

JANVIER 1972 — N° 44

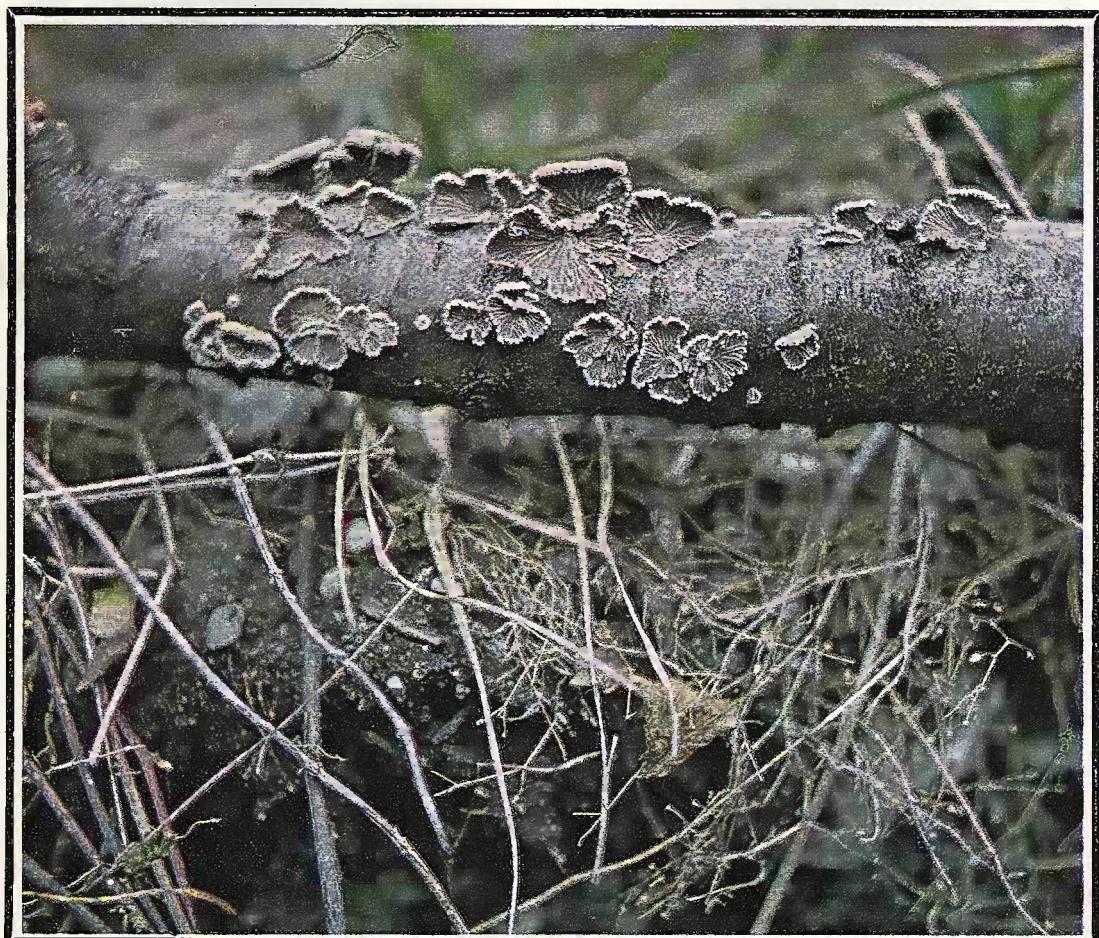
13<sup>e</sup> ANNEE — PRIX DU N° : 1,00 F

ABONNEMENTS ANNUELS : 4,00 F



# Bulletin trimestriel de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : FOYER RURAL DE MONTMELIAN (SAVOIE)



SCHIZOPHYLLE COMMUN

(*Schizophyllum commune*)

**constructions mécaniques  
et métalliques C.O.M.E.S.**  
S.A.R.L. au capital de 23.000 F

23, Rue de la Liberté  
38-FONTAINE près GRENOBLE  
Téléphone : 96-35-05

Manutention Mécanique - Electro-Soudage  
Charpentes - Etudes - Pelleteuses Hydrauliques  
Excavateurs de Tranchée - Centrales à Béton - Pelles Tractées  
Le Matériel JUPITER

**BUTANE — PROPANE**

— CITERNES —

**DUPUY-MAX**

74 - ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY

## SOMMAIRE

N° Pages	Articles	N° Pages	Articles
2	Sommaire - Administration du Bulletin	19	Hygrophore des Poètes à la Nymphe émue
3	Editorial	20	Hygrophore des Poètes à la Nymphe émue - Etablissement de la fiche descriptive d'un Champignon
4	Schizophylle Commun	21	Etablissement de la fiche descriptive d'un champignon - Composition du Comité directeur à Albertville
5/6	La longue et belle histoire de la Truffe	22/23/24	Composition du Comité Directeur
7/8	Parasitisme	25	Programme des Causeries pour 1972 Nécrologie, décès de Madame Bergoin
9/10/11	Sur le problème Lepiota Helveola Bres.	26	Publicités
12/13	Les Champignons Chinois	27	Publicités
14/15	Hommage à M. Arsène Sainte-Martine Décès de M. Claude Bert	28	Publicités
16/17	Chronique Toxicologique		
17	La Renouée des Oiseaux		
18/19	La Page de l'Amateur		

A la suite de plusieurs demandes, et pour en faire l'insertion, Mesdames et Messieurs les auteurs des articles paraissant dans le Bulletin, sont priés de me faire connaître le titre exact de la société à laquelle ils appartiennent, la fonction qu'ils y occupent s'il y a lieu.

Le Directeur du Bulletin

## **ADMINISTRATION DU BULLETIN**

Le prochain bulletin N° 45 paraîtra en Avril 1972  
Les copies à insérer devront parvenir avant le 1<sup>er</sup> Mars 1972  
à M. QUEMERAIS Maurice, Directeur du Bulletin  
15, Rue Elisée-Chatin, 38-GRENOBLE

Directeur adjoint du Bulletin : M. André COMBET, 38-REAUMONT  
Responsable dans l'ensemble du Routage et Abonnements

C. C. P. : Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie — Lyon 21-47  
chez M. PETIT-HUGUENIN, 12, Rue Génissieu, 38-GRENOBLE

# ÉDITORIAL

La montagne sommeille paisiblement sous la neige. Au cœur de la forêt silencieuse et déserte, de rares polypores s'accrochent friablement aux troncs des conifères et des bouleaux. Dans la vallée, l'arrière-garde des hygrophores a déserté les pâtures avant les apres bises de Noël.

C'est l'hiver ! Seuls quelques robustes lignicoles survivront aux morsures du gel. Et sous l'humus des feuilles, les mycéliums en léthargie attendront sagement les premières caresses du printemps.

Mais la période du grand repos des futaies, et de l'arrêt forcé des cueillettes et des déterminations, n'est jamais une morte-saison pour le mycologue. Pour lui, l'action de plein champ va maintenant céder le pas au travail réfléchi sous la lampe. Au service de la connaissance, l'année mycologique aussi, compte 365 jours et chaque saison peut apporter avec elle sa gamme de travaux, d'expériences, de recherches, et de réalisations ! Il suffit de le vouloir, de s'en convaincre, et d'organiser avec méthode des tâches formatrices qui deviendront des joies.

Ces joies, tous ceux qui mettent dans l'étude des champignons un peu de leur idéal, ou qui assurent dans leurs sociétés des fonctions de direction, de formation et d'animation, les ont goûtables.

Essayons donc ensemble, ami lecteur, de dresser l'inventaire de ces passionnantes travaux d'hiver :

— En priorité, étude attentive, avec prises de notes, des grands ouvrages mycologiques et des flores analytiques des Maîtres. Consultation des bibliothèques spécialisées. Emprunt de livres sérieux en vue d'une rigoureuse information.

— Mise au net des observations consignées au cours des sorties de détermination et de la visite des expositions mycologiques d'automne.

— Consultation des brochures, revues, articles et publications mycologiques, et enrichissement de la documentation personnelle.

— Etude des diapositives ou clichés tirés durant la saison, en vue de leur classement et de leur exploitation botanique et pédagogique.

— Pour ceux qui sont dotés des moyens techniques nécessaires : travaux au microscope, en particulier, examen des coupes, et des spores des exicatas (champignons séchés et conservés dans des sachets), des espèces dont la détermination reste à faire ou à préciser.

— Pour ceux qui ont des fonctions d'enseignement et de vulgarisation : préparation des soirées ou journées d'études à l'intention des membres de la société (rédaction et ronéo de cours et d'articles, mise au point des causeries, projections, croquis, affiches, montages audio-visuels, etc.).

— Enfin, élaboration de projets et étude prévisionnelle approfondie de l'exposition mycologique d'automne afin de parfaire sa portée éducative.

Bien sûr, cette liste n'a pas la prétention d'être limitative et n'a aucun caractère contraignant. Il est facile de rassurer ceux qui la trouveraient trop ambitieuse en leur disant qu'il ne s'agit absolument pas de vouloir tout faire ou de vouloir trop faire. Pour beaucoup, une ou deux activités suffiront largement à meubler la morte-saison. L'essentiel, c'est de ne pas se couper pendant quatre à cinq mois du monde passionnant des champignons ! L'important, c'est de bien préparer en chambre ou en salle, l'action en milieu ouvert qui sera conduite ensuite sur le terrain !

Alors, bon courage à tous, et que l'année mycologique 1972 vous apporte les satisfactions que vous attendez, et la légitime récompense de vos efforts.

*Le Président fédéral :*

*Roger GIREL.*

*« Votre pharmacien est un conseil et un éducateur, son expérience et ses connaissances sont au service permanent du Public. »*

*Ordre des Pharmacien.*

# SCHIZOPHYLLE COMMUN

**SCHIZOPHYLLUM COMMUNE Fr. (1)**

Prolifique de l'arrière automne aux premiers beaux jours, le Schizophylle, malgré son qualificatif de « Commun », se dérobe très facilement aux yeux du promeneur !... Et du reste, quel promeneur, en pareille saison, se risquerait encore à parcourir les bosquets ou les taillis alors bien abandonnés à la neige et au vent !... Plus tard pourtant, dès que les premiers sourires printaniers se manifestent timidement à travers les giboulées de Mars, notre champignon reprend vigueur et couleur, et semble s'étirer sur sa branche nourricière !... C'est ainsi que dans le fond des Vallées, et sur l'Aulne Glutineux de préférence, j'ai souvent éprouvé mille satisfactions à retrouver les colonies de cette petite espèce bien sympathique ! (2)

Privé de pied, le chapeau forme un tout parfait !... Blanchâtre, festonné à la marge, sur toute sa surface hérisse de petits poils minuscules, n'excédant pas cinq centimètres, ce chapeau s'accroche par un bord à son support ligneux ! Vu de dessus, le Schizophylle peut même prêter à confusion, tant son chapeau ressemble à celui d'autres espèces, comme lui, plus ou moins terne, qu'il s'agisse de corioles ou de stereum !

A la récolte, ces champignons se présentent tous de la même manière : peu charnus, coriaces ou subéreux, et dans bien des cas, reviviscent à l'eau. En fait, la personnalité du Schizophylle se confine ailleurs : elle réside dans ses lamelles, épaisses, d'un rose pâle, sur l'arête desquels, avec une bonne loupe, se remarque une étroite cannelure. Ce dernier détail, voulu par la Nature, laisse supposer fort justement que de telles lamelles peuvent se fendre de bas en haut : cette facilité, les grands mycologues l'ont traduite dans le nom qu'ils ont donné à ce champignon, puisque « Schizophylle », tiré des mots grecs « Skiston » et « Phullon » signifie littéralement « Feuillet (ou lamelle) séparé » !...

Mais qui parle « Grands Mycologues » entrevoyait déjà leurs débats ! Et en effet, les difficultés commencèrent lorsqu'il fallut classer cette espèce par certains côtés polyporoïdes, et par d'autres, en particulier par ses spores blanc-rosâtres et ses pseudos-lamelles, proches des Pleurotacées ! Fries intercala le Schizophylle entre les Genres *Panus* et *Lenzites*, donc le plaça dans la grande coupure des Agaricinées. Aucune trace logique n'apparaît donc, une cinquantaine d'années après dans les « Hyménomycètes de France » de l'Abbé Bourdot ! Cinquante ans ont encore passé, et les Maîtres d'aujourd'hui pensent différemment : si Kuhner et Romagnesi situent encore notre Schizophylle dans la Famille des Pleurotacées (Agaricinées), Roger Heim, reprenant la Thèse de Maublanc, lequel rapprochait l'espèce des *Stereum*, écrit dès 1957 « Le Schizophylle Commun est placé

généralement à tort parmi les Agarics »..., et lui, délibérément, il l'insère dans les aphylophores (espèces dépourvues de lamelles) !... (3)

Evidemment, cette constante recherche de la vérité nous étonne, et nous étonnera encore bien longtemps !... Les temps modernes nous apprennent que toute affirmation appelle son contraire, et que les vérités s'écroulent pour céder place à d'autres vérités mieux assises ! Ces discussions de mycologues, si étalées soient-elles dans le temps le prouvent fort justement, et insensiblement nous ramènent au propos de cet autre penseur, de surcroit excellent mycologue, G. BECKER, lorsqu'il écrit en parlant de la Science : « Ceux qui sont contents de tout ne cherchent rien ! Le savant est celui qui ne se satisfait de rien, ni de ce que les autres ont dit, ni de ce qu'il a pensé lui-même. C'est pourquoi, la Science, qui n'est qu'une suite d'erreurs rectifiées, est aussi une perpétuelle remise en question !... (4)

Ainsi donc, nos observations, si modestes soient-elles, peuvent, elles aussi, nous aider à mieux saisir les mécanismes de vie, si secrets et si fragiles lorsqu'ils se rapportent à cette Nature que nous aimons ! et, c'est peut-être à ces idées de sagesse, à cette « philosophie » du simple ramasseur de champignon que vous songerez lorsque vous découvrirez les houppelandes blanches et roses du schizophylle, qui s'étagent et qui grimpent, qui courrent et qui se multiplient sur l'écorce des « varnes » abattus par l'hiver !... (5)

Henri ROBERT,  
Secrétaire

Société de Mycologie  
et d'Histoire naturelle  
de Maurienne.

