

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 89 (2011)

Heft: 5

Artikel: Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours VI

Autor: Keller, Jean

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935533>

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 VI

JEAN KELLER

XIX^e Siècle (troisième partie, 1860-1907)

Gouffé, Jules 1870

«Le livre de cuisine»

Dans l'ouvrage de Gouffé figurent diverses recettes sans spécification d'espèces, deux sont citées ci-dessous et dix sont dédiées aux truffes.

Recettes

- › Champignons farcis
- › Champignons à la poulette

Dumas, Alexandre (Père) 1873

«Le grand dictionnaire de cuisine»

A l'exception d'une dizaine de recettes de truffes, de quelques menus agrémentés de truffes, de quelques indications dédiées aux agarics et aux champignons, relevons deux aphorismes liés aux truffes.

«Sacrum sacrorum des gastronomes»

«Mangez-moi et adorez Dieu»

Recettes

- › Truffes à la cendre
- › Truffes aux vin de Champagne
- › Truffes à la vapeur
- › Truffes au court bouillon
- › Truffes en roche
- › Truffes blanches
- › Truffes au gratin
- › Emincé de truffes
- › Salade de truffes à la toulousaine
- › Sauce aux truffes à la Saint-Cloud

Favre, Joseph 1894

«Dictionnaire universel de cuisine (4 volumes)»

Dans le tome I, Favre mentionne

- › l'agaric des prés = pratelle = agaric rose = mousseron
- › l'amanite = oronge vraie = janotte
- › le bolet

Dans le tome II figurent

- › les cèpes

Dans le tome III, aucune mention de champignons

Dans le tome IV figure une explication détaillée des connaissances des truffes acquises à ce jour, ainsi

que 18 recettes.

- › Généralités
- › Hygiène
- › Brossage
- › Séchage
- › Conservation des truffes à l'état frais
- › Conservation des truffes crues et au naturel

Recettes

- › Truffes épluchées au vin de Madère
- › Truffes sautées à la provençale
- › Truffes épluchées au vin de Champagne
- › Truffes blanches à l'Italienne
- › Truffes sautées à la demi-glace
- › Croûte aux truffes
- › Truffes à la Napolitaine
- › Purée de truffes
- › Sauce aux truffes
- › Truffes à la serviette
- › Pain de truffes pour décorer
- › Truffes farcies à la gastronome
- › Truffes garnies d'ortolans
- › Salade de truffes blanches
- › Salade de truffes à la Parisienne
- › Salade de truffes à la Toulousaine
- › Fumet de truffes
- › Truffage de poulardes ou de gibier

Truffes farcies à la gastronome

Choisir des truffes crues moyennes et bien rondes, les nettoyer et brosser selon la règle; les cuire au vin de Madère; les laisser refroidir. Faire sur les truffes une petite ouverture ronde et les vider à l'aide d'une petite cuillère en ayant soin de ne pas les percer; hacher la partie que l'on aura retirée et l'incorporer dans une farce contenant moitié foie gras, moitié gibier; le tout assaisonné à point. En farcir les truffes.

Beurrer un petit sautoir de grandeur suffisante et le foncer de lames de jambon cru sur lesquelles on place les truffes serrées les unes à côté des autres. Mouiller avec une demi-glace de gibier et le Madère de cuisson des truffes; couvercler et laisser mijoter au four pendant dix minutes en arrosant souvent sur la farce pour la maintenir moelleuse et succulente. Sortir le sautoir,

et, lorsque les truffes seront froides, les poser sur un tamis et les glacer avec une sauce chaud-froid de gibier.

Escoffier, Auguste 1903

«Le guide culinaire»

Dans son ouvrage, Escoffier, «le roi des cuisiniers et le cuisinier des rois», propose 22 recettes réparties selon le type de champignon.

