

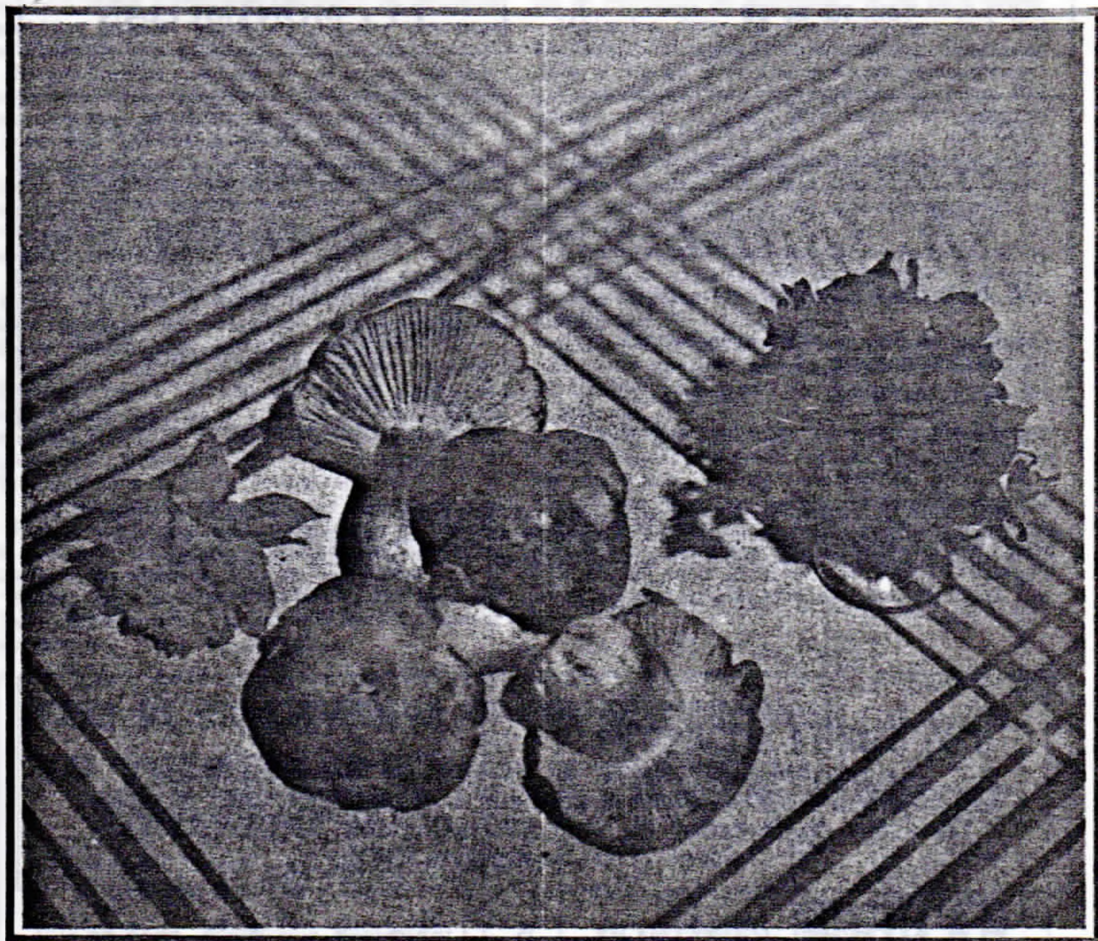
JUILLET 1968 — N° 30

8^{me} ANNEE — PRIX : 



Bulletin de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie

Siège Social : SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE, 35, Avenue de Marlioz, 73-AIX-LES-BAINS



HYGROPHORUS MARZUOLUS

LINGE de MAISON - LAINAGES

GODET & C^{ie}

Ancienne Maison HUGUET

Place Métropole

- **CHAMBERY** -

CHEMISERIE - BONNETERIE - AMEUBLEMENT

Chambériens ! ...

Tous les lundis à 20 h. 30

CAFÉ DE LYON

Place Monge



Détermination des cueillettes

JAMBONS - SALAISONS

GUERRAZ FRÈRES

73 - MONTMELIAN



Tél. 13 et 29

MANUFACTURE SAVOISIENNE

D'OUTILS

SCIES et OUTILS
TRANCHANTS MECANIKES

Téléphone : 103

73 - MONTMÉLIAN

HOTEL — RESTAURANT
— DU PAS DE L'ECHELLE —

P. Pittet

74 - PAS DE L'ECHELLE - Etrembières

Pension de Saison - Salles de Société
RESTAURATION à toutes heures

Banquets de Noces — Tél. 38.81.22

HOTEL - RESTAURANT
DES GORGES DU BORNE

J. JANIN

74-ST-PIERRE-EN-FAUCIGNY

BANQUETS NOCES
FONDUE SAVOYARDE

Jambon-Truites Tél. 28

A la suite de plusieurs demandes, et pour en faire l'insertion, Messieurs et Mesdames 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'il y occupent s'il y a lieu.