(1) Voir photo couleur première page : cliché H. ROBERT.

(2) Habitat commun du Schizophylle, en Maurienne, sur l'aulne glutineux (500 à 1000 mètres) : L. Rémy signale l'espèce à 1300 m en Briançonnais, sur noyer et divers feuillus (voir Bulletin S.M.F. 1964, p. 474) ; Jules Favre le signale sur aulne vert, dans le Parc National Suisse, dans la zone subalpine, soit jusqu'à 2200 m. (Catalogue descriptif zone subalpine, p. 394).

(3) Bibliographie : Fries, Hyménomycètes Europaci, Ed. 1963, p. 492 ; Flore Analytique des Champignons supérieurs, p. 63 ; Heim, Champignons d'Europe, Ed. 1957, tome 2, p. 57.

(4) Revue de Mycologie 1969, Fasc. 5, p. 385.

(5) « Varne » ou « Verne », nom local de l'aulne glutineux ; d'où le nom de « Vernet », donné aux lieux colonisés par cet arbre.

# La Longue et Belle Histoire de la TRUFFE

Les 7 et 8 mai dernier, s'est tenu à Souillac (Lot) le *Premier Congrès International de Trufficulture*, organisé par la Fédération Nationale des Producteurs de Truffes. Cette Fédération a publié à l'intention de ses adhérents un très intéressant rapport sur les travaux de ce Congrès. Grâce à l'obligean-  
ce de MM. Sylvain FLOIRAT et P. GIUDICI, respectivement Président et Directeur de la Fédération, nous avons été autorisés à publier dans notre Bulletin des extraits de la conférence de M. P. CAGNIART sur « Le commerce de la truffe » qui ne manqueront pas d'intéresser tous nos lecteurs.

« Faire l'histoire des truffes serait entreprendre celle de la civilisation du monde », a écrit Alexandre DUMAS, mais à la condi-  
tion de savoir qu'il existe une quarantaine de variétés de truffes et que nous limitions notre propos aux plus « commerciales », les unes pour mémoire, les autres par antithèse.

Les récits et textes les plus anciens se rapportant à la truffe sont ceux des Ro-  
mains et des Grecs, grands amateurs de ragoûts de truffes et rituellement dans cer-  
taines fêtes, qui les faisaient venir d'Afrique ou du Proche-Orient.

JUVENAL déclarait : « Oh ! Libye, dételle tes bœufs, garde tes moissons mais envoie-nous des truffes... » Hélas, il s'agissait de tubercules des pays chauds, jaunes, blanches, dites « Terfes », « Kamé » (à Damas) ou « Turma » (en Espagne).

Plus tard, on note au mariage d'Isabcau de Bavière avec le Roi de France Charles VI, en 1384, la présence de truffes. C'était, dit le récit, des truffes d'été dont la saveur était médiocre, la couleur pâle et qui, je cite, « abusaient l'ignorant souvent trop peu for-  
tuné pour s'offrir et connaître la truffe du Périgord »... déjà ! Nous y reviendrons.

A la cour d'Henri II, les cuisiniers floren-  
tins de Catherine de Médicis répandirent l'usage de la truffe de leur pays, plus parti-  
culièrement, du Piémont, d'Alba, de couleur ocree, à la saveur caractéristique qui s'assimile bien à certaines préparations culinaires de nos amis italiens. C'est leur truffe noble, le « *Tuber magnatum* » ou « *Tartufi bianchi* » del Piemonte et d'Italia qui, à Rome ou à Milan, pour Noël, vaut toujours son poids d'or !

C'est enfin l'époque de la Renaissance qui marque l'épanouissement de la bonne chè-  
re, le faste des repas comme celui des lettres et des arts, et l'entrée triomphante de la truffe noire, le *tuber melanosporum* qui tire son nom et sa renommée de ses origines périgourdines : « Enfant du Périgord, elle s'est fait aimer de tout le monde ». C'est la truffe noble des gastronomes, unique ob-  
jet de nos soucis et de nos préoccupations d'aujourd'hui et de demain.

Si à l'origine elle était appréciée par une élite pétrière de bonnes manières et avide de bonnes choses, c'est le développement de la trufficulture en France à la fin du siècle dernier qui en assura sa prestigieuse renommée, en permettant à un plus grand nombre la joie de s'offrir directement ou par préparations interposées, ce précieux et prestigieux fruit de nos terres méridionales suivant un cheminement non moins histo-  
rique.

En effet, le Pape JEAN XXII, archiprêtre de Sarlat, Chanoine de Périgueux, fit planter dans ses Etats d'Avignon les chênes de son pays qui devaient lui permettre d'avoir « les truffes sous la main », mais c'est ROUSSEAU de Carpentras qui prit le relais lors de la crise du phyloxéra au siècle dernier en lan-  
çant l'idée, qui a fait ses preuves, de rem-  
placer les ceps de vigne défaillants par des chênes truffiers assurant ainsi la sauvegarde des paysans par une production de truffes qui, au début du siècle, on le sait déjà, atteignait 1 000 tonnes qui valaient 2 à 8 francs le kilo suivant les années. Vers 1915, la production se situait à 500 tonnes au prix de 10 francs environ. Vers 1930, à 300/400 tonnes au prix de 18 à 60 francs le kilo. Vers 1940, à 250 tonnes au prix de 70 francs environ. Entre 1940 et 1960, à 150 tonnes au prix de 18 à 55 francs le kilo. Au cours de la dernière décennie, les tonnages récoltés dé-  
passèrent rarement les 100 tonnes à 120 francs le kilo, atteignant certaines années, par deux fois, des pointes de 200 francs le kilo.

C'est donc bien une valeur or qui se négocie suivant la loi de l'offre et de la demande à la bourse des marchés de produc-  
tion pendant la période de récolte, l'hiver, de novembre à mars !

Comme les besoins peuvent être évalués, dans la conjoncture actuelle, à un minimum de 250 tonnes, ceci justifie une fois de plus une politique de reboisement de 5 à 8 000 ha représentant la plantation de 1 000 000 à 1 500 000 arbres.

Mais ainsi définie historiquement, botani-  
quement et disons financièrement, comment la truffe du Périgord parvient-elle sur nos tables et par quels subtils cheminements ce don de la nature conserve-t-il, dans le temps et loin de ses terres d'origine, ses qualités premières ?

De la truffière, de la chêneraie où le paysan la fouille, « la cave » à l'aide d'un chien, d'un porc ou d'un cochon (comme Saint Antoine dans le désert de Thébaïde, qui pourrait être le saint patron des trufficul-  
teurs), elle arrive enrobée de terre, hélas de trop, parfois !

Les courtiers ou acheteurs des maisons spécialisées (car on ne s'improvise pas dans ce métier) les reçoivent sur des grilles ou dans des filoches (pour éliminer les mau-  
vaises, les tarées, les déchets), commentent la qualité, reconnaissent son poids, convien-  
nent alors du prix et du cours du jour dans une ambiance de bon aloi.

Placée dans des paniers spéciaux, elle est livrée, expédiée aux négociants ou aux usines. Elle sera lavée, débarrassée de sa gangue de terre puis triée par grosseur ou qualité, brossée ou pelée. Telles sont les principales opérations qui précèdent l'expédition des truffes fraîches (en saison) ou leur conservation. Si DUHAMEL (pas le ministre, l'écrivain !) a pu écrire qu'aux abattoirs de Chicago, seuls les cris du cochon étaient perdus, pour la truffe, seule la terre est de trop et tout est mis en œuvre pour offrir, suivant les moyens de chacun, des pelées, des brossées extra ou de premier choix, des morceaux, des pelures, voire des brisures de truffes de qualité.

Que ce soit en grosses boîtes ou en petites boîtes ou en flacons de verre, sa double appertisation préserve ses vertus, encore qu'une seule cuisson soit souvent recherchée, mais dans tous les cas, le jus, condensé des parfums de la truffe, doit être utilisé. Et pour mémoire également, il faut savoir qu'un kilo de truffes fraîches donne rarement plus de 600 g net de truffes conservées.

Des essais de surgélation et de lyophilisation industriels n'ont pas apporté de solution supérieure à la forme traditionnelle, sans parler des méthodes particulières de conservation propres aux grands chefs dont l'originalité correspond à des exigences qui leurs sont propres et que nous ne citons que pour mémoire.

Ainsi préparée, fraîche ou conservée, pour l'apprécier, il faut la déguster : en salade, en ragout, en omelette, en chausson. Mais qu'elle soit pelée ou incorporée aux foies gras, taillée en minces rondelles sous la peau d'une volaille ou décorant une timbale, en morceaux ou en pelures, incorporée aux charcuteries les plus fines, qu'elle soit d'un prix abordable ou non, aux heures de joie familiale ou collective, autour d'une petite table ou dans un banquet, la cuisine française se doit d'arbore son diadème dont la truffe est le joyau.

Impériale souterraine, reine des festins et des délices culinaires, divin tubercule, tous ces noms évocateurs ne sont pas slogans de télévision commerciale mais définitions pensées et justifiées dont la plus célèbre reste celle de BRILLAT-SAVARIN qui la définit : « *LE DIAMANT DE LA CUISINE* », tout en rappelant dans sa physiologie du goût ce que disait Brantôme : « Elle rend les femmes plus tendres et les hommes plus aimables ».

DOYEN, l'incorporant aux foies d'oies, disait d'elle : « C'est l'âme du foie gras... », et plus près de nous, Raymond OLIVER, auteur de « *Art et Magie de la Cuisine* », écrit « La truffe est le champignon le plus prestigieux... dans la palette d'un chef, la truffe représente une touche de richesse, de somptuosité même !... »

Mais pour le plaisir de bien apprécier et déguster ce précieux fruit de notre terroir, le législateur français a voulu fixer les règles définissant et préservant ses appellations d'origine, sa présentation en conserve

et les méthodes de contrôle, aussi bien que le titre de noblesse des produits auxquels elle est incorporée.

L'Espagne a pratiquement admis les normes françaises, l'Italie dispose d'une loi qui, pour être très proche de notre réglementation, n'en diffère pas moins sur certains points essentiels mais tous les autres pays qui sont consommateurs et non producteurs n'ont pas toujours de « Code » très précis...

S'il est convenu qu'il n'existe que deux truffes dites nobles : celle du Piémont, du domaine réservé à nos amis italiens et dite blanche d'Italie (*tuber magnatum*), et la truffe du Périgord, la truffe noire (*tuber melanosporum* ou *brumale*), c'est pour elle et à cause de cette grande dame que nous luttons sur deux fronts : celui de la production et du reboisement et sur celui de sa protection et de sa renommée... par la qualité. Les normes françaises prévoient sous le contrôle du Service de la Répression des Fraudes et des Centres Techniques des Conserves alimentaires et de la Salaison, que les truffes fraîches doivent présenter une garantie de pureté ne tolérant qu'un faible pourcentage (2 %) de truffes de variétés autres que le « *tuber melanosporum* ».

Par voie de conséquence, les conserves de truffes doivent présenter le même caractère de pureté pour les truffes entières, une faible tolérance n'étant admise que pour les morceaux, les pelures et brisures.

Les autres variétés ont nom principalement et couramment « *tuber uncinatum* » ou de Bourgogne ou « *tuber aestivum* » ou « de Saint-Jean » à l'aube de l'été où on les récolte habituellement encore qu'on en trouve peu, sans doute, mais trop encore toute l'année !

Cette truffe d'été mérite une parenthèse car si elle est de peu de saveur, d'un gris blanc et jaunâtre, elle n'en possède pas moins une écorce noire et peut ainsi abuser l'ignorant de toujours. Elle est cependant un produit naturel, comestible, que le producteur trouve dans certaines régions aux lieux et places de la bonne truffe noire, mais plus abondamment que nulle part ailleurs, il faut bien le dire, en Italie, sous les noisetiers... Alors même à prix inférieur elle se négocie, trouve preneur chez les moins fortunés ou les moins difficiles, qu'ils soient d'ici ou là... En France, son commerce n'autorise pas son incorporation aux produits dits « truffés » qui ne peuvent être ainsi ennoblis que par la truffe du Périgord et sous certaines conditions de pourcentages très précis et rigoureusement contrôlés.

Mais dans de nombreux pays étrangers où la gastronomie ne fait pas encore partie des « institutions » et où les subtilités de l'art culinaire font mal la différence entre les diverses variétés, la truffe n'est souvent qu'un décor cher et trompeur.

P. CAGNIART

Président du Groupe  
« Truffes » de la  
Confédération française  
de la conserve

# PARASITISME...

Dépourvu de chlorophylle, le champignon ne peut emprunter à l'air le carbone qui lui est indispensable et doit trouver ailleurs pour vivre des composés carbonés déjà élaborés.

Obligé de nourrir ses larves avec des composés frais et vivants, l'Apanteles glomeratus (petit hyménoptère de nos potagers) se voit contraint de faire vivre sa progéniture dans le corps des chenilles de la piéride.

Ainsi, dépourvus d'un élément de base essentiel à leur existence, d'innombrables êtres vivants sont obligés de le voler à d'autres et ceux-ci en meurent ou sont tués au préalable dans ce but. Nombreux sont les philosophes et les scientifiques qui se sont penchés sur cette curieuse carence de la Nature qui pose et justifie le problème du parasitisme car il ne faudrait pas oublier que, de tous les êtres vivants, c'est l'homme qui pose les plus curieuses manifestations de la vie parasitaire (au figuré), tout en étant lui-même parasité par un bon nombre d'annelides et d'anoploures... et, pourquoi pas, de champignons ! (1)

La grande question est évidemment de déterminer pourquoi lorsque la facture du parasitisme est trop lourde (souffrances, mutilations, mort) la Nature n'a pas, dès l'origine, fourni au parasite un moyen différent de subsister ou, à la rigueur, un choix possible, sous certaines formes d'instinct ou de déterminisme évolutif, ou, enfin, une sorte de mécanisme, permettant d'assurer les équilibres essentiels, qui ne passe pas obligatoirement par l'exploitation criminelle d'un autre être vivant. Comme on voit, le problème est immense. Il dépasse le cadre de notre bulletin et l'objet de notre propos. En insistant de nouveau et en termes généraux sur ce monde inconnu des parasites, nous voulons surtout susciter des vocations de recherche et des sujets d'articles intéressants pour les bulletins et les lecteurs du futur. Des découvertes passionnantes s'offrent aux chercheurs car les phénomènes sont à la fois curieux et complexes, riches en rebondissements inattendus. Revenons rapidement à titre d'exemple sur le Champignon et l'Apanteles.