Cèpes

› Cèpes à la bordelaise

› Cèpes à la crème

› Cèpes à la provençale

Champignons (de couche ou de prairie)

› Champignons à la crème

› Champignons en croûtes

› Champignons farcis

› Champignons aux fines herbes

› Champignons grillés

› Champignons à la bourguignonne

Morilles

› Morilles à l'andalouse

› Morilles en croûtes

› Morilles à la crème

› Morilles farcies forestières

› Morilles en omelette

› Morilles sautées

› Morilles à la Villeneuve

› Timbale à la châtelaine

› Mousserons (avec la mention qu'il n'y a que les mousserons de printemps et ceux d'automne)

Truffes

› Truffes sous la couche

› Truffes au champagne

› Truffes à la crème

› Truffes en serviette

› Timbale de truffes

Recette

Tournedos Rossini (pour 4 personnes):

› 8 cs + 4 cs de Madère sec

› 2 cs de jus de truffe

› ¼ de l de fond lié

› 90-150 g de beurre clarifié

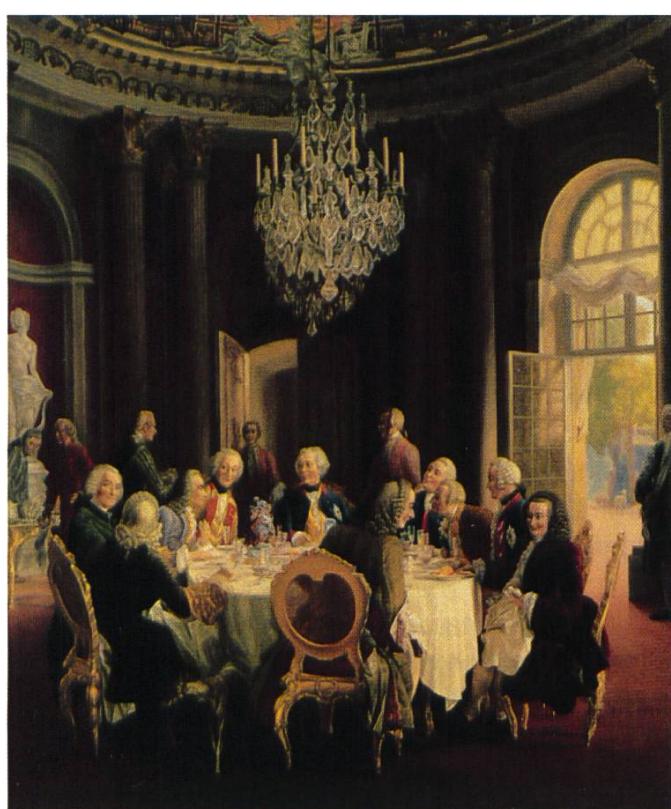


Table chez Frédéric II de Prusse. Von Menzel,
fin XVI^e siècle



Un repas de Noces. Albert Fourié, 1986

- › 4 tranches de pain de mie de $\frac{1}{2}$ cm environ d'épaisseur, coupé en rondelles de 4 cm de diamètre
- › 4 tournedos de 150 g épais de 4 cm
- › Sel, poivre noir fraîchement moulu
- › 4 tranches de foie gras de 5 cm de diamètre environ et de $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur
- › 4 rondelles de truffe de 2 cm environ de diamètre et de $\frac{1}{4}$ cm d'épaisseur, finement pelées
- › 30 g de beurre bien froid, coupé en morceaux de 1 cm

Sauter. Dresser sur croûtons. Escalope de foie gras sautée au beurre sur chacune. Lames de truffe sur l'escalope. Sauce demi-glace à l'essence de truffe et déglaçage au Madère.

Afin de montrer la richesse des recettes d'Escofier, voici quelques recettes de potages (sur 30 proposées) enrichies de champignons:

Velouté Agnes Sorel

Velouté de volaille additionné d'un quart de purée de champignons. Garniture: Julienne de champignons sautée au beurre, de filet de volaille et de langue écarlate

Consommé clair Chancelière

Consommé de volaille. Garniture: Royale à la purée de pois frais; julienne de filets de volaille et de truffe

Consommé Diplomate

Consommé de volaille. Garniture: Petite rondelle de boudin en farce de volaille au beurre d'écrevisse et julienne de truffe

Consommé clair Georges V

Consommé de volaille au fumet de faisand. Garniture: Quenelles en farce de faisand à la crème, truffées; orge perlé; julienne de cœur de céleri

Consommé clair Pompadour

Consommé de volaille. Garniture: Petites quenelles de volaille; queues d'écrevisses; julienne de truffe et cœur de céleri

Consommé clair Rabelais

Consommé de volaille au fumet de perdreau. Garniture: Quenelles en farce de perdreau à la crème; julienne de truffe. A part: Petites profiteroles au Parmesan

Maillard, Albert. 1896

«La cuisine pratique»

Dans cet opuscule sont simplement mentionnées les truffes noires et les truffes blanches, ainsi qu'une seule et unique recette.

