

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 88 (2010)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours II  
**Autor:** Keller, JEan  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935938>

#### 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:** 30.01.2026

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

# Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours II

JEAN KELLER

## Renaissance

La Renaissance connaît une nouvelle cuisine. De profonds changements interviennent, même si les habitudes du Moyen-Age se prolongent lors des banquets prestigieux, royaux ou princiers, avec leurs fastes et surabondances.

Les grandes découvertes de l'époque, l'exploration de l'Amérique et l'invention de Gutenberg, en-

traînent une série de nouveautés qui vont enrichir la variété des aliments, les goûts, les préparations et les menus.

L'apport d'aliments du Nouveau Monde et de l'Asie bouleverse les habitudes culinaires. D'Amérique arrivent les tomates, les pommes-de-terre, le maïs, l'ananas, les dindes, les poivrons et de nou-



**Les très riches heures du Duc de Berry**, calendrier de janvier, Les frères de Limbourg, 1416

La peinture gothique, Michel Hérubel. Editions Rencontre, Lausanne, 1965

velles pratiques de cultures enrichissent le Vieux Continent en concombres et en potirons. Certains aliments ne sont ni acceptés, ni appréciés immédiatement par la population.

Autre révolution, la production et la consommation de sucre, autrefois onéreux, devient accessible à tous; l'engouement est certain, au point que quelques médecins s'en inquiètent. On découvre aussi les pâtisseries venues d'Italie, les nougats, les gelées et les pains d'épices.

En outre, le beurre devient un aliment de choix, il fait son entrée dans les cuisines alors qu'auparavant il faisait partie de la cuisine du pauvre. Sa popularité s'est accrue pendant la Réforme.

A partir de 1600, une lutte permanente s'instaure en Europe pour le pain, suite aux multiples famines qui ont déferlé sur le Vieux Continent; le pain blanc surtout est convoité par la bonne société.

En plus des modifications alimentaires, l'ordonnance des repas est chamboulé. Les fruits sont servis en entrée, puis viennent les bouillis, les rôts et les viandes, enfin les desserts. L'influence italienne est favorisée par Catherine de Médicis; elle se manifeste par l'usage de la fourchette et le re-

gain d'intérêt pour la consommation de légumes.

L'invention de Gutenberg a favorisé l'impression des premiers livres de cuisine comme le «*De honesta voluptate et valetudine*» de Bartolomeo Sacchi dit Platina publié en 1471, le «*Petit Traicté auquel verrez la maniere de faire cuisine*» en 1538, le «*Grand Cuisinier de toute cuisine*» en 1542, le «*Petit Traicté contenant la maniere de faire toutes confitures...*» en 1545, l'*«Excellent et Moult Utile Opuscule»* de Nostradamus en 1555 réservé aux secrets de beauté de d'hygiène d'une part, aux confitures d'autre part, l'*«Ouverture de cuisine»* de Lancelot de Casteau en 1571.

L'ouvrage de Platine, traduit en français et en allemand à Montpellier, siège d'une importante faculté de médecine, permet aux lecteurs, entre autres, de se conformer aux règles d'une vie saine – l'alimentation prend une tournure diététique, la démarche médicale s'impose.

Les médecins diététiciens classaient les aliments en fonction de quatre critères, le chaud, le froid, le sec et l'humide.

Les épices figuraient au 4<sup>e</sup> degré de chaleur, la cardamome au 3<sup>e</sup>, le cumin au 2<sup>e</sup>... et les cham-



**Scène de marché**, Aertsen, 1550

Les natures mortes, Norbert Schneider. Taschen, Köln, 2003

pignons au 4<sup>e</sup> degré de froideur. La raison en est que leurs toxicités contrecarraient la digestion considérée comme une sorte de cuisson dans l'estomac. En plus de la froideur, les champignons étaient situés au 3<sup>e</sup> degré d'humidité car ils naissaient on ne sait d'où, au ras du sol. C'est pourquoi, selon certains, les champignons ne méritaient aucune attention et ne figuraient même pas au bas de l'échelle des aliments, ils étaient simplement ignorés. Si on en parlait, c'était dans la rubrique des poisons et des venins.