Le Directeur du Bulletin

ADMINISTRATION DU BULLETIN

Le prochain Bulletin N° 31 paraîtra en Octobre 1968
Les copies à insérer, devront parvenir à M. QUEMERAIS Maurice
Directeur du Bulletin, 15, Rue Elisée-Chatain, 38-GRENOBLE
avant le 1^{er} Septembre 1968

C. C. P. : Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie — Lyon 5200-66

Imprimerie Commerciale - 38-VOIRON

EDITORIAL

Puisque l'histoire dit avoir rendu à CESAR ce qui lui revenait l'avenir réservera sans doute à notre Président la tentative de réorientation de l'éditorial.

Pour ma part j'ai toujours pensé qu'un éditorial s'il doit circonscrire la philosophie de la revue qu'il présente, se doit également d'éveiller ou de stimuler suivant le cas le sens des responsabilités.

Convaincu de ce principe et secrétaire de la Société d'Annecy c'est à ce double titre que je voudrais être le premier à répondre à la question de notre Président. Doit-on réglementer la cueillette des champignons ?

Conscient de l'ampleur du problème beaucoup plus qu'attentif aux tollés qui ne manqueront pas de s'élever je m'attacherai à formuler une proposition. J'irai donc de ce qui est vers ce qui pourrait être dans un avenir plus ou moins lointain.

Réglementer la cueillette des champignons constituerait un prolongement de ce qui existe en matière de chasse, de pêche et même de végétaux (protection des plantes alpestres).

Dans la nature jusqu'à ce jour l'homme a protégé (hélas trop tard) surtout la vie animale. Mais que de gibier systématiquement massacré jusqu'à la disparition presque totale de certaines espèces avant que des mesures soient prises pour leur sauvegarde. Il en est de même pour le poisson qu'il soit de mer ou de rivière. Nous savons maintenant que sans lois et surtout sans surveillance continue un déséquilibre irréversible serait rapidement atteint ; et nous mycologues nous sommes conscients que par delà cette surveillance, c'est l'homme dans son prolongement qui est sauvegardé. Alors ! En est-il de même pour nos champignons supérieurs ? Si nous le pensons il nous appartient de proposer aux pouvoirs publics les bases d'un projet envisageant leur cueillette et surtout leur commercialisation sous certaines conditions. Peut-être arriverons-nous à édicter quelques interdictions. Cela me paraît, bien que souhaitable, plus facile à formuler qu'à appliquer. Pourtant chez certains de nos voisins toute main tendue vers le sol est coupable ; si coupable que chaque fois que cela lui est donné elle préfère venir chez nous "rafler" tout ce qui peut être pris.

Ce rapide panorama de la proposition de l'homme par rapport à la nature s'il dépasse à priori le cadre de la question, permet par ailleurs de mieux fixer l'esprit qui nous autorise à conclure en faveur d'une réglementation.

Avant de concrétiser notre proposition nous rappellerons encore à ceux tentés de penser que nous manquons de rigorisme que la prudence est mère de sûreté. J'ajouterai que la démonstration n'est plus à faire que le temple en s'élevant éveille les profanateurs. Aux uns comme aux autres est proposé ce premier pas.

Lorsque l'on considère l'armée grandissante des mycophages on s'aperçoit qu'en fait trois champignons sont en cause. Ce sont la MORILLE, la CHANTERELLE, le CEPE.

Si la morille, à notre avis, appelle une règle identique pour toutes les régions, il n'en est pas de même pour la chanterelle et le cèpe. En effet ces deux dernières variétés plus abondantes sous certains "cieux" que sous d'autres, inciteraient à une régionalisation du règlement. Mais revenons à la morille ; après avoir parlé de règles identiques nous ajouterons règle unique interdisant purement et simplement la vente de ce champignon. Sa réputation gastronomique, son apparition printanière font que nous la trouvons sur les marchés à des prix inqualifiables, même lorsqu'il s'agit de la MORILLE HYBRIDE (morillon) ainsi que VERPA BOHEMICA.

Cette spéculation, heureusement très limitée dans le temps, nous ne craignons pas de la dénoncer.

Quant à la CHANTERELLE et au CEPE nous proposons une régionalisation du règlement qui tienne compte de l'exploitation industrielle en place traitant en conserve ou sous autre forme l'exédent des marchés.

