

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 93 (2015)

**Heft:** 4

**Artikel:** Quelques pas en mycogastronomie ...

**Autor:** Roth, Jean-Jacques

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935501>

#### **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:** 15.01.2026

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

# Quelques pas en mycogastronomie...

JEAN-JACQUES ROTH

Peut-être faut-il rappeler pour les débutants en gastronomie et cuisine de champignons sauvages, quelques conseils, voire quelques règles de base. Libre à chacune et à chacun d'en prendre le contrepied:

Examiner sa propre récolte:

- vérifier ses champignons (si on est sûr de connaître les espèces récoltées): les étaler, regrouper les espèces entre elles. Si un champignon est différent des autres, il va «ressortir» facilement,
- ensuite, examiner chaque spécimen l'un après l'autre séparément.

Préparer ses champignons pour les cuisiner:

- écarter les aiguilles, les fragments de feuilles, les petits animaux (les relâcher sans les abîmer!),
- éviter de laver les champignons, mais les brosser avec soin,
- peler le chapeau de certaines espèces (par ex: *Amanita rubescens*, *Lepista nebularis*, etc...),
- enlever les traces colorées sur les champignons, les marques...

**KUEHNEROMYCES MUTABILIS** Pholiote changeante | Stockschwämmchen

Photo: FRANCIS MEIGNIEZ



## Pour faire une bonne sauce aux champignons simple et rapide:

- préparer une gousse d'ail, deux échalotes, les couper finement, les blondir dans l'huile d'olive, saler et poivrer,
  - ajouter les champignons coupés en dés réguliers et cuire à feu doux (3 à 6 minutes) dans la casserole avec couvercle,
  - ajouter un peu de vin blanc, faire réduire un peu.
- Servir avec un peu de crème, rectifier l'assaisonnement.