Dans le règne végétal, le Champignon est le roi des parasites, mais il n'est pas que cela. Il convient de rappeler qu'il est aussi saprophyte et symbiotique. Les nouveaux lecteurs de notre Bulletin ne nous tiendront pas rigueur de rappeler quelques définitions élémentaires, que tout Mycologue se doit de connaître, et pour les études de détail ils voudront bien se reporter aux excellents articles parus dans nos Bulletins précédents. (2)

Les Champignons saprophytes prennent le carbone vital dans des organismes déjà morts qu'ils décomposent à l'aide de bactéries. Ils poussent sur du bois mort, sur l'humus, sur le fumier, sur des excréments et des cadavres (poils ou plumes d'animaux). Ils sont un peu les nécrophores et les charognards de l'automne et on sent bien que derrière cette diversité d'aliments se cache une toute aussi étonnante diversité d'espèces et de phénomènes. Si certaines espèces, jaillies de l'humus et du fumier habituel de nos campagnes, nous sont familières, nous ne savons rien de celles qui, par exemple, pourraient venir, sous certaines conditions, dans les plumes, poils ou excréments de certains oiseaux ou mammifères indigènes ou exotiques.

Les Champignons symbiotiques, moins nombreux, n'en sont que plus impénétrables. La symbiose est, en quelque sorte, une forme sympathique et intelligente du parasitisme dont l'Homme moderne ferait bien de s'inspirer. Certains champignons peuvent en effet vivre en association plus ou moins étroite avec d'autres êtres vivants. Chacun retire chez l'autre un élément essentiel à sa subsistance. C'est l'entente cordiale de la Nature. Ainsi les Lichens résultent de l'association d'une algue (qui fournit du carbone par sa chlorophylle) et d'un Champignon dont l'algue tire profit à son tour. On con-

(1) Au sujet des champignons parasites de l'homme on se reporterà avec profit à l'excellente étude parue dans le Bulletin de la Société d'Histoire Naturelle de Montbéliard dont un extrait était repris dans notre Bulletin no 15, page 12.

(2) Voir l'article de l'Ingénieur KUTHAN sur bulletin no 37, page 12 (avril 1970). Voir aussi article de M. A. BLACHON (Société d'Annecy) sur l'Influence des Champignons sur la vie des Plantes Alpines (Bulletin 41, page 18).

## JARRET

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBERY

## MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE HOTEL des VOYAGEURS

Ancienne Maison Collomb  
Madame MARTINET, Succ.  
BAR - RESTAURANT  
Téléphone : 21-05  
ST-LAURENT-DU-PONT

**Loupes et Microscopes pour Mycologues****CENTRE OPTIQUE  
TASSERA**

Société Anonyme au Capital de 129 000 F

3, Rue Montorge, GRENOBLE  
Téléphone : 44-04-39**SUCCURSALES :**10, Rue du Breuil, 38 - LA MURE  
11, Av. A.-Croizat, ST-MARTIN-D'HERES  
TÉL. 87.70.33**La Sté Vizilloise de Construction**

20, Rue de la République, Vizille

Téléphone : 88-13-42

vous propose :

19 logements tout confort aux Mattons  
VIZILLE Commerces dans galerie com-  
merciale à Vizille et à Champ-sur-Drac

15 Villas de 4 à 6 pièces à JARRIE

naît d'étranges exemples d'associations symbiotiques qu'il convient de rappeler : l'Ammanite tue mouches, le Tricholome équestre, le Bolet rude, etc., sont liés par des mycorhizes aux racines d'essences végétales courantes. De même on sait que les Truffes sont en association symbiotique avec les racines des chênes. Le cas le plus curieux est celui des Orchidées dont la germination est conditionnée par l'intrusion dans leurs graines du mycélium d'un Champignon.

L'association se présente aussi sous forme de collaboration. Depuis longtemps le Champignon a dit « oui » aux Insectes pour la Participation. Il a dit oui aux Scolytes, coléoptères sympathiques du Midi qui vivent en parasites sous l'écorce des arbres et y transportent le Champignon dans le triple but d'assurer une nourriture à celui-ci, nourrir leurs propres larves et faciliter le creusement de leurs galeries dans le bois par l'action de décomposition qu'exerce le Champignon.

Le problème du parasitisme trouverait donc sa solution, lui aussi, dans la Participation, mais hélas ! La plupart des Champignons ne l'entendent pas ainsi et nos fleurs et nos fruits n'ont jamais rien tiré de bon du Mildiou ou de l'Oïdium dont sont victimes pommes de terre, vigne, tomates et pêchers. Les Polypores et l'Armillaire sucent la sève des arbres jusqu'à l'épuisement de ceux-ci sans qu'aucun services ne soit rendu à leurs victimes. Impitoyables, d'innombrables Bolets et volvaires vivent en parasites sur leurs frères Clitocybes et Sclérodermes.

A mesure qu'on s'élève dans l'échelle du règne animal et qu'on passe des végétaux

aux invertébrés, puis aux vertébrés et ainsi de suite jusqu'aux Mammifères et à l'Homme, le spectacle du parasitisme prend des proportions de plus en plus horribles et sanguinaires. C'est ainsi que notre Apanteles, cité plus haut, n'hésite pas à pondre ses œufs dans les œufs de ses victimes. A leur naissance les chenilles issues de ces œufs portent en elles le parasite implacable qui va les « sucer vivantes » toute leur vie durant. Certaines arrivent même à se transformer en chrysalides que la mort vient figer en une sorte de sarcophage cutinisé et vide d'où s'échappent les assassins. Il existe deux cent mille espèces d'Hyménoptères parasites et certains sont à leur tour parasités par d'autres qu'on appelle hyperparasites.

Que penser aussi de cette mouche (Diptère), la Lucilie bufonivore, qui pond ses œufs sur nos crapauds et dont les larves, pénétrant par les narines du batracien, vont dévorer le cerveau de celui-ci !

Pour protéger et aimer la Nature, il ne faut pas trop penser à ces exemples car on y observe souvent des lois d'extermination étranges où la maxime « Aimez-vous les uns les autres » est remplacée par celle de « Mangez-vous les uns les autres ». Dans cette Nature, depuis la Création, l'Homme vient répétant après elle « Faites comme je dis, non comme je fais ». Lui aussi, au fond, a une âme de parasite : le plus cruel et impardonnable de tous car il est un parasite pensant, pourvu de raison.

F. BARBOYON

Société de Mycologie  
et Sciences Naturelles  
d'Aix-les-Bains**Meubles Faige  
AU CONFORT**

Magasins, 7 et 9, Avenue Jules-Ravat

Fabrique et exposition : Rue Faige-Bâve  
38 - VOIRON**Pour vos lunettes . . .  
. . . un Spécialiste****A. David-Henriet**

Opticien Diplômé

1, Av. Dugueyt-Jouvin, VOIRON  
20, Rue de l'Hôtel de Ville - LA COTE-ST-ANDRÉ

# Sur le problème *Lepiota Helveola* Bres.

(SUITE DU N° 43)

C'est par une interprétation erronée de la structure du revêtement piléique, due en partie à une insuffisance de la méthode de recherche, que Huijsman (1943) a attribué son *Lepiota microspora* à la section *Ovisporae*. Pour dissocier les éléments de ce revêtement il a pratiqué la méthode du tapotement en brisant de la sorte en mille morceaux ce tissu extrêmement fragile et en rendant l'image microscopique indéchiffrable. Pour bien pouvoir examiner ce recouvrement il faut prélever sur lui de petits flocons qu'on doit dilacérer à l'aide de deux épingle dans une solution faible ( $\pm 7\%$ ) de potasse caustique. Après avoir pris les précautions nécessaires, l'examen microscopique dévoile la présence d'un fouillis d'hyphe étroites, articulées et resserrées aux cloisons au milieu desquelles se trouvent éparpillées, en nombre peu élevé, des cellules vésiculeuses allongées beaucoup plus larges ayant le caractère de sphérocystes. *Lepiota roseo-lanata* appartient donc à la section *Echinatae* Fayod, ce qui se confirme encore par la grande épaisseur du voile général recouvrant le chapeau et par les petites spores subtronquées à apicule sublatéral. La prépondérance des hyphe étroites explique facilement le fait que le revêtement du chapeau est ici moins apte à former des verrues que dans la plupart des représentants typiques de cette section. Il est à peine nécessaire de relever que dans la section *Ovisporae* la structure de la couche superficielle du voile universel, constitué de poils allongés unicellulaires et d'éléments basidiformes en des proportions variables selon l'espèce, est fondamentalement différente.

*Lepiota roseo-lanata* est voisin de *L. sinopica* Romagn. Cette dernière espèce a cependant la couleur du chapeau plus orangée, les spores nettement plus courtes, la structure du voile général différente, les hyphe bouclées, etc.

Il y a lieu de mettre en relief ici que *Lepiota roseo-lanata* n'est pas non plus très éloigné de *L. fuscovinacea*, espèce à transférer également à la même section. La nécessité de ce transfert s'impose, entre autres, par l'étude anatomique du voile général de *L. fuscovinacea* comparée à celle de *L. echinacea* sensu Kühner (1936 : 211) — ou au moins à l'espèce que je considère comme telle — laquelle appartient incontestablement à *Echinatae* Fayod.

Chez la plupart des *Echinatae* (5) les verrues du chapeau, débris du voile général, se composent de chaînes de sphérocystes volumineuses à paroi épaisse, parmi lesquelles s'insinuent un nombre plus ou moins élevé d'hyphe « connectives », étroites, cylindriques. En outre, on aperçoit chez *Lepiota echinacea* un certain nombre de sphérocystes qui, en s'allongeant fortement et en s'étrécissant un peu, passent à des éléments vésiculeux, voire à des articles cylindriques. On assiste ici, pour ainsi dire, à la transformation progressive des chaînes de sphérocystes en de gros poils homologues à ceux qui composent en exclusivité le gros du voile général de *Lepiota fuscovinacea*; parmi eux s'insinuent les hyphe « connectives » (f. 20) juste comme parmi les éléments volumineux de *Lepiota echinacea* (f. 21).

C'est par la disparition totale des éléments sphériques que *Lepiota fuscovinacea* dissimile ses vraies affinités.

L'étude anatomique du revêtement piléique (= la partie du voile général qui recouvre le chapeau) de *Lepiota roseo-lanata* et de *L. fuscovinacea* fait reléguer ces deux espèces dans *Echinatae*. La grande épaisseur de leur voile et les caractéristiques de leurs spores viennent encore souligner la validité de ces rapprochements. Par contre, avec les représentants des autres sections *Lepiota roseo-lanata* et *L. fuscovinacea* n'ont aucune affinité directe. Aussi, peut-on les considérer comme le résultat d'une évolution particulière qui s'est éloignée du sein de la section *Echinatae* dans une direction spéciale pour chacune de ces deux espèces (*L. fuscovinacea* : « cylindrisation » des sphérocystes, prépondérantes; *L. roseo-lanata* : hypertrophie des hyphe « connectives » et réduction des sphérocystes). Cette supposition est corroborée par le fait (cf. Kühner, 1945 : 164) que les deux espèces traitées ici, contrairement au gros des *Echinatae*, sont dépourvues de boucles. Il est encore plus remarquable qu'une évolution parallèle à celle de *L. fuscovinacea* s'est produite dans la section *Micaceae* où *Lepiota pulverulenta* (6) se caractérise également par la transformation des sphérocystes du voile général en de grosses cellules cylindriques et par la perte des boucles.

J'insiste ici sur la proche affinité des sections *Echinatae* et *Micaceae*, laquelle s'exprime dans certains traits communs de leur évolution ontogénétique (cf. Atkinson, 1916 : 209-228; Greis, 1937 : 449-482), dans leurs spores ayant, en principe, la base subtronquée et l'apicule sublatéral, puis dans l'anatomie de leur voile général. Dans les deux sections le voile général est composé de deux sortes d'éléments : de sphérocystes et d'hyphe « connectives » étroites. Dans *Micaceae* tous les éléments de ce voile ont la paroi très mince et un pigment de membrane nul ou à peu près; les sphérocystes — formées en chaînes qui se désagrègent très facilement — abondent; parmi elles s'insinuent en petit nombre les hyphe « connectives » étroites (cf. Huijsman, 1961 : 6, f. 5). Aussi, la cohérence du tissu y est minime et le revêtement piléique, « la farine », se détache au moindre attouchement, voire d'un souffle. Dans *Echinatae* ces mêmes éléments ont la paroi épaisse et sont colorés d'un pigment de membrane, généralement brun; puis les hyphe y sont en moyenne moins étroites et plus nombreuses que dans *Micaceae* si bien que la cohérence du tissu y est plus grande. Cette cohérence est maximum chez *Lepiota roseo-lanata* où les sphérocystes manquent à peu près et ont cédé leur

(5) On ne saurait trop généraliser ici. Les *Echinatae* sont encore extrêmement mal connus, surtout les petites espèces qui sont généralement très rares.

(6) Herink (1961 : 217) préfère considérer *Lepiota sistrata* (Fr.) Gill et *L. pulverulenta* Huijsm. (1960 : 328) comme des synonymes. Il m'est impossible de partager cette opinion et de voir *L. pulverulenta* dans le *Agaricus sistratus* Fr. : « pileus... subtilissime pruinatus » (1821 : 24). Mieux vaudrait considérer *A. sistratus* comme nom confusum et éviter son emploi par la suite.

place aux hyphes y «connectives» emmêlées et chez *L. fuscovinacea* où les chaînes de sphérocytes — se désagrégeant chez les autres espèces de *Echinatae* avec plus ou moins de facilité — se sont transformées en poils raides et allongés. Ainsi, la formation de verrues, facilitée par la présence d'un nombre élevé de sphérocytes peu cohérentes chez les autres *Echinatae*, est contre-carrée chez ces deux espèces.