Cette façon de voir correspondait aux conceptions des savants et des médecins des agglomérations urbaines. Dans les régions rurales par contre l'utilisation des champignons était courante, pratique qui s'est généralisée ultérieurement.

Les multiples empoisonnements, rapportés oralement, puis déformés et exagérés ont naturellement contribué à donner une mauvaise réputation aux champignons. Cela d'autant plus que l'on connaissait les raisons des décès du pape Clément VII et des empereurs Tibère et Claude, tous empoisonnés par des champignons.

Ambroise Paré considérait même les champignons comme de véritables «serial killers».

On prétendait aussi que l'empoisonné suffoque, que sa respiration reste bloquée par la nature spongieuse du champignon et que ces maux sont comparables à ceux subis par les pendus.



**Vendeuse de marché à son étalage de légumes,**  
Aertsen, 1567

Les natures mortes, Norbert Schneider. Taschen, Köln, 2003

Par contre les truffes, noires et blanches, étaient recherchées et consommées car elles passaient pour être aphrodisiaques; leur attrait fut tel que le muhtasib de Séville y voyait une nourriture de débauché et qu'il fallait en interdire la vente près des mosquées.

**Recettes** du temps du roi René, au début de la Renaissance

#### Gratin de champignons aux noix pilées

Nettoyez les champignons, détaillez les plus gros en quartiers, faites-les sauter dans un peu de beurre. Salez, poivrez et réservez.

Pilez une grosse poignée de cerneaux de noix, mélangez-les avec deux œufs battus en omelette.

Préparez une sauce blanche avec du beurre, un peu de farine et du bouillon de volaille. Mélangez-y les œufs battus aux noix. Assaisonnez.

Beurrez un plat à gratin, versez-y les champignons puis la sauce aux noix, faites gratiner à bon four.

#### Champignons aux croûtons en salade

Emincez des champignons. Mettez-les dans une casserole avec un peu d'huile, du persil, des ciboules, de l'ail, des échalotes hachées. Poivrez. Posez sur le feu, mouillez avec un demi-verre de vin blanc et un demi-verre de bouillon, laissez cuire à petit feu.



**La technique en cuisine des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup>, sur feu ouvert,** Küchenmeistereien, gravure sur bois

Klassiker der Kochkunst, Trefzer. Chronos, Zürich, 2009

Lorsque les champignons sont cuits, dressez-les sur un plat, posez tout autour des croûtons ronds dorés au beurre.

Mettez sur les champignons des filets d'anchois, arrosez-les de jus de citron et servez froid.

#### Morilles aux fines herbes

Lavez bien les morilles, coupez les pieds terreux. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, ajoutez-y les morilles (coupées en deux si elles sont très grosses), des échalotes, des rocamboles, du persil, des ciboules, du basilic, le tout haché.

Laissez cuire jusqu'à ce que tout le jus soit évaporé.

Poudrez d'une pincée de farine, mouillez de moitié en vin blanc, moitié bouillon, laissez cuire à petit feu.

Faites frire au beurre des croûtons de pain, mettez-y les morilles sur les croûtons, arrosez de jus de citron.

#### Ragoût de truffes

Coupez les truffes bien nettoyées en tranches. Dans une casserole, mettez un jus de viande rôtie, du vin rouge, un peu de sel, un morceau de sucre. Il doit y avoir assez de liquide pour que les truffes baignent bien.

Faites cuire quelques minutes, sortez-les truffes, mettez-les sur un plat d'argent, liez le jus de cuisson avec un peu de féculle, versez sur les truffes et servez bouillant.

#### Truffes au vin

Mettez dans une casserole du lard haché, un bouquet garni, une gousse d'ail, un verre de bouillon et une demi-bouteille de bon vin blanc. Faites cuire cinq minutes puis mettez vos truffes bien nettoyées, entières dans cette sauce. Laissez cuire quelques minutes.

Servez sur un plat, sous une serviette pliée.



Echoppe de boucher, Aertsen, 1551

Les natures mortes, Norbert Schneider. Taschen, Köln, 2003