Recette

Morilles en sauce blanche

Jotterand, Auguste. 1907

«Le cours de cuisine chez soi»

Dans cet ouvrage, la seule indication à propos de champignons concerne un menu de gala où ils accompagnent un rosbif et une pouarde rôtie aux truffes.

Menu de gala

- › Potage Bisque d'Ecrevisses
- › Hors-d'œuvre variés
- › Saumon du Rhin
- › Sauce hollandaise
- › Pommes de terre nature
- › Rosbif aux champignons
- › Vol-au-vent à la Toulouse
- › Sorbet au kirsch
- › Asperges de Saxon à la Toulouse
- › Pouarde du Mans truffée rôtie
- › Salade de saison
- › Gâteaux biscuits fondants
- › Glace au chocolat
- › Fruits et Desserts variés

Dupertuis, Madame 1907

«La cuisine aux champignons»

Après quelques considérations sur les effets des champignons vénéneux, le traitement à suivre en cas d'empoisonnement, la récolte, la conservation et la préparation en général, l'auteur présente plus de soixante recettes classées selon une douzaine d'espèces, ainsi que des menus divers.

Recettes

- › Champignons à l'italienne
- › Champignons à la languedocienne
- › Moutarde pour les champignons
- › Champignons à la crème
- › Champignons à l'anglaise
- › Gros champignons à l'étouffée avec sauce mayonnaise
- › Champignons en fricassée de poulet
- › Salpicon de champignons
- › Sauce aux champignons
- › Salpicon à la princesse
- › Farce de champignons
- › Champignons sautés pour garniture
- › Omelette aux champignons
- › Farce maigre
- › Champignons aux œufs brouillés

- › Tourte aux champignons
- › Champignons en beignets
- › Rôties aux champignons
- › Manière de préparer le champignon de couche, ses variétés, et les agarics en général
- › Croûte aux champignons de couche
- › Croûte aux champignons à la provençale
- › Potage aux champignons
- Oronge
 - › Manière d'apprêter l'oronge
 - › Oronge en sauce tomates
 - › Oronge à la barigoule
- Mousseron
 - › Mousseron en gratin
 - › Mousseron en ragoût
 - › Croûtes aux mousserons
 - › Petits pâtés aux mousserons
 - › Mousseron aromatique
 - › Mousseron à la poulette
- Russules et lactaires
 - › Manière d'apprêter les russules et les lactaires
- Chanterelles
 - › Chanterelles à la paysanne
 - › Chanterelles (garniture)
 - › Mode campagnarde (française)
 - › Chanterelles aux fines herbes
 - › Chanterelles à l'italienne
 - › Chanterelles en sauce blanche
 - › Purée de chanterelles
 - › Chanterelles royales
- Bolets
 - › Bolets ou ceps grillés en sauce blanche
 - › Bolets ou ceps ordinaires
 - › Bolet orangé, girofle rouge
 - › Bolet charbonnier
 - › Bolets ou ceps (conserves)
 - › Ceps sautés
- › Potage aux ceps
- › Bolets ou ceps farcis
- › Manière d'apprêter le bolet foie-de-bœuf Hydnes
- › Manière d'apprêter les hydnes Morilles
- › Morilles à l'italienne
- › Morilles à la Chaumont
- › Morilles montagnardes
- › Morilles en brochettes
- › Morilles farcies
- › Croûtes aux morilles Vesse-loup
- › Manière d'apprêter le vesse-loup Truffes
- › Manière d'apprêter les truffes

Menus simples

- › Croûtes au bouillon
- › Bondelles frites
- › Saucisson froid
- › Céleri au roux
- › Oreilles de veau aux champignons
- › Petits bricelets-confiture
- › Soupe au fromage
- › Omelette aux morilles
- › Escalopes de veau
- › Pommes de terre rissolées
- › Tartelettes à la crème
- › Soupe aux écrevisses
- › Pouding au fromage
- › Sole en matelote
- › Champignons sautés
- › Vol-au vent français aux quenelles
- › Crème au chocolat
- › Biscuit aux amandes