Les sections affines *Echinatae* (incl. *Lepiota fuscovinacea* et *L. roseo-lanata*) et *Micaceae* (dans laquelle on pourrait verser la section *Integrellae* de Kühner à voile général réduit), s'opposent nettement à l'ensemble des sections : *Lepiota* [espèce-type *L. colubrina* (Pers.) S. F. Gray = *L. clypeolaria* (Bull., Herb. Fr. pl. 405: 1788 ex Fr., 1821) Kumm], *Ovisporae* (J. E. Lange) Kühn. (incl. *Lepiota lilacea* Bres.) et *Stenoporeae* (J. E. Lange) Kühn. [incl. *Lepiota cristata* (Bolt. ex Fr.) Kumm].

A mon avis le genre *Lepiota* se confine aux sections mentionnées et il faut en exclure (cf., par contre, Singer, 1951 : 438) les sections *Sericellae* Kühn. et *Pilosellae* Kühn., dont toutes les espèces ont une endospore métachromatique dans le bleu de crésy (ce que j'ai vérifié) ainsi que

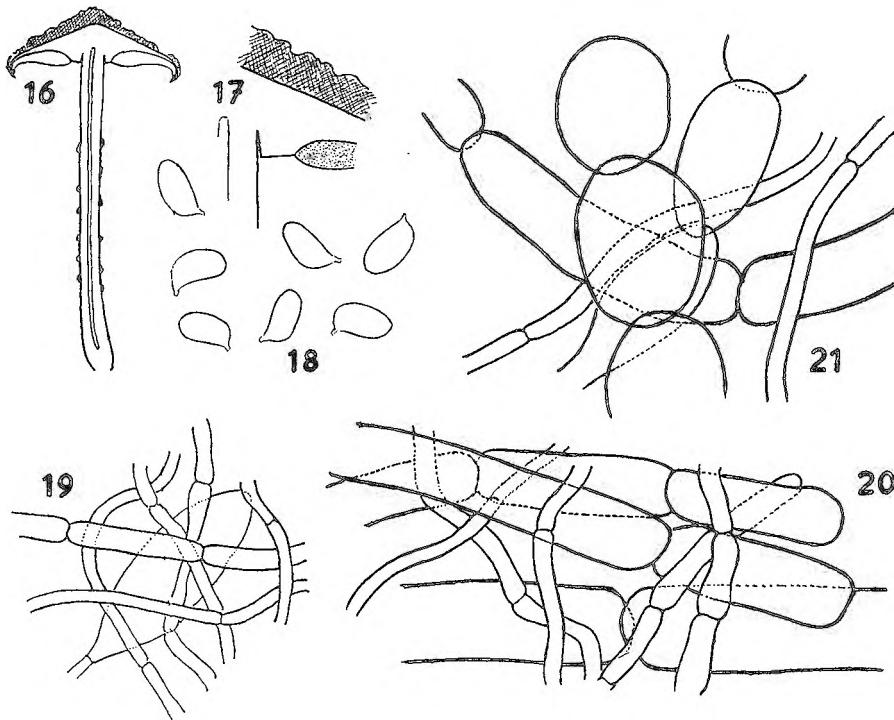
la section *Amyloideae* Sing. à spores amyloïdes. J'espère revenir en détail sur la classification des Agaricaceae senu restricto.

Tous mes remerciements vont au Dr. S. Ahlner de Stockholm qui a mis à ma disposition le matériel de Bresadola de *Lepiota helveola*; aux Professeurs de l'Université de Neuchâtel, C. Favarger et Ch. Terrier, le premier, directeur, le second, membre de l'Institut de Botanique, pour leur amabilité et leur concours; au Professeur R. Kühner de l'Université de Lyon et à M. M. Jossérand de cette même ville pour envoi de matériel, respectivement de *Lepiota clypeolarioïdes* sensu Kühn. et de *L. helveola* sensu Joss.; à M. L. Imler de Schooten (près d'Anvers) pour la vérification de la pseudo-amyloïdité des spores de *Lepiota roseo-lanata*; à M. et M<sup>me</sup> F. Marti de Neuchâtel pour m'avoir indiqué leurs meilleurs « terrains de chasse » et à M. L. Coulot de Saint-Aubin (Ne.) qui a bien voulu s'occuper de la correction de ce texte au point de vue linguistique.

FIN.

(Voir page suivante, les références)

H.S.C. HUIJSMANN, BOLE (Ne) Suisse.



## LEGENDES

Figs. 16-19. *Lepiota roseo-lanata* Huijsm. — 16. Section médiane d'un carpophore; l'épaisseur du voile général est remarquable ici. — 17. Mode d'insertion des lamelles. — 18. Spores, 4,5-7 x 2,3-3  $\mu$ . — 19. Scalp du revêtement du chapeau.

Fig. 20. *Lepiota fuscovinacea* Moller et J. E. Lange. — Scalp du revêtement du chapeau.

Fig. 21. *Lepiota echinacea* J. E. Lange. — Scalp du revêtement du chapeau.

Grossissements. Section médiane (x 1), schéma de l'insertion des lamelles (un peu plus élevé), spores (x 1540), scalps (x 500).

du platine  
sur une lame?



gagel publicité annecy r c annecy 54 B 13

Gillette l'a fait  
**SILVER PLATINE**  
une douceur qui n'en finit pas

## RÉFÉRENCES (Lepiota Helveola Bres.)

- Atkinson G. F. (1916). Development of *Lepiota cristata* and *Lepiota seminuda*. In Mem. N.Y. bot. Gdn 6 : 209-228.
- Barla J. B. (1888). Les Champignons des Alpes-Maritimes. Nice.
- Bresadola J. (1882). Fungi tridentini 1 : 15-26. Tridentini.
- Chodat R. et Martin C. (1889). Contributions mycologiques. In Bull. Soc. bot. Genève 5 : 221-227.
- Fries E.M. (1821). Systema mycologicum 1. Lundae.
- Fries E.M. (1838). Epicrisis Systematis mycologici. Upsiloniae.
- Fries E.M. (1874). Hymenomycetes europaei. Upsiloniae.
- Greis H. (1937). Zur Entwicklungsgeschichte von *Lepiota acutesquamosa* Weinm. In Jb. wiss. Bot. 84 : 449-482.
- Herink J. (1961). Studie ceskoslovenskych bedel (*Lepiotae* Fayod) 1. In Česká Mykol. 15 : 217-234.
- Hora F.B. (1960). New Check List of British Agarics and Boleti. Part IV. Validations, new species and critical notes. In Trans. Brit. mycol. Soc. 43 : 440-459.
- Huijsman H. S. C. (1960). Observations sur les *Lepiotae* Fayod. In Persoonia 1 : 325-329.
- Huijsman H. S. C. (1961). Observations sur le genre *Hohenbuehelia*. In Persoonia 2 : 101-107.
- Huijsman H. S. C. (1962). *Amanita beckeri* nov. spec. In Bull. Soc. mycol. France 79 : 349-350. « 1961 ».
- Josserand M. (1931). Sur un empoisonnement grave causé par une Lépiote du groupe *helveola*. In Bull. Soc. mycol. France 47 : 52-71.
- Konrad P. (1927). Notes critiques sur quelques champignons du Jura (troisième série). In Bull. Soc. mycol. France 43 : 145-204.
- Konrad P. et Maublanc A. (1928). Icônes selectae Fungorum 1 (*Lepiota brunneo-incarnata* Chodat et Martin).
- Konrad P. et Maublanc A. (1948). Les Agaricales.
- Kühner R. (1936). Recherches sur le Genre *Lepiota*. In Bull. Soc. mycol. France 52 : 177-238.
- Kühner R. (1945). Le problème de la filiation des Agaricales à la lumière de nouvelles observations d'ordre cytologique sur les Agaricales Leucosporées. In Bull. Soc. linn. Lyon 14 : 160-169.
- Kühner R. et Romagnesi H. (1953). Flore analytique des champignons supérieurs.
- Kühner et Romagnesi H. (1957). Compléments à la « Flore analytique », VII. Espèces nouvelles, critiques ou rares de Naucoriacées, Coprinacées et Lepiotacées. In Bull. Soc. Nat. Oyonnax 10-11 (Suppl.).
- Lange J. E. (1935). Flora agaricina danica 1.
- Maire R. (1916). Les champignons vénéneux d'Afrique. In Bull. Soc. Hist. nat. Afr. N. 7 : 131-206.
- Orton P. D. (1960). New Check List of British Agarics and Boleti. Part III. Notes on genera and species in the list. In Trans. Brit. mycol. Soc. 43 : 159-439.
- Patouillard N. (1889). Tabulae analytiae Fungorum. Fasc. VII : 44, fig. 608.
- Rea C. (1918). New or rare British Fungi. In Trans. Brit. mycol. Soc. 6 : 322-330, pl. 7.
- Singer R. (1951). The Agaricales (Mushrooms) in modern Taxonomy. In Lilloa 22 : 5-832. « 1949 ».

**S.A. JIMENEZ et FILS**

MONTAGE — LEVAGE ET BARDAGE

38 - CHAMP-SUR-DRAC

Capital Social 114 000 F

I.N.S.E.E. 334.38.071.1.001

R. C. 69 B 142

# Les Champignons Chinois

par M. BOCQUET (Société Mycologique de Chambéry)

On peut être à la fois amateur de champignons et de repas chinois. Dans ce cas, on se préoccupe de déterminer quels sont les champignons qui sont utilisés dans la cuisine chinoise, puis on se demande si ces précieux champignons ne poussant pas chez nous ne pourraient pas être avantageusement remplacés par d'autres de nos régions. Les champignons séchés importés de Chine coûtent en effet environ 4 F le petit sachet de 25 gr, soit 180 F le kg sec.

La cuisine chinoise utilise les champignons principalement dans deux plats bien connus, les « rouleaux de printemps » ou « chagio », et la soupe chinoise. Ces champignons sont de deux espèces :

- les champignons noirs gélatineux, dits oreilles de Judas ;
- les champignons gris à lamelles, dits champignons parfumés.

Nous allons examiner ces deux espèces.

1. Les champignons noirs, genre auriculaires.

Nom latin : *Auricularia auricula* ou *auricula judae* ou *hirneola auricula judae*.

Nom français : Oreilles de Juda.

Nom vietnamien : Nâm Mèo (oreilles de chat).

Ces champignons sont des saprophytes gélatineux qui ont la forme d'une oreille ou d'une cupule, et sont fixés à leur support par un pied très court. Leur face supérieure veloutée est violacée. Leur face inférieure souvent pourpre est luisante avec des plis en relief. Séché, le champignon se ratatine et devient violet noirâtre, en perdant énormément de volume; humecté à nouveau il reprend son volume primitif.

Ce champignon croît de préférence sur les sureaux mais pousse aussi sur d'autres feuilles, en choisissant des arbres déperissants, souvent dépourvus d'écorce. On trouve cette espèce dans tout l'hémisphère nord jusqu'à la limite du hêtre, et en toute saison sauf en période de froid ou de sécheresse.

On voit donc que ce champignon pousse chez nous, surtout sur les vieux sureaux, mais aussi sur les hêtres, noyers, saules, acacias, etc...

En fait en Europe on ne le ramasse pas parce qu'on le considère comme médiocre. Ce champignon peut être remplacé par un autre, appelé aussi Oreille de Judas et qui est l'helvelle lacuneuse, espèce assez répandue dans nos forêts herbues et qu'on trouve dans les Alpes jusqu'à 1900 m. Mais à notre avis pour la fabrication des chagio, il est plus indiqué de remplacer les champignons noirs par des « trompettes de la mort », (*Craterellus cornucopioides*), espèce plus courante et plus savoureuse, et qu'on a aucune difficulté à trouver à bon marché en automne.

## 2. Les champignons gris à lamelles.

Nom latin : *Lentinus Edodes*.

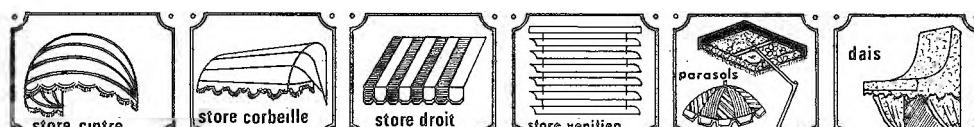
Nom français : Lentines.

Nom vietnamien : Nâmthom ou nâm huong ou môt nhi (champignon parfumé).

Il existe plusieurs lentines en Europe mais à notre connaissance on ne trouve pas l'espèce « edodes » qui pousse en Chine et au Japon. Le champignon est lignicole, à chapeaux squameux avec bord enroulé, à lamelles serrées avec pied court et excentré. Une caractéristique des lentines est de sécher sans pourrir. Humidifié il reprend à peu près sa forme primitive.

Il nous a été signalé que des essais de cultures sur tranches de billes de bois étaient en cours en Suède.

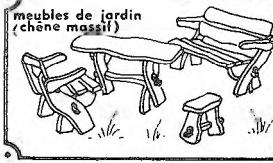
A notre avis, ce champignon peut être avantageusement remplacé par le tricholome terreaux (ou « petit gris »), espèce courante dans les bois de conifères des montagnes calcaires de basse altitude, qu'on récolte de l'été jusqu'en novembre. Ce champignon a un chapeau charnu fragile mamelonné au centre, couleur gris brun ou gris souris, des lamelles fragiles, larges, blanches puis grises, un pied fragile blanc ou grisâtre, à corne plus ou moins nette. Ce champignon comme le « lentinus » séche sans pourrir et en gardant sa forme. Il ressemble un peu au champignon parfumé, à part les squames du chapeau chez le second et il est plutôt savoureux. On l'appréciera particulièrement dans la soupe chinoise.



**STOREX**

C'EST LA MARQUE DE LA COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE!

TEL. 38.18.86.