Il ne semble pas inutile de souligner aussi le piétinement systématique de nos forêts. Loin de vouloir en interdire l'accès par ceux qui ne savent bien marcher que sur du béton nous ne pouvons une fois de plus que constater les faits. Nos sous-bois sont un labyrinthe de sentiers s'entrecoupant à chaque pas. Que devient le mycélium sous cet écrasement de l'armada en wend-end ? Parleraient certes trop vite ceux prêts à prétendre que cela lui est indifférent.

Ces quelques lignes, loin de résoudre le problème en complique peut-être encore les difficultés. Votre opinion à ce sujet est peut-être différente de la nôtre, peut-être aussi plus concrète. Dans son invisible cheminement le mycélium nous montre sans doute le chemin, à nous, mes Amis de le découvrir.

G. CHATENAUD

Secrétaire
de la Fédération

ENTREPRISE DE MONTAGES

JIMENEZ

38-CHAMP-SUR-DRAC — Téléphone 88.87.41

Charpentes métalliques - Couvertures et Sous-toitures - Ponts roulants - Serrurerie et Chaudronnerie

CASIERs ET RAYONNAGES TIXIT

L'INFLUENCE LUNAIRE sur les poussées fongiques

La croyance en l'influence de la lune sur la poussée des champignons trouve son origine dans la constatation empirique de mycologues celle-ci n'étant pas prouvée scientifiquement.

En fait, il s'agit de l'affirmation selon laquelle le nombre de spores de toutes sortes en regard uniquement de la famille des BOLETACEES, croît à la lune montante et décroît à la lune descendante.

Pour obtenir des appuis statistiques, qui pourraient permettre de donner un jugement objectif, nous utilisons des observations concernant les relations entre les champignons et le milieu, sur une souche, dont on aura compté les spores.

Le nombre de spores, dans le cas où l'observation fut faite durant les mois synodiques, servait à la réalisation de statistiques concernant les relations entre l'apparition des champignons et les phases de la lune. Pour suivre ces relations chez toutes les espèces terrestre de macro champignons, nous utilisons le tableau de quatre champs d'observation dans des forêts de feuillus en 1965.

Il apparaissait 15 cas, pour lesquels 4 combinaisons possibles de relations entre la fructification du champignon et les phases de la lune se présentaient, 6 cas (6/15) confirmaient le pronostic populaire de la croissance du champignon en même temps que celle de la lune et sa diminution avec la lune décroissante.

Pour 7 cas (7/15) apparaissaient la relation non seulement entre l'augmentation de la poussée des champignons avec la lune croissante mais encore avec la lune décroissante et dans un cas apparaissait la relation entre la diminution de la production des spores durant le 1er et le 2me de même que durant le 3me et 4me quartier de lune, ainsi qu'une diminution de cette production durant le 1er et 3me avec augmentation durant le 3me et 4me quartier.

Les relations de la famille des BOLETACEES avec les phases de la lune furent étudiées chez 3 BOLETs sur 3 emplacements dans les forêts de pins, au cours des mois synodiques du 20 AOÛT au 17 SEPTEMBRE 1963.

Le maximum, 45 spores chez (XEROCOMUS, BADIUS fut déterminé peu après la nouvelle lune (17 SEPTEMBRE) le 20 SEPTEMBRE, pour le 2me emplacement, 2 jours après la pleine lune le 5 SEPTEMBRE avec 86 spores et finalement pour le 3me, 3 jours après la nouvelle lune 47 spores.

XEROCOMUS SUBTOMENTOSUS obtint pendant ces mois synodiques un maximum de 29 spores au début du 4me quartier de la lune, le maximum pour XEROCOMUS CHRYSENTERON 15 spores, fut noté 3 jours après la nouvelle lune le 20 SEPTEMBRE.

Il apparaît évident que la fructification des champignons dépend d'autres facteurs que des phases de la lune, et avant tout de l'hydrothermie locale du sol et l'hygrométrie, comme il avait été établi en d'autres circonstances, selon les observations scientifiques, elle est en relation avec des facteurs micro et macro climatiques, humidité du sol et sa température, déplacements d'air et pression atmosphérique.

Pour fonder la théorie lunaire de l'influence des phases de la lune sur la croissance des champignons, la question se pose de l'influence de celle-ci sur la succession des types de temps.

Jusqu'à présent l'affirmation selon laquelle, la lune par sa force de gravitation influencerait sur l'humidité du sol, ne peut subsister, la gravitation de la lune qui se matérialise par le flux et le reflux, est identiques durant tous les mois et ce qui augmente ou diminue, est la surface éclairée de la lune en non sa masse.

De l'analyse statistique des cas étudiés il ressort que la période de croissance n'est pas conditionnée de façon unique par les phