

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 89 (2011)
Heft: 4

Artikel: Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours V
Autor: Keller, Jean
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935526>

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: 17.02.2026

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

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

JEAN KELLER

XIX^e Siècle (première partie, 1800-1860)

Au XIX^e siècle, l'art culinaire s'est considérablement enrichi d'ouvrages rédigés par des auteurs qui ont acquis une renommée mondiale et qui ont porté la cuisine française à un niveau encore jamais atteint, au sommet de l'excellence.

Les recettes sont de plus en plus fouillées, les modes de cuisson sont complétés par les techniques du braisage et du poêlage.

Les gourmets recherchent l'harmonie des saveurs, le contraste des textures, le raffinement des constituants, l'enchaînement subtil des plats de menus savamment élaborés.

On découvre à cette époque, entre autres, le sucre de betterave, la margarine, les fruits exotiques, produits qui concourent à augmenter la diversité.

On assiste aussi globalement à une amélioration des régimes alimentaires, les produits sont plus sains, les régimes plus variés; par ailleurs une diminution notable des intoxications alimentaires est due principalement aux techniques de pasteurisation et de stérilisation.

C'est également à cette époque que naît l'industrie agro-alimentaire et qu'apparaissent les fourneaux en fonte avec foyers intérieurs, les cuisinières à gaz, les appareils frigorifiques et la mise au point des chaînes de froid.

Les principaux ouvrages consultés sont les suivants:

- › 1822 Carême, Marie-Antonin
- › 1825 Spoerlin, Marguerite
- › 1826 «La cuisinière genevoise»
- › 1826 Brillat-Savarin, Jean-Anthelme
- › 1827 Raison, Horace-Napoléon
- › 1846 Guinand, J.-A.-D.
- › 1853 Rytz, Lina
- › 1860 Breteuil, Jules
- › 1870 Gouffé, Jules
- › 1873 Dumas, Alexandre
- › 1894 Favre, Joseph
- › 1896 Maillard, Albert
- › 1903 Escoffier, Auguste
- › 1907 Jotterand, Auguste
- › 1907 Dupertuis, Madame
- › 1913 Richardin, Edmond

- › 1916 Petit-Pierre-Biolley, Marie
- › 1925 Ali-Bab (Babinski, Henri)

Carême, Marie-Antonin 1822

Le maître d'Hôtel Français ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons

Dans cet ouvrage, Carême ne fait aucune allusion aux champignons dans les tomes 1 et 2, à l'exception d'une remarque et de différents menus composés et agrémentés de champignons.

Remarque: «Ce que nous avons par-dessus toute chose, ce sont nos bonnes, nos excellentes truffes et nos champignons; et si l'Italie a ses truffes, celles de France sont infiniment plus estimées.»

Menus (avec champignons)

Menu d'un dîner tout en bœuf

Premier service

Un potage à la jambe de bœuf au naturel

Quatre hors-d'œuvre, savoir:

Un palais de bœuf à la Sainte-Menehoulde

Un gras double à la poulette

Un de petits pâtés de bœuf à la ciboulette

Un filet de bœuf mincés aux concombres

Un pâté chaud de queues de bœuf aux navets, pour relever le potage

Deuxième service

Quatre entrées, savoir:

Une de charbonnée à la cendre aux truffes

Une de paupiettes de bœuf glacées aux cornichons

Une de langue de bœuf au gros sel

Une de tendrons de bœuf aux fines herbes

Troisième service

Deux plats de rôts, savoir:

Un filet d'ailloyau rôti

Un morceau de bœuf à la mode en gelée

Une salade de chicorée à la langue de bœuf

Quatrième service

Cinq entremets, savoir:

Un de poitrine de bœuf fumée à la Hongroise

Un de menus droits au Parmesan

Un gâteau de graisse de bœuf

Un d'oreilles de bœuf à la Sainte-Menehoulde
Un de rôties de moelle de bœuf
On peut faire toutes les sauces avec du bœuf.

Tome 2 Menu Table de S.M. l'Empereur Alexandre, 12 couverts

Table des princes et des généraux, 24 couverts
servis à la russe, le 7 août 1815

Menu Table de S.A.R. le Prince Régent, 1^{er} janvier
1817

Menu Table de S.A.R. le Prince Régent, 14 janvier
1817

Dîner de son Excellence Lord... 2 avril 1821

Dîner de son Excellence Lord... 1^{er} mai 1821

Exemple du menu de S.M. l'Empereur Alexandre
du 7 août 1815

Premier service

Les huîtres, les citrons

Trois potages

La soupe froide à la russe

La crêci aux petits croûtons

La julienne au blond de veau

Trois hors-d'œuvre

Les petites timbales de nouilles à la purée
de gibier

Trois entrées froides

Les salades de poissons à la Russe

Trois grosses pièces

Les gigots de moutons aux racines, demi-glace

Neuf entrées chaudes

Les filets de canetons à la bigarade

Les escalopes de levreaux aux truffes

Les filets de poulets à la maréchale, sauce
tomate

Trois plats de rôts, trois salades

Les faisans, les poulets à la reine

Six entremets de légumes

Les épinards à l'Anglaise

Les petits pois à la Russe

Neuf entremets de sucre

Les tartelettes de cerises glacées

Les petits gâteaux d'amandes

Les crèmes françaises à l'ananas

Spoerlin, Marguerite 1825

«Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für
junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu
kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit
erlangen wollen.»

Aucune allusion n'est faite aux champignons!

La cuisinière genevoise, 1826

Parmi les treize recettes proposées, cinq sont
préparées avec des champignons, huit avec des
truffes.

Recettes

- › Champignons à la française
- › Champignons à la crème
- › Champignons autre façon
- › Champignons au lard
- › Champignons sur le gril
- › Ris de veau aux truffes à l'italienne
- › Dinde grasse aux truffes
- › Dinde farcie au foie gras et aux truffes
- › Truffes fraîches au bouillon
- › Truffes au court bouillon
- › Truffes en ragoût
- › Truffes à l'huile
- › Ragoût de truffes, de mousserons, de morilles,
de champignons

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme 1826

«Physiologie du goût ou Méditations de gastrono-
mie transcendante»

Quelques remarques à propos des truffes:

«Qui dit truffe, prononce un grand mot qui ré-
veille des souvenirs érotiques et gourmands chez
le sexe portant jupes, et des souvenirs gourmands
et érotiques chez le sexe à barbe».

«Cette duplication honorable vient de ce que cet
éminent tubercule passe non seulement pour déli-
cieux au goût, mais encore parce qu'on croit qu'il
élève une puissance dont l'exercice est accompa-
gné des plus doux plaisirs.»

«L'origine de la truffe est inconnue; on la trouve,
mais on ne sait ni comment, ni comme elle végète.
Les hommes les plus habiles s'en sont occupés; on
a cru en reconnaître les graines; on a promis qu'on
en sèmerait à volonté. Efforts inutiles! Promesses
mensongères! Jamais la plantation n'a été suivie
de la récolte; et ce n'est peut-être pas un grand
malheur: car, comme le prix des truffes tient un
peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins,
si on les avait en quantité et à bon marché.»

De la vertu érotique des truffes:

«Les Romains ont connu la truffe; mais il ne paraît
pas que l'espèce française soit parvenue jusqu'à
eux. Celles dont il faisaient leurs délices leur ve-
naient de Grèce, d'Afrique et principalement de
Libye; la substance en était blanche ou rougeâtre,

et les truffes de Libye étaient recherchées, comme à la fois plus délicates et plus parfumées.»

«Des Romains jusqu'à nous, il y a eu un long interrègne, et la résurrection des truffes est assez récente; car j'ai lu plusieurs anciens dispensaires où il n'en est pas mention; on peut même dire que la génération qui s'écoule au moment où j'écris, en a presque été témoin.»

«Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris; on en trouvait, et seulement en petite quantité, qu'à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence; et une dinde truffée était un objet de luxe, qu'on ne voyait qu'à table des plus grands seigneurs, ou chez les filles entretenues.»

«On peut dire qu'au moment où j'écris (1825), la gloire de la truffe est dans son apogée. On n'ose pas dire qu'on s'est trouvé à un repas où il n'y aurait pas eu une pièce truffée. Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal, si elle n'est pas enrichie de truffes. Qui n'a pas senti sa bouche se mouiller, en entendant parler de truffes à la provençale!»

«La truffe n'est point un aphrodisiaque positif; mais elle peut, en certaines occasions, rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables.»

«Les truffes de Bourgogne et du Dauphiné sont de qualité inférieure; elles sont dures et manquent d'avoine; ainsi, il y a truffes et truffes, comme il y a fagots et fagots».

Brillat-Savarin a été un cuisinier hors pair et un auteur de talent dont on relève avec plaisir les aphorismes délicieux:

«Les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger.»

«Ceux qui s'indigent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.»

«Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.»

«La qualité la plus indispensable d'un cuisinier est l'exactitude; elle doit être aussi celle du convié.»

«La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.»

«La truffe est le diamant de la cuisine.»

Recette de Brillat-Savarin, 1825

Bécasses brûlées au rhum, à la basquaise

Pour huit personnes

- › 4 bécasses
- › 4 fines bardes de lard
- › 2 gousses d'ail
- › 4 fines tranches de pain de campagne
- › Sel
- › Poivre
- › 3-4 cuillères à soupe de rhum

Préparation des bécasses

- › choisissez 4 bécasses non vidées, mortifiées mais non faisandées à l'extrême; plumez-les; fendez la peau du cou; retirez par l'ouverture le jabot et le gésier; laissez le reste dans le corps
- › retournez les pattes pour les maintenir l'une dans l'autre; ramenez le bec pour l'enfoncer de part et d'autre dans le corps, à travers les cuisses
- › entourez chaque bécasse d'une fine barde de lard, la finesse est importante, la barde n'est là que pour protéger, trop épaisse elle rend du gras nuisible à la saveur; maintenez-la par un tour de ficelle de cuisine; embrochez les bécasses

Les croûtes

- › épluchez 2 gousses d'ail; pilez-les très finement
- › coupez 4 petites tranches fines dans le pain de campagne; là aussi l'épaisseur est importante: le pain doit boire tout le jus mais ne pas être trop «présent» au moment de la dégustation; faites-les griller très légèrement, simplement pour les blondir; tartinez-les avec l'ail
- › posez-les dans la lèchefrite, une tranche sous chaque bécasse

La cuisson

- › faites cuire à feu vif pendant 20 minutes, la bécasse se mangeant rosée

Le service

- › ôtez les bardes; coupez les bécasses en deux; salez-les légèrement; prélevez l'intérieur avec une petite cuillère, délicatement pour ne pas crever le fiel; retirez les fiels; écrasez le reste avec une fourchette; salez, poivrez
- › beurrez les tranches de pain avec cette préparation; coupez-les également en deux dans le sens de la longueur; posez dessus chaque demi-bécasse; arrosez avec 3 cuillerées à soupe de rhum enflammé
- › versez une autre cuillerée à soupe de rhum dans la lèchefrite pour dissoudre le jus caramélisé; présentez ce jus à part; toutefois si le pain a joué son rôle cette opération est inutile.

Raisson, Horace-Napoléon 1827

«Code gourmand»

Dans cet ouvrage, Raisson consacre un chapitre entier aux truffes dans lequel il précise leurs valeurs, les pays où on les trouve, leurs biotopes, le dressage des chiens, l'utilisation du cochon, les trois variétés, les récoltes qui doivent se faire à pleine maturité, leurs préparations et les effets produits par leur ingestion. En voici quelques extraits ou remarques:

«Mais le véritable Christophe Colomb de la truffe, c'est le cochon.» «La truffe échauffe légèrement, aide à la digestion, excite l'hilarité, et passe pour un aphrodisiaque innocent.»

«La truffe est plus légère et plus saine que la pomme-de-terre». «Politique, littérature, sciences, arts, la truffe embrasse tout. Elle donne de l'esprit au sot, de l'éloquence au lourdaud, de la persuasion au fat.»

Et quelques remarques d'ordre plus général:

«La gastronomie est la reine du monde.»

«La journée du gourmand: le déjeuner, le dîner, la digestion.»

«Les légumes sont la plaque d'assurance contre l'incendie de l'estomac.»

«Le nez est la boussole du gourmand.»

«Des truffes, le plus possible!...Elles ne gâtent jamais rien.»

Guinand, J.-A.-D 1846

«L'indicateur utile, ou Hygiène et description analytique des aliments liquides et solides provenant du règne végétal et du règne animal, de leurs propriétés et leurs assaisonnements, des bons et mauvais effets qu'ils produisent d'après leur nature sur les différents tempéraments, et des maladies qui en peuvent résulter par leurs excès.»

Dans cet ouvrage figurent seulement quelques remarques à propos des champignons:

«En mangeant des champignons, il est bon de boire de bon vin, afin que ses parties acidules incisent ces espèces d'éponges.»

«Il y a plusieurs sortes de champignons. Les moins nuisibles à la santé sont ceux qui croissent sur les couches et qui sont rouges par-dessous; les autres sont mortels.»

«Les morilles et les mousserons sont, à peu près, de la même nature que les bons champignons et produisent les mêmes effets. La morille est cependant moins pernicieuse, parce qu'elle contient un peu de flegme.»

«Lorsqu'on a eu le malheur de manger de mauvais champignons, il faut d'abord prendre du vinaigre pur; lorsque les premiers accidents sont passés, il faut continuer pendant quelque temps à boire



Les femmes et le vin nous font chérir la vie. Bouchot, 1840

de l'oxycrat plus ou moins fort; l'oxycrat est un mélange de vinaigre et d'eau. Le vinaigre divise la substance spongieuse du champignon et procure une certaine guérison. Quelques personnes plus prudentes que les autres, pour prévenir les accidents, font cuire les champignons dans l'eau et le vinaigre, avant de les mettre dans les ragoûts.»

Rytz, Lina 1853

«La bonne cuisinière bourgeoise ou Instruction à préparer de la meilleure manière les mets usités soit dans la vie ordinaire, soit pour des occasions de fêtes.»

Deux recettes et une technique de conservation figurent dans ce livre.

Recettes

- › Morilles en ragoût
- › Ragoût de truffes

Conservation des truffes:

Laver, puis cuire avec du vin blanc, sel, poivre jusqu'à évaporation, mettre dans un vase en terre avec de l'huile. Se conserve pendant deux ans.

Breteuil, Jules 1860

«Le cuisinier européen»

Les recettes de champignons figurent dans la rubrique «légumes» et sont classées selon les sortes.

Recettes

- › Truffes au naturel
- › Truffes au vin
- › Truffes au court bouillon
- › Truffes en émincé

Truffes au vin

Mettez dans une casserole 125 g de lard haché et 125 g de jambon fumé coupé en petits morceaux; ajoutez 500 g de truffes entières ou coupées en morceaux de moyenne grosseur; mouillez d'une tasse de bouillon et d'une bouteille de bon vin blanc, et faites cuire sur un feu modéré. La cuisson terminée, égouttez les truffes, et servez-les sans sauce, comme les truffes au naturel. Cette recette est celle qu'on suit dans toutes les bonnes cuisines, soit pour les truffes qui doivent être servies seules, soit pour celles dont on doit garnir à l'intérieur toutes sortes de volailles et de gibier à plume. La plupart des traités de cuisine conseillent de mettre de l'ail dans la cuisson des truffes au vin; excepté les Méridionaux, auxquels

il faut de l'ail dans tous les mets, tous les gens de goût conviendront que mettre l'ail en contact avec les truffes, c'est les gâter.

- › Morilles en ragoût
- › Morilles au maigre
- › Morilles au lard
- › Morilles frites

Morilles au lard

Faites blanchir et égoutter les morilles fendues en deux; passez-les dans du lard fondu ou dans du saindoux tiède et panez-les fortement avec de la mie de pain finement émiettée, et bien assaisonnée de sel et de poivre. Embrochez les moitiés de morilles panées dans une brochette de bois blanc, comme si c'étaient de petits oiseaux; attachez la brochette à une broche et faites tourner les morilles devant un bon feu jusqu'à ce qu'elles aient bien pris couleur. D'autre part, faites frire à la poêle des tranches minces de lard, moitié gras, moitié maigre; quand elles sont bien roussies, garnissez-en le fond d'un plat; débroschez les morilles; rangez-les symétriquement sur les tranches de lard roussies, et servez très-chaud, sans sauce.

- › Croûte aux champignons
- › Champignon en caisse
- › Oronges à la bordelaise
- › Cèpes (à accommoder comme les oronges)
- › Mousserons (comme les champignons de couche)
- › Clavaires (comme les morilles)
- › Chanterelles (comme les morilles)