\*\*ENSEIGNES\*\*\*

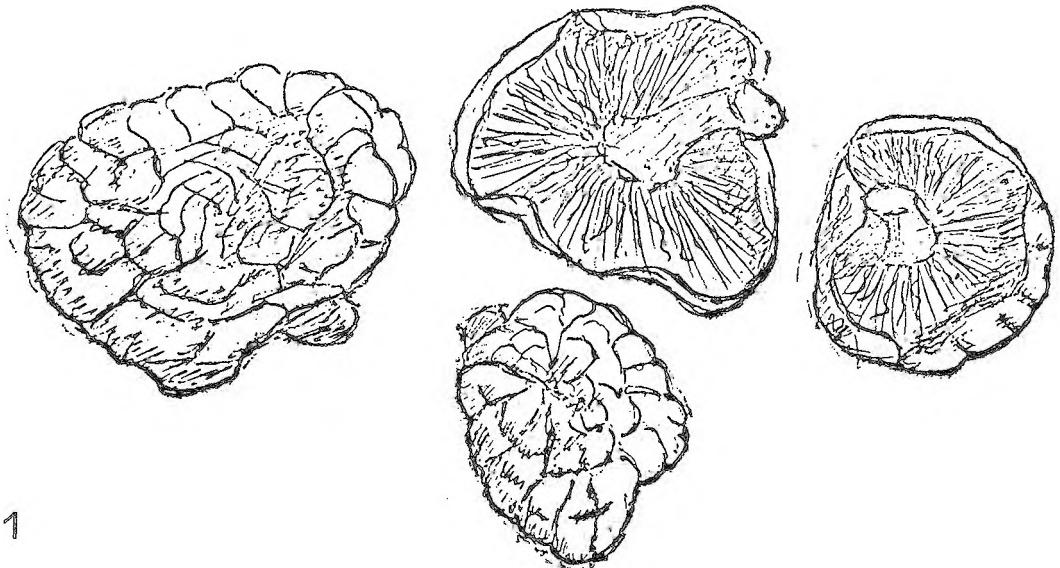
\*\*\*LUMINEUSES\*\*\*

**STOREX** manoir de

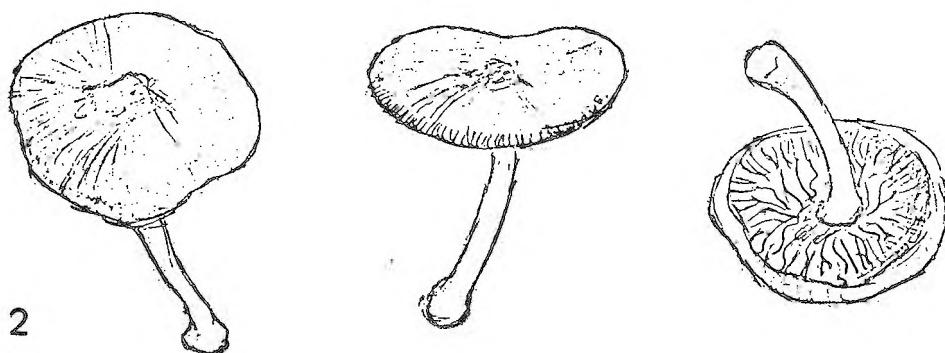
*Chatillon* 74 ANNEMASSE

TEL. 38.18.86.

visitez le **garden-center storex**



1



2

1 - *LENTINUS EDODES (Sec)*

2 - *TRICHOLOME TERREUX (Sec)*

**- DROGUERIE ROMET -**

BROSSERIE - PARFUMERIE - COULEURS

FOURNITURES POUR  
HOTELS - ENTREPRISES - Etc...



MOUTIERS — Tél. 64

QUINCAILLERIE GENERALE  
PRODUITS METALLURGIQUES  
ARTICLES MENAGERS

**Charles MASSIAGO**

MOUTIERS - Tél. : 7-44 et 7-45

ALBERTVILLE

Bureaux - Entrepôts : Téléphone : 7-56  
Magasin détail Téléphone : 0-68

# Hommage à M. Arsène SAINTÉ-MARTINE

C'est pour le président de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie, une bien douloureuse mission, que d'apporter sur cette tombe le dernier adieu de tous les mycologues alpins, à celui qui a été le promoteur dynamique et l'administrateur infatigable de leur association.

La grande famille des Amis de la nature et des champignons, qui groupe en son sein près de 5.000 adhérents, ressent très douloureusement aujourd'hui la disparition d'Arsène SAINTÉ-MARTINE, sur la tombe duquel je m'incline, en leur nom, avec gravité et avec émotion.

C'est au seuil de l'année 1960 que j'ai reçu à MONTMELIAN la visite de cet homme de cœur, dont la généreuse ambition était de réunir en une association éducative et fraternelle, les mycologues alpins, depuis les falaises escarpées du Vercors jusqu'à la rive azurée du Léman.

Je fus d'emblée conquis par la volonté, la force de persuasion et l'élévation d'esprit de cet être droit, simple, loyal et courageux. La grande idée qui était la sienne, le message d'amitié dont il s'était fait le porteur, se concrétisèrent aussitôt, au printemps 1960, par la création de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie.

C'était sa volonté. Ce fut son œuvre.

Il s'y donna de plein cœur, il y travailla sans relâche, avec la foi de l'apôtre, et la pleine lucidité du parfait animateur.

Grâce à ses efforts, nos structures fédérales prirent corps et s'affirmèrent.

Grâce à son opiniâtreté, un bulletin fédéral culturel vit le jour, et fit connaître notre association, ses activités et ses travaux, en France, et à l'étranger.

Je le revois, se dépensant sans compter à nos assemblées, à nos congrès, aux expositions mycologiques voironnaises, avec cette bonhomie souriante qui le caractérisait et le faisait aimer de tous.

Hélas, tant de labeur et de ténacité, devaient à force de surmenage, saper peu à peu sa résistance physique et son énergie morale.

Cruellement frappé par la maladie, il devait, il y quelques années, prendre un repos forcé et abandonner ses activités au sein de notre fédéra-

tion. Ce fut pour lui un coup fatal, une épreuve sans appel, dont il ne devait jamais se relever. Ce fut, en même temps, dans nos rangs, un vide immense, une perte irréparable, devant laquelle nous nous trouvâmes subitement désemparés.

En reconnaissance de son inlassable dévouement, les mycologues alpins l'élèverent alors spontanément au rang de Président d'Honneur de notre Fédération.

Nous avons tous suivi, le cœur serré, sa longue et courageuse marche vers la mort.

Nous avons tous ressenti la douleur de sa compagne et de ceux qui, avec tendresse, l'ont assisté jusqu'à son dernier souffle.

Arsène SAINTÉ-MARTINE vient de nous quitter pour toujours.

Il va dormir en paix, dans cette terre dauphinoise, au milieu de ce cadre de vallons, de forêts et de montagnes, qu'il a tant parcourus, en mycologue, pour donner libre cours à sa passion.

Tous ses amis sont là pour l'accompagner, en témoignage d'admiration et de reconnaissance devant l'œuvre éducative, sociale et humaine, dont il a été le promoteur et dont il a porté violemment le flambeau.

Tous ceux qui, aujourd'hui, s'inclinent devant sa tombe, ont le devoir de ne pas oublier qu'il fut un homme de bien, un lutteur au service de l'efficacité et du rayonnement d'un noble idéal.

Nous n'oublierons jamais le regard jovial et franc de cet homme enlevé à notre amitié au terme d'une vie qu'il a voulue laborieuse, féconde, et tout entière consacrée à l'altruisme déintéressé.

Les paroles de consolation que je devrais prononcer au nom de tous les membres de notre Fédération ne pourraient, en ces pénibles circonstances, qu'augmenter encore le chagrin de sa compagne et des êtres chers qui le pleurent.

Qu'ils sachent cependant que le souvenir de notre ami ne s'effacera pas dans nos cœurs, et puissent-ils trouver dans notre présence, la preuve sincère de notre affliction, et ressentir un peu toute la chaleur de notre amitié.

Roger GIREL.

## Décès de M. Claude BERT

Après notre Président Fondateur SAINTÉ-MARTINE, un nouveau deuil a frappé la Société Mycologique Voiron-Chartreuse en la personne de Monsieur Claude BERT, Vice-Président, pionnier de la Société. Il s'est éteint après une douloureuse maladie. Une foule nombreuse a accom-

pagné notre ami au champs du repos le 8 Janvier 1972. Nous renouvelons à toute sa famille nos sincères condoléances.

Le Président :  
André COMBET.



**M. Arsène SAINTE-MARTINE, Prés<sup>t</sup> Fondateur de la Fédération**

# Chronique toxicologique...

## UN GRAVE EMPOISONNEMENT PAR L'AMANITE VIREUSE (Amanita Virosa) EN SAVOIE

Depuis sa création en 1960, il existe une commission toxicologique au sein de notre Fédération. Elle a pour mission essentielle d'étudier avec la plus grande attention les cas d'intoxications fongiques graves qui se sont produits dans le secteur alpin, notamment dans la zone d'environnement des sociétés fédérées, et de porter, par le canal du Bulletin, les résultats de son enquête à la connaissance de ses adhérents.

Information, éducation, alerte et prévention, telles sont les raisons d'être fondamentales de cette commission.

C'est dans ce but qu'il me paraît intéressant de rendre compte de l'intoxication dont a été victime le 9 septembre dernier une Lyonnaise, M<sup>me</sup> Marcelle GUICHET, qui était en vacances avec son mari dans le petit village du Bourget-en-Huile, près du chef-lieu de canton savoyard de La Rochette. Je remercie vivement M. GUICHET d'avoir accepté, au cours de mon enquête, de me communiquer avec beaucoup de détails et de précisions tous renseignements utiles sur l'évolution du drame terrible que son épouse a vécu, et de m'autoriser à les publier dans ce fascicule.

Précisons tout de suite que M<sup>me</sup> GUICHET n'avait pas l'habitude de cueillir des champignons, qu'elle les connaissait très mal, et qu'elle n'adhérait à aucune société mycologique.

C'est ainsi qu'elle commit la grave erreur d'ajouter à un plat de grandes coulemelles (*Lepiota Procera*), quatre amanites vireuses cueillies dans un bois d'épicéas, situé au lieu dit « L'Envers », près du hameau des Boulins, commune du Bourget-en-Huile. Tous les membres de la Section mycologique du Foyer rural de Montmélian savent que dans ces bois de conifères, les Amanites phalloïdes et les Amanites vireuses poussent à foison chaque automne et alimentent les tables de nombreuses expositions.

Le plat fatal fut consommé, cuit au beurre, entre midi et 13 heures par M<sup>me</sup> GUICHET et son époux. Ce dernier, pris d'un doute sur la comestibilité des espèces consommées, et subitement assailli par la peur, décida, aussitôt après le café, de se faire vomir et de se « laver » l'estomac en absorbant et en rejetant une importante quantité d'eau tiède. Il élimina donc son repas en totalité. Sage précaution qui lui a peut-être sauvé la vie !

Le repas du soir fut pris en toute quiétude par les deux époux, sans que M<sup>me</sup> GUICHET eut à se plaindre du moindre mal. Les premiers symptômes apparurent chez la malheureuse la nuit suivante vers une heure du matin, soit environ 12 à 13 heures après l'absorption du plat de champignons. Ce furent d'abord des vomissements, de la diarrhée, puis des crampes très douloureuses, parfois intolérables, dans les membres inférieurs. Au cours de la matinée, d'autres malaises et graves perturbations se firent jour : chute de la température (36°5), baisse très

importante de la tension artérielle (7 sur 5,5), suppression des urines, amorce d'une importante déshydratation.

Le docteur, appelé vers 8 heures, mais retenu dans la matinée par des visites et des urgences, ne put examiner la malade que vers 13 heures, soit 12 heures après l'apparition des premiers symptômes et 24 heures après la dégustation du plat fatal. Les champignons responsables n'ayant pas été identifiés, le praticien ne peut se prononcer avec une absolue certitude sur le type d'intoxication en face duquel il se trouvait, mais très inquiété par l'apparition tardive du syndrome, il prescrivit un traitement de désintoxication en faisant appel aux médicaments suivants : *Ficarmone* (extrait de foie-antianémique), *Carbolevure* (désinfectant intestinal), *Vogalene* (contre les vomissements), suppositoires d'*Hormantoxone* (régénérateur de la cellule hépatique et désintoxicant général). L'éloignement de la pharmacie du chef-lieu de canton (11 km) provoqua un nouveau retard dans l'application de ce traitement.

Administré 28 heures après l'ingestion des amanites vireuses, il n'apporta aucune amélioration à l'état de santé de M<sup>me</sup> GUICHET. L'aggravation des malaises, notamment la douleur des vomissements, l'anurie persistante, l'accélération de la déshydratation, la perte de tension artérielle, nécessitèrent son transport à l'hôpital Edouard-Herriot à Lyon, où elle fut admise le 11 septembre dans l'après-midi.

Les spécialistes du service de toxicologie et de réanimation de cet hôpital firent un pronostic très sombre à l'arrivée de la malade. Ils demandèrent à M. GUICHET et à son fils de faire un voyage-éclair dans le bois où les champignons avaient été cueillis et d'en rapporter quelques spécimens, afin d'avoir une certitude absolue dans l'identification. Vérification faite, M<sup>me</sup> GUICHET, dont l'état de santé inspirait les plus vives inquiétudes, reçut le traitement suivant : perfusion permanente pendant 27 jours des produits ci-après : glucose à 5, 10, 20 et 30 %, chlorure de sodium, chlorure de potassium, trophysan (produit à base d'acides aminés améliorant le tonus général), mannitol (diurétique et désintoxicant), lasilix (diurétique).

La malade dut subir en outre deux transfusions de sang et être soumise à une épuration par recours au rein artificiel, son taux d'urée ayant atteint la cote d'alerte de 3,2 g.

Le sixième jour de son hospitalisation, l'effondrement de sa tension artérielle nécessita une réanimation en pleine nuit.

Sous l'effet du traitement dont les résultats furent la réhydratation, la reprise de l'activité urinaire, le recul du taux d'urée (à 0,95 g après épuration), la remontée de la tension artérielle, l'état de santé de M<sup>me</sup> GUICHET s'est lentement amélioré et sa guérison est en cours. A la date où j'écris cet article (28 octobre), soit 50 jours après son intoxication, elle est toujours en traitement à l'hôpital

pital Edouard-Herriot, mais sa sortie est envisagée pour les prochains jours.

Naturellement, la malade reste très faible et devra subir une longue convalescence. Elle s'alimente légèrement sous le contrôle d'une diététicienne. Elle marche depuis une huitaine de jours. Cependant, si les progrès semblent rapides, la fatigabilité reste très grande.

