

## Ein Pilzrezept für die Küche

### Steinpilzsalat

20 g Butter

2 Schalotten, in Streifen geschnitten

250 g Steinpilze, in Scheiben geschnitten. Salz und Pfeffer

200 g Emmentalerkäse, in Würfel geschnitten

100 g Sojabohnensprossen

### Salatsauce

1 Knoblauchzehe, gepresst. Pfeffer aus der Mühle

1 KL Sojasauce

3 EL Weissweinessig

1 KL Senf

6 EL Olivenöl

### Zubereitung

Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Pilze zufügen, dünsten und würzen. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Anschliessend mit den restlichen Salatzutaten auf vier Teller anrichten.

### Tip

Anstelle von Sojabohnensprossen kann auch Nüssli- oder Kressesalat verwendet werden, dann aber den Käse weglassen.

Aus der Vereinszeitung des PV Einsiedeln