La convalescente subira un contrôle hebdomadaire d'urée sanguine qui se prolongera durant trois mois après son hospitalisation. Un régime alimentaire approprié lui sera prescrit, et le prochain trimestre elle reviendra à l'hôpital pour un contrôle et un bilan.

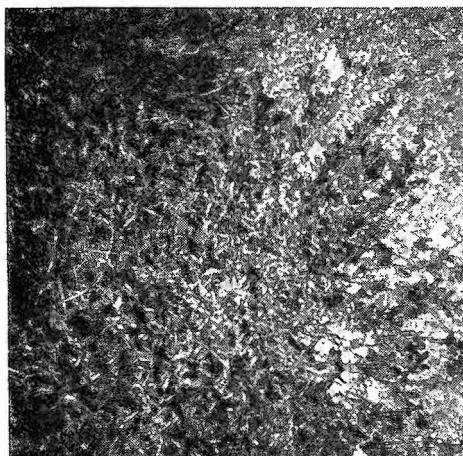
Ainsi évolue vers un dénouement heureux l'affreux cauchemar que M<sup>me</sup> GUICHET a vécu avec un grand courage, et que sa robuste constitution lui a permis de surmonter. Nous lui souhaitons un rapide rétablissement et un parfait retour à son équilibre physique et moral d'antan.

Quant à son époux, il n'a dû son salut qu'aux sages mesures de précautions qu'il a mises en pratique dès la fin de son repas. Il n'a, en effet, ressenti aucun trouble. Quel bonheur pour lui qu'il en ait été ainsi, car, ancien déporté du camp d'extermination de Neuengame, il aurait peut-être moins bien réagi que son épouse devant le drame phalloïdien.

Ami lecteur, il est des faits qui ont valeur d'enseignement sans qu'il soit besoin d'y apporter le moindre commentaire. Chacun n'aura donc aucune peine à tirer les leçons de ce drame pénible. Par mesure de précaution jamais inutile, insistons une fois de plus sur la perfidie des formes blanches de l'amanite phalloïde, sur le grave danger de la consommation d'espèces dont on n'a pas la certitude formelle de l'identité, et sur l'urgence de faire conduire à l'hôpital un malade dont les symptômes d'intoxication se sont révélés tardivement.

Roger GIREL.

## La Renouée des Oiseaux



LA RENOUEE DES OISEAUX, petite plante commune partout et généralement inaperçue, comme les herbes trop répandues. (« Les chemins sont pavés de cette plante ») dit Chomel, s'utilise comme la bistorte dont elle possède à un degré à peine inférieur, toutes les propriétés, c'est sans doute le meilleur médicament sauvage contre les diarrhées, les dysenteries, les entérites, les entéro-colites, etc... 2 à 3 tasses par jour de la décoction de l'herbe entière (30-50 grammes pour 1 litre d'eau, sucrer si possible au sirop de myrtille ou de coing) calmeront ces maux en quelques jours tout en rétablissant le fonctionnement normal des sécrétions intestinales.

Depuis des siècles, les paysans la connaissent et l'utilisent aussi bien pour soigner les humains, que pour interrompre l'hématurie des vaches.

Les vieux auteurs la vantaient aussi comme hémosiatisque et son suc arrêterait les saignements de nez, comme le suc d'ortie.

(La vertu, de cette herbe, di O de Serres, est d'arrêter le flux des mentriées des femmes, celuy des dysenteries, du nez, de la bouche, et autres désordonnées évacuations de sang).

La renouée des oiseaux abonde partout pendant une grande partie de l'année et il est bon de se souvenir de ses pouvoirs et d'administrer dans les crachements de sang, par exemple, en attendant le secours du médecin, plusieurs verres par jour de son suc pur ou mêlé à du vin.

Comme la Prêle, à laquelle on peut d'ailleurs l'associer, elle contient de la silice organique.

La plante fraîche, bien nettoyée et hachée, est une bonne cicatrisante.

Comment reconnaître cette Renouée ?

C'est une herbe annuelle à tiges grêles, généralement étalées sur le sol, striées, portant de petites feuilles alternes, ovales, lancéolées, engainantes à la base, ayant à leur aisselle 1 à 4 petites fleurs presque sessiles, blanchâtres ou rosées, elles forment des plaques d'un vert sombre aussi bien dans les champs cultivés, où elle est souvent plus robuste et dressée, que sur les chemins, les places, les vieux trottoirs où elle ne paraît souffrir ni de nos roues ni de nos talons : elle fleurit de mai à la fin de l'automne, on la récoltera évidemment en des lieux non pollués, à la fin octobre, moment où sa teneur en silice serait la plus forte.

Pierre LIEUTAGHY

# LA PAGE DE L'AMATEUR :

## LES BONS ET MAUVAIS "PETITS GRIS"

Chaque automne, de nombreux amateurs viennent nous consulter sur la détermination et la comestibilité des champignons qu'on appelle communément « les Petits Gris », c'est-à-dire les tricholomes du groupe « Terreum » (Friès) ou Atrosquamosa (Khünner).

Ils poussent le plus souvent en troupes dans les forêts de feuillus et surtout de conifères des Alpes et des Préalpes du Nord.

Ceux qui les connaissent bien en font d'amples cueillettes, car ces espèces sont très recherchées par les mycophages.

Ceux qui les connaissent mal hésitent toujours à les cueillir — et ils ont raison — par crainte d'une confusion avec le tricholome tigré.

A l'intention de tous les débutants, j'ai présenté ci-après une description sommaire des champignons de ce groupe, en résumant leurs caractères botaniques essentiels et en les classant selon leur comestibilité. Tous les amateurs trouveront dans les ouvrages de KHUNER, MAUBLANC, HEIM, Mme LEGAL, André MARCHAND, ROMAGNESI, une description très complète de ces espèces et des détails précis en vue de leur identification.

### 1) CEUX QUI SONT DIGNES DE LA CASSEROLE

#### • LE TRICHOLOME TERREUX (*Tricholoma terreum*)

Ce champignon est très commun dans les Alpes où on le rencontre en troupes souvent importantes dans les bois de conifères ou de conifères mêlés de feuillus, sur les lisières d'épicéas ou de pins, mais aussi sur les talus des chemins forestiers. Son chapeau est gris, d'abord convexe, puis étalé avec un mamelon central, recouvert de fines squames pelucheuses grises qui lui donnent un peu l'aspect de la peau d'une souris. Les lamelles sont fragiles et deviennent grisâtres avec l'âge. Le pied est blanc soyeux, cylindrique (ce détail est important), cassant. La chair est blanche, fragile, sans odeur (ce détail est également très important). Nous avons remarqué que chez les vieux exemplaires, la chair du chapeau portait quelquefois des plages rose dentifrice, comme on en remarque souvent chez l'hygrophore Blanc de neige (*Hygrophorus niveus*). Ainsi que le signale également M. André MARCHAND dans son ouvrage « Champignons du Nord et du Midi », il s'agit vraisemblablement de l'attaque d'une moisissure parasite : *Hypomyces Roseus*.

Le tricholome terreux est apprécié de certains coureurs de bois. Pour ma part j'en ai souvent consommé, mais je trouve qu'en raison de sa saveur fongique un peu prononcée, on a intérêt à le mélanger à d'autres espèces ou à le faire accompagner un bon rôti.

#### • LE TRICHOLOME SCULPTE (*Tricholoma sculpturatum*)

C'est un proche parent du précédent dont il se distingue cependant par la teinte plus claire de son chapeau recouvert de squames beaucoup moins serrées. Il pousse en vastes traînées surtout dans les plantations de jeunes pins. Détail important : ses lamelles se tâchent de jaune citron avec l'âge. Lorsqu'on la mastique à l'état cru l'odeur de sa chair rappelle celle de la noix qui rancit. A l'état frais, le champignon sent un peu la farine. Sa valeur culinaire est identique à celle du Terreum.

#### • LE TRICHOLOME A SQUAMES NOIRES (*Tricholoma atrosquamosum* ou *murinaceum*)

Cette espèce présente un chapeau couvert d'une épaisse toison noir de fumée et un pied gris portant également des fibrilles noires. Dans la variété *Squarrulosum* de Bresadola le pied est tout entier recouvert de squames noires. Ce champignon dégage une odeur un peu poivrée et sa chair présente un goût caractéristique de noisette ou de noix sèche à la mastication. C'est un bon comestible.

#### • LE TRICHOLOME A BORD ROUGE (*Tricholoma orirubens*)

Son chapeau est recouvert de mèches noircâtres, et sa chair dégage une odeur de farine. Détail à retenir : ses feuillots rougissent avec l'âge et son pied peut parfois présenter à la base une teinte bleu-vert comme chez le Tricholome Colombette (*Tricholoma columbetta*). Je signale à ceux qui s'intéressent aux réactions macro-chimiques que sa chair rougit au formol. Cette espèce est réputée comme le meilleur comestible du groupe Terreum.

#### • LE TRICHOLOME CEINTURE (*Tricholoma cingulatum*)

On rencontre parfois au voisinage des saules cette espèce dont le pied blanc porte un anneau cotonneux et persistant pouvant prendre une teinte jaune. La chair des exemplaires âgés dégage une odeur de farine moisi. Cette espèce est comestible, mais sa rareté fait qu'elle est peu souvent consommée.

### 2) CEUX QUI DOIVENT ETRE REJETES EN RAISON DE LEUR ACRETE OU DE LEUR AMERTUME

#### • LE TRICHOLOME VERGETE (*Tricholoma virgatum*)

Espèce poussant rarement en troupes, mais en exemplaires isolés, surtout sous les hêtres. Le chapeau est vergeté de fibrilles radiales gris-violacé ou gris-noirâtre sur un fond pâle. Sa forme est d'abord conique, puis mamelonnée. L'odeur est forte et la chair devenant acre comme celle des russules à la mastication rend ce champignon immangeable.

● **LE TRICHOLOME VERGETE,  
VARIETE SCIODES**

Champignon proche du précédent, à chapeau convexe, bossu, bistre-noirâtre, nuancé de violacé, à cuticule qui s'excorie en plaques apprimées, mais jamais fibrilleux-méchu. L'âcreté de sa chair le rend inconsommable.

3) CELUI DONT IL FAUT SE MEFIER  
ET SAVOIR RECONNAITRE A TOUT PRIX

● **LE TRICHOLOME TIGRE**  
(*Tricholoma pardinum*)

Ce dangereux champignon, qui affectionne les sols calcaires, pousse en troupes dans nos forêts des Préalpes, notamment celles des Bauges et de Chartreuse. Il s'agit d'une espèce robuste, pouvant atteindre de grandes dimensions, à marge enroulée dans le jeune âge, à chapeau gris, cerclé de mèches réunies sous forme de squames rectangulaires. Ces mèches sont plus denses au centre du chapeau qui devient plus foncé que les bords. De teinte générale crème virant

au jaunâtre, ce champignon présente un pied très ferme, renflé à la base, une chair à odeur de farine au moment où on le récolte, mais qui disparaît ensuite très rapidement. Cette espèce est donc facile à distinguer des « Petits Gris » comestibles par sa robustesse, son gros pied, ses lames à reflets verdâtres et sa chair compacte qui sent la farine.

La consommation du tricholome tigré déclenche une intoxication gastro-intestinale très douloureuse pouvant durer jusqu'à 6 à 7 jours et provoque chez le malade un état dépressif de prostration. Les toxines responsables étant encore mal connues, aucun traitement efficace n'a pu être mis au point. Nous recommandons donc à tous les amateurs d'être vigilants, et de procéder à une étude botanique très précise des caractères différentiels des espèces que nous venons de citer, avant de les consommer.

Roger GIREL.

## HYGROPHORES DES POÈTES A LA NYMPHE ÉMUE

Si vous habitez le Jura ou les Savoies et que vous ayez la chance de trouver une « colonie » du rare, excellent et rose hygrophore des poètes (ou, à la rigueur, des hygrophores penarius), vous pouvez les accomoder de la succulente manière suivante — évidemment luxueuse (mais une fois n'est pas coutume !) — alliant la montagne à la mer.

Faire préparer par votre pâtissier une timbale en pâte feuillettée, dorée à l'œuf (ou une croûte de vol-au-vent) et la tenir au chaud.

Prendre un bel homard « œuvé » — avec ses œufs — (ou une langouste), bien vivant, le cuire dans un court-bouillon bouillant préparé au vin blanc sec du Jura et fortement aromatisé. Le laisser refroidir dans sa cuisson. Lui enlever toutes les coquilles et carapaces, ainsi que le « corail » (ou œufs). Réservoir les chairs, y compris celles des pinces. Piler fortement dans un mortier de faience — ou de marbre — les œufs et les parures (cuites et bien rouges) du crustacé ; mettre cette pâte dans une casserole après l'avoir amalgamé avec 200 gr de beurre fin et frais : faire chauffer le tout environ 45 minutes au bain-marie, puis passer dans un linge fort et humide en exprimant fortement ; remettre cette purée dans la casserole avec un peu d'eau chaude : le beurre qui y restait vient surnager en surface : laisser refroidir et le recueillir pour le mélanger avec le beurre déjà recueilli. Si ce beurre de homard n'est pas assez coloré en rose-rouge-aurora, lui ajouter intimement un petit peu de sauce tomate épaisse. Réserver.

Couper en tranches épaisses — mais laisser entiers les petits chapeaux — si possible 1 kg de beaux, jeunes et frais hygrophores des poètes (poussant sous les hêtres

et les feuillus) bien nettoyés. Les faire cuire « au naturel » dans 50 gr de votre beurre de homard et 50 gr de beurre fin ordinaire, sel, poivre blanc du moulin, 1/2 cuiller à café de poudre de marasmes d'oréades desséchés, 1/3 cuiller à café de curry en poudre (facultatif) et une échalote hachée avec un peu d'estragon. A mi-cuisson, ajouter une cuiller à café de bonne purée de tomate et une cuiller à bouche d'excellent cognac. La cuisson terminée, lier — hors du feu — avec une seule cuiller à soupe de fraîche crème-double colorée avec un petit peu de purée de tomate. Réserver au bain-marie casserole couverte.

Découper les chairs de votre homard (ou langouste) en petits dés — ou en minces lames — et les réserver au bain-marie, sous couvert.

Dans une casserole faire un roux blanc et lui ajouter deux cuillers à pot de court-bouillon de poisson (préparé d'avance avec quelques poissons de rivière ou de mer) et une cuillerée de la cuisson — passée au chinois — de votre crustacé ; faire réduire cette sauce en la tournant sur le feu jusqu'à ce qu'elle masque la cuiller ; la retirer alors sur le coin du fourneau et y ajouter peu à peu et en tournant, le reste de votre beurre de homard — soit 150 gr — pour que la sauce prenne une belle couleur, sans cesser de remuer avec la cuiller en bois jusqu'à ce que le mélange soit parfait. Goûter, rectifier (au besoin) l'assaisonnement.

Mélanger alors vos champignons avec les chairs du homard et garnir la timbale tenu au chaud de ce succulent ragoût, sur lequel vous verserez l'onctueuse sauce couleur « cuisse de nymphe émue ».

Servir bien chaud avec des assiettes chaudes. C'est un régal !

Vin : Anjou rosé 1947.

Remarque. — On peut préparer ce plat avec n'importe quelle autre fine espèce de champignons à lamelles et remplacer les chairs et le beurre de homard par les chairs (queues, et pinces) et du beurre d'écrevisse : soit 44 écrevisses vivantes et châtrées cuites dans le même court-bouillon que celui indiqué plus haut. C'est un peu moins « auroré », mais aussi bon... et plus facile à se procurer dans nos pays de montagne !

## Hydnes Imbriques, à la Sauce Zingara

Voici une de nos quinze manières de consommer — et de savourer — les si communs hydnes gris-brun et écailleux de nos montagnes, ordinairement mal appréciés des mycophages à cause de leur amertume et de leur senteur chevaline.

Pour quatre à six convives :

Prendre un kg de beaux, frais et jeunes hydnes imbriqués, enlever les aiguillons (par grattage) et les grosses écailles laïneuses centrales du chapeau, ébarber les bords, les couper en lamelles. Les ébouillanter deux fois à l'eau salée citronnée (et ce, rapidement). Les faire cuire à l'étuvée, mais sur feu assez vif, pendant 40 minutes dans un gros morceau de beurre frais

fondue avec une échalote et un gros oignon hachés, une gousse d'ail écrasée, un bouquet garni et jus de citron, ainsi que 10 gr de persil haché. Ajouter — à pleine ébullition — cinq cuillers à bouche de bouillon, une bonne cuiller à soupe de purée (ou de sauce) tomate, sel, et une cuiller à café de poudre de bolets secs, ainsi que (facultatif) 1/2 cuiller à café de paprika rose (poivre doux de Hongrie). Couvrir. Laisser achever la cuisson à feu modéré jusqu'à évaporation complète.

Pendant ce temps préparer 1/2 litre de sauce Zingara comme suit : hacher la valeur de trois cuillères à café d'échalotes et les mettre dans une casserole avec 175 gr de bon vinaigre de vin. Chauffer à feu vif et faire réduire de moitié. Mouiller avec 350 gr de très bon jus brun. Ajouter 80 gr de mie de pain frite au beurre et laisser cuire à feu doux pendant quatre à cinq minutes. Compléter avec 1/2 cuiller à soupe de persil haché et un filet de jus de citron. Dresser les hydnes dans un légumier chaud, et les napper de la sauce. Servir.

Docteur Paul RAMAIN

(Mycogastronomie pratique)

Extrait du Bulletin de la Société des Naturalistes d'Oyonnax, n° 2, janvier 1948.

## ÉTABLISSEMENT DE LA FICHE DESCRIPTIVE D'UN CHAMPIGNON

Il arrive que des amateurs nous adressent des espèces qu'ils pensent avoir rencontré pour la première fois, qui leur posent une énigme, ou qu'il leur a été impossible d'identifier.

A notre tour, il se peut également que nous ayons à envoyer des échantillons de champignons rares, ou « à problèmes », aux grands mycologues afin d'obtenir la confirmation d'un diagnostic, ou une certitude absolue dans l'identification. Ce fait, pour ne citer qu'un exemple, s'est posé il y a quelques années avec les cortinaires *traganus*, *finitimus* et *camphoratus*, du groupe *Hircini*.

Dans ces deux situations, il est recommandé de faire accompagner le champignon

expédié d'une fiche descriptive précise, établie au moment de la cueillette, lorsque l'espèce est absolument fraîche. En effet, au cours de son transport, le champignon à identifier peut subir des altérations qui compliqueront la tâche du mycologue.

Cette fiche apportera au déterminateur de précieux renseignements dans l'élaboration de son verdict.

Nous empruntons à la Société mycologique du Béarn à Pau, avec laquelle nous entretiens, grâce à l'échange de nos bulletins, les plus cordiales relations, le modèle de fiche établi par M. BELLER, le distingué mycologue de cette société pyrénéenne amie.

Roger GIREL.

N° : ..... Genre : ..... Espèce : ..... Var/Forme : .....

Date : ..... Récolteur : ..... Station : .....

SOL : sec — frais — humide — boueux — siliceux — argileux — calcaire — humique — pré herbage — friche — conifères — feuillus — mélés — bord des chemins — haies — ornières.

SUBSTRAT : terre nue — mousse — tronc vivant — tronc mort — souche — branche — ramille — feuilles — charbonnière.

CROISSANCE : solitaire — en troupe — conné — fasciculé — en touffes.

**CHAPEAU** : dimensions : .....  
 forme conique — obtus — campanulé — convexe — mamelon — plan — déprimé — ombiliqué.  
 revêtement lisse — veiné — rugueux — glabre — vergeté — fibrilleux — riñeux — tomenteux — pelucheux — squameux — transparent — sec — humide — gras — visqueux — glutineux — hygrophane — cuticule séparable — cuticule adnée.  
 marge incurvée — arrondie — droite — réfléchie — lisse — striée — cannelée — débordante — appendiculée.

couleur à l'état imbu : ..... au sec : .....

**LAMES** : minces — épaisses — étroites — larges — serrées — espacées — entières — érodées — veinées — anastomosées — arrondies à la marge — distantes — libres — adnées — émarginées — décurrentes — droites — ventrues.

**lamellules** : .....

couleur : exemplaire jeune : ..... adulte : .....

**STIPE** : dimensions : .....  
 central — excentrique — latéral — oblique — égal — diminué de bas en haut — de haut en bas — évasé — subbulbeux — bulbeux — émarginé — marginé — radicant — lisse — pruineux — poudré — strié — cannelé — fabrilleux — tomenteux — squameux — plein — creux — tubuleux — farci — fragile.

couleur : .....

**VOILE** : floconneux — cortiniforme.

**ANNEAU** : membraneux — floconneux — simple — double — fixe — libre.

**VOLVE** : membraneuse — floconneuse — entière — engainante — circonscrite.

**CHAIR** : épaisse — mince — dure — ferme — molle.

couleur à la coupe : ..... changements : .....

**ODEUR** : ..... **SAVEUR** : .....

**SPORE** : ..... **DIVERS** : .....

*Remarque importante* : L'établissement de cette fiche est d'une très grande utilité en cas d'intoxication, pour renseigner le praticien, lorsqu'il n'est plus possible de retrouver des exemplaires ou des débris des champignons qui ont été consommés.

## FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE COMPOSITION DU COMITÉ DIRECTEUR

Après l'Assemblée Générale d'Albertville, le 14 Novembre 1971

Président d'Honneur	: SAINTE-MARTINE Arsène, retraité, 25, rue Rose-Sage à Voiron - 38
Président Fédéral	: GIREL Roger, Professeur, 7, Route de Chavord à Montmélian - 73. Tél. 36-31-29.
Vice-Présidents	: ISERE : CHAPAYS Emile, chef de fabrication à Jarrie - 38. Tél. 88-87-22. SAVOIE : BAVARD Roger, pharmacien à Albertville-73. HAUTE-SAVOIE : ESCALLON Paul, Professeur, Chemin de la Vionnaz à THONON - 74. Tél. 17-02.
Secrétaire	: CHATENOUD Gilbert, contremaître, 3, rue de Morette à Annecy - 74. Tél. 45-17-96.
Secrétaire Adjoint	: DUIN Maurice, cultivateur aux Molettes - 73.
Trésorier	: PETIT-HUGUENIN Paul, employé E.D.F., 12, rue de Génissieu à Grenoble - 38. Tél. 44-02-78.
Trésorier Adjoint	: MARESCHAL Emile, 5, Route de Chavord à Montmélian.

**Commissaires aux comptes**

- : TALLON Jean-Pierre, comptable à Saint-Laurent-du-Pont - 38.  
ZANETTI Bernard, comptable, 18, rue Henri-Dunant à Ville-la-Grand.  
FORETAY Jacques, comptable, 21, rue de Genève à Aix-les-Bains.

**Directeur-Gérant du Bulletin**

- : QUEMERAIS Maurice, dessinateur, 15, rue Elisée-Cha-  
tain à Grenoble - 38. Tél. 44-54-63 - Tél. MG 36-20.

**Directeur Adjoint du Bulletin**

- : COMBET André, métallurgiste, « Le Carrat » à Reau-  
mont - 38. Tél. 91-03-01.

**Directeur du Service des Achats**

- : ABBA Emile, employé de commerce, 24, place Som-  
meiller à Modane-Gare. Tél. 5.

**Trésorier du Service des Achats**

- : GIRERD Laurent, Chemiserie, rue de la République à  
Modane. Tél. 41.

**Photothécaire Fédéral**

- : RAFFIN Georges, employé P.T.T., 35, avenue de Mar-  
lloz à Aix-les-Bains. Tél. 35-21-52.

**Membres d'Honneur**

- : SOLEILHAC André, mécanicien dentiste, Villa Ponceau  
à Hauteville - 01  
Docteur NOËL, Directeur du Centre de Transfusion  
Sanguine à Chambéry.  
Docteur STRANI Mario, Via des Geney 41, Pinerolo  
(Cuneo) Italie.  
Professeur REBAUDENGÖ Ernesto, Corso IV Novem-  
bre 10, Ceva (Cune) Italie.
- 

## **Membres : Assesseurs et Détermianteurs :**

**SOCIETE DE MYCOLOGIE ET D'HISTOIRE NATURELLE D'AIX-LES-BAINS :**

- RAFFIN Georges, **Président** (voir adresse plus haut).
- HENZE Gaston, fraiseur, 39, av. du Grand Port à Aix. Tél. 35-09-80.
- FORETAY Jacques, comptable, 17, rue Alfred-Garrod à Aix.
- SPEYSER, Directeur d'école, 1, rue Dessaix à Aix-les-Bains.
- BOUVARD Edmond, horticulteur, Clos Margeriaz, bd des Anglais à Aix-les-Bains.

**SOCIETE MYCOLOGIQUE D'ALBERTVILLE :**

- BAVARD Roger, **Président** (adresse plus haut).
- PERRET Marcel, Inspecteur P.T.T., 7, rue Félix-Chautemps à Albertville.
- PERINO Irénée, chemin de la Pierre du Roy à Albertville.
- CHAPPAZ, retraité, 8, rue Legarde à Albertville.
- RICHIERO Jean, employé de pharmacie, 13, rue Aubry à Albertville.

**SOCIETE MYCOLOGIQUE D'ANNECY :**

- TRAVERSO Marcel, **Président**, 54, rue Sommeiller à Annecy. Tél. 45-22-47.
- Docteur FOSSORIER, 13, rue A.-Theuriet à Annecy. Tél. 45-13-65.
- Mme HUNEAU, Directrice d'école à Argonnax - 74.
- DELARRAS Jacques, pharmacien, Villa « La Balme » à Menthon-St-Bernard - 74.
- CHATENOUD Gilbert (voir adresse plus haut).

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DE LA REGION CHAMBERIENNE :

- BERGOIN Pierre, **Président**, 14, rue Croix-d'Or à Chambéry.
- MARMOEX Louis, Professeur, 37, avenue Jean-Jaurès à Chambéry.
- PERRIER Léon, 4, rue Aguette-Sembat à Chambéry.
- COMBE André, Inspecteur des douanes, « Les Monts » à Bassens - 73.
- DECOUD Michel, 20, rue du Docteur-Vouttier à Chambéry.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DE FONTAINE :

- BOUVET Jean, **Président**, Gérant de société, 114, avenue du Vercors à Fontaine - 38.  
Tél. 96-68-56.
- CORREARD André, 20, rue Albert-Thomas à Grenoble.
- GAGNERE Lucien, employé E.D.F., 123, bd Joliot-Curie à Fontaine.
- CAVALIE Edouard, employé, 7, rue Doyen-Gosse à Fontaine.
- SARINELLI Charles, employé, 23, rue Jean-Pain à Fontaine.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DU DAUPHINE A GRENOBLE :

- PETIT-HUGUENIN Paul, **Président** (voir adresse plus haut).
- LOHR Jean, expert, 17, rue Bizanet à Grenoble.
- GAUTIER A., retraité, Les Cottages, Bât. 3 à Saint-Martin-d'Hères.
- COQUAND A., retraité, 8, rue Clot-Bey à Grenoble.
- IDELON René, artisan mécanicien, 21, quai du Drac à Fontaine.

### SECTION MYCOLOGIQUE DU COMITE D'ENTREPRISE MERLIN GERIN :

- MICHAUD Pierre, **Président**, Ingénieur, 3, route de Narbonne à St-Martin-le-Vinoux.  
Tél. : MG Poste 133.
- PACAUD Jean, Docteur, 48, rue de Stalingrad à Grenoble.
- NAPOL Vincent, dessinateur, 3, rue Charles-Pégoud à Fontaine.
- BALMAND Lucien, ajusteur, 12, Square des Fusillés à Grenoble.
- SCHAMBOURG Jacques, 1, rue Claire-Darré à Saint-Martin-d'Hères - 38.

### SOCIETE « LA CHANTERELLE DE LA VALLEE DU BORNE » A MESSY-CLUSES :

- MOREAU Gérard, ouvrier, 3, rue du Pont 55 à Messy-Cluzes - 74. **Président**.
- BOUCLIER Emile, ouvrier, à St-Pierre-en-Faucigny - 74.
- VIOLETT Marius à Saint-Pierre-en-Faucigny.
- TODESCHINI Régis, ouvrier à Saint-Pierre-en-Faucigny.
- BERGOIN Lucien, ouvrier à Saint-Pierre-en-Faucigny.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DE HAUTE-MAURIENNE A MODANE :

- BOTTE Marcel, **Président**, 20, place Sommeiller à Modane. Tél. 050.
- TEPPAZ André, métreur, place Sommeiller à Modane.
- ROSA-BRUSIN Albert, retraité, place de l'Eglise à Modane.

### SECTION MYCOLOGIQUE DU FOYER RURAL DE MONTMELIAN :

- GIREL Roger, **Président** (voir adresse plus haut).
- GIREL Yvette, Professeur, 7, route de Chavord à Montmélian.
- MARESCHAL Emile, 5, route de Chavord à Montmélian.
- De CHARBONNEAU Victor, bijoutier à Saint-Pierre-d'Albigny - 73.
- DUIN Maurice, cultivateur aux Molettes - 73.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DE TARENTAISE A MOUTIERS :

- BERGER Etienne, **Président**, Ingénieur, av. de la Chaudanne à Moûtiers. Tél. 386.
- PERRIEUX, électricien, à Bozel - 73.
- INGENBACH, pharmacien à Seez - 73.
- OUX Jean, contremaître, Pré de Foire à Moûtiers.
- CHARLES Gilbert, technicien, Pré de Foire à Moûtiers.

### SECTION MYCOLOGIQUE PROGIL A PONT-DE-CLAIX :

- LYONNET Gabriel, **Président**, magasinier, Cité H.L.M. à Varces - 38.
- VANZETTO Joseph, contremaître, Cité Gringalet à Pont-de-Claix.
- CHEILON Maurice, chaudronnier, Cité Gringalet à Pont-de-Claix.
- JEANTET, régleur, Cité Progil du Drac à Pont-de-Claix.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DE SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE :

- GENELETTI Emmanuel, **Président**, chirurgien-dentiste, 1, rue Ducroz à Saint-Jean-de-Maurienne. Tél. 225.
- ROBERT Henri, inspecteur des P.T.T., H.L.M., rue A.-Briand à Saint-Jean-de-Maurienne. Tél. 327.
- BERNARDIS Joseph, serrurier, « Les Anémone » à Saint-Jean-de-Maurienne.
- MAITRE René, Ponts-et-Chaussées, B.P. 41 à Saint-Jean-de-Maurienne.
- MOTTARD Emile, employé, « Le Clos Roche » à Saint-Jean-de-Maurienne.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DE CHARTREUSE A SAINT-LAURENT-DU-PONT :

- BELLE Aimé, **Président**, instituteur, place de l'Eglise à St-Laurent-du-Pont. Tél. 20-37.
- JARIN François, menuisier, av. de la Gare à Saint-Laurent-du-Pont.
- CESCO Jean-Louis, Les Martins à Saint-Laurent-du-Pont.
- BIGAUD Louis, La Ceyta à Saint-Laurent-du-Pont.
- FETAZ Louis, avenue de la Grande-Chartreuse, Saint-Laurent-du-Pont.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DU CHABLAIS A THONON :

- ESCALLON Paul, **Président**, professeur, chemin de la Vionnaz à Thonon. Tél. 17-02.
- BURIN Victor, Professeur, 13, place de Crête à Thonon.
- GIANOLA Jean-Claude, Ingénieur, 15, chemin de la Fléchère à Thonon.
- D'INDYCKI Marcel, comptable, 7, rue des Ducs de Savoie à Thonon.
- FOSSET Jean, employé, « Tully » à Thonon.

### SECTION MYCOLOGIQUE DE L'AMICALE LAIQUE D'UGINE :

- MANIGLIER Rémi, **Président**, agent de labo, « La Savoisiennne » à Ugine.
- QUARD Léon, Directeur d'école, « LeCrécherel » à Ugine.
- Mlle TIPHINE Hélène, pharmacienne, « Le chef-lieu » à Ugine.
- BLANC Mathieu, jardinier chef, « Le chef-lieu » à Ugine.
- LEPAUL Eugène, 17, rue de la Savoisiennne à Ugine.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE « LA CHANTERELLE » DE VILLE-LA-GRAND :

- BARBIER-BRION Roland, **Président**, horloger, 10, rue Jean-Moulin à Ambilly - 74.
- GUIGON Maurice, agent S.N.C.F., rue du 18-août-44 à Annemasse.
- SUSSILLON Arsène, employé, rue du 18-août-44 à Annemasse.
- DENEUX Marcelle, assistante des douanes, 52, avenue de la Gare à Annemasse.
- GALLOIS André, retraité des Douanes, 17, rue Hoche, Coupy - 01.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DE VIZILLE :

- CHAPAYS Emile, **Président** (voir adresse plus haut).
- BLANC Auguste, plombier, chemin des Mattons à Vizille.
- CROEST, chimiste, rue H.-Barbusse à Jarrie - 38.
- LAMBERT, papetier, Cité Navarre, Champ-sur-Drac - 38.
- TURBA Armand, plâtrier, La Gaffe à Vizille.

### SOCIETE MYCOLOGIQUE DE VOIRON-CHARTREUSE :

- COMBET André, **Président** (voir adresse plus haut).
- MICHARD Léon, retraité, 1, rue Carnot à Voiron - 38.
- JACQUET Alexandre, 10, rue A.-Briand à Voiron.
- MICHAUD Roger, typographe, 11, rue Joliot-Curie à Voiron.
- PLASMAN Jean, contremaître, rue Lavoisier à Voiron - 38.

### SECTION MYCOLOGIQUE DE LA MAISON DES JEUNES ET DE LA CULTURE

#### DE PREMOL

- VEYRON André, **Président**, 24, rue Marie-Reynoard à Grenoble.
- BARATHIEU Simon, 4, place Lionel-Terray à Grenoble.
- CHAIX Daniel, 7, rue Henri-Duhamel à Grenoble.
- AUDOUX Yvonne, 26, rue Henri-Duhamel à Grenoble.
- VALLADE Catherine, 13, rue C.-Turc à Grenoble.

# Comité d'Animation

## PROGRAMME des CAUSERIES pour 72

NOM - ADRESSE	Nbre de séances	Dates	Niveau	Zone de déplacement	Sujets
BUHOT Dominique 13, rue Dr-Julliand 73 - CHAMBERY	3	Printemps Automne	A.B	1	Parc National de la Vanoise
ESCALON Paul Ch. de la Vionnaz 74 - THONON	Indifférent	1 <sup>er</sup> trimestre 1972	A.B	4	Commentaires Initiation en Mycologie
GIREL Roger et Yvette 73 - Montmélian	2	1 <sup>er</sup> trimestre 1972	B.C	1	Mycologie et Botanique
QUEMERAIS Maurice 15, rue Elisée-Chatain 38 - GRENOBLE	Indifférent	Janvier Février	C	2	Systématique et Mycologie
MOULIN Alfred 13, rue Dr-Julliand 73 - CHAMBERY	2	Mars Avril	B	3	Flore, Faune, Avifaune de de Vanoise
ROBERT Henri H.L.M. rue A.-Briand 73 - SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE	2	Mars	B	1	Promenade sous les Mélèzes

NIVEAU : A = débutant - B = moyen - C = public très averti.

ZONE : 1 = toute la Fédération - 2 = Isère - 3 = Savoie - 4 = Haute-Savoie

Henri ROBERT.

## NÉCROLOGIE, DÉCÈS DE Madame BERGOIN

C'est avec beaucoup de peine que tous les mycologues et botanistes dauphinois et savoyards ont appris au début novembre la nouvelle du décès, après une longue maladie, de M<sup>me</sup> Violette BERGOIN, épouse de M. Pierre BERGOIN, Président de la Société mycologique chambérienne et membre fondateur de notre Fédération.

Passionnée de botanique, épaise de toutes les beautés de la nature alpine, M<sup>me</sup> BERGOIN possédait des connaissances très vastes et très appréciées sur les richesses florales de la montagne. Parcourant les hautes vallées en compagnie de son époux et de ses enfants, elle étudiait les fleurs dans leur biotope afin de pénétrer les secrets de la vie des espèces les plus originales et les plus rares. C'est pourquoi sa participation et ses apports aux expositions botaniques étaient toujours très remarqués.

Douée d'une grande finesse d'observation

à laquelle elle ajoutait, avec une discrète modestie, une âme d'artiste, M<sup>me</sup> BERGOIN était également une aquarelliste de talent qui savait à merveille faire ressortir les coloris, la poésie et le charme secret des fleurs et des paysages.

Ceux qui l'ont connue ne pourront jamais oublier sa courtoisie, la spontanéité de son dévouement et son désir généreux de faire partager aux autres son savoir et son amour des beautés naturelles de l'Alpe.

A son époux, à son père si courageux dans sa vieillesse et à ses enfants, qui tous l'ont entourée de tant d'affection tout au long de son douloureux calvaire, Notre Fédération exprime, avec ses condoléances, la part très sincère qu'elle prend au malheur de ses amis si cruellement éprouvés.

Yvette GIREL.  
Animatrice de la Section Botanique de Montmélian

# La Station Thermale Savoyarde

## LA LÉCHÈRE-LES-BAINS

Circulation veineuse - Varices - Phlébites - Hypertension

**HOTEL RADIANA** ouvert toute l'année Thermal dans l'Hôtel

90 Chambres - Restauration de classe - Noces - Banquets - Séminaires - Tél. 75 N.-D. de Briançon

### Constructions Métalliques

Société d'Exploitation des

### Etablissements CHARPIN

Société Anonyme au Capital de 100.000 F

LONGEFAN

73-ST-JEAN-DE-MAURIENNE

B.P. 20 — Tél. 382

### SOMADIS

BOISSONS EN GROS



ZONE INDUSTRIELLE

73-St-Jean-de-Maurienne

Tél. 6-01 et 6-02

### BANQUE DE SAVOIE

Depuis 50 ans  
au service de  
l'Economie Régionale

### Chocolaterie Confiserie

## \* COPPELIA \*

CHAMBERY

Ses spécialités, Chocolats,  
Sucres cuits, dragées,  
Articles dragéifiés

### ÉDOUARD MIKELIAN

26, Rue Amboise-Croizat  
38 - ST-MARTIN-D'HERES - GRENOBLE

ACHATS dans toutes régions  
de Mobiliers, sièges et objets  
de tous styles et importance

Prière tél. ou écrire (76) 44-98-67

### AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 - 18 Rue d'Italie

CHAMBERY

### AU CHAPON FIN

G. SIMONET & Cie

GIBIERS - POISSONS - VOLAILLES

1, Place aux Herbes et 15, Rue de Brocherie

38 - GRENOBLE — R.C. 59 B 18

## TRANSPORTS

## VOYAGES

**D.M.L.**70, Cours Jean-Jaurès  
**Grenoble** Tél. 44.76.85

## DÉMÉNAGEMENTS

## EXPORT-IMPORT

**Ets A. RASTELLO & Cie s.a.**Chauffage Central - Sanitaire  
Tuyauteries Industrielles

Siège Social : 73 - UGINE

Services Techniques GRENOBLE  
8, Rue DuployeAGENCES : Lyon, 186 Rue Garibaldi  
St-Amand-les-Eaux-59, 6, rue de Rivoli**s.a. TRANSPORTS BIANCO****UGINE SAVOIE**

Téléphone : 82-95 et 80-09

Agence VITRY-SUR-SEINE  
Téléphone : 482.15.21Agence ANNECY  
Téléphone : 45.55.21**TRANSPORTS Toutes Directions****GARAGE - Station ESSO  
du Reclus****MARCEL SCHUCHTER**

Réparations - Entretien - Pneu

50, bd Lemenc, CHAMBERY

TELEPHONE : 34-21-43

Les CONIFERES et  
toutes les PLANTES**PEPINIERES****GUILLOT & BOURNE**

38 - JARCIER

Tél. 86-45-18

**LINGE de MAISON - LAINAGES****GODET & C<sup>ie</sup>**

Ancienne Maison HUGUET

Place Métropole

- CHAMBERY -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

**JAMBONS - SALAISONS****GUERRAZ FRÈRES**

73 - MONTMELIAN



Tél. (79) 36-30-13

**Droguerie Villard & Cie**

1, Place Ste-Claire - GRENOBLE

**PEINTURES MOHICAN**

TELEPHONE : 44-88-65

**CRAMPONS****ANTI-DERAPANTS****"UGICARB"**

Fabrication - Ugine - Carbone

GRENOBLE

## SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION

### ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE - ÉLECTRO-MÉNAGER

*L. Combet-Joly et L. Pasquier*

Avenue H.-Falcoz  
73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE tél. 299  
Service après-vente  
Facilités de paiement

### CAFE FRANCO-SUISSE

**R. LUY**

12, Rue du Commerce  
74 - VILLE-LA-GRAND

Terrasse — Jeux de Boules et Quilles  
Siège de la Chanterelle  
de Ville-la-Grand  
Détermination tous les lundis

## CAISSE D'EPARGNE de Voiron

Tél. 1-43 et 9-10  
C.C.P. LYON 9460-84

TOUS LES JOURS  
A VOTRE SERVICE

TRONÇONNEUSES  
MOTO-HOUES  
ATOMISEURS  
SCIES en tous genres

**Ets A. HOOG et FILS**

ST-LAURENT-DU-PONT - 38  
Téléphone : 20-74

## COLORAMA

LA TOUR DE LA RÉSIDENCE  
ALBERTVILLE - Tél. : 12-33

Papiers peints en tous genres  
Vinyl et Velours  
Echafaudages et Echelles

## MANUFACTURE SAVOISENNE D'OUTILS

SCIERS et OUTILS  
TRANCHANTS MÉCANIQUES

Téléphone : (79) 36-31-03

**73 - MONTMÉLIAN**

*Chambériens ! ...*

Tous les lundis à 20 h. 30

Place Monge



Détermination des cueillettes

## "AU CAPITON"

SIEGES - VOILES - TENTURES  
MOQUETTES - AMEUBLEMENT  
14, Rue Général-Ferrié - GRENOBLE  
Tél. 44-27-74  
STYLE et MODERNE  
NEUF et REPARATION

## Charcuterie Forézienne

Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

**M. BLANC**

Ancienne Maison BRIOUDE

Place de la Fontaine  
ST-LAURENT-DU-PONT - 38  
Téléphone : 21-56

MAISON

**PELISSIER**

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE ... Tél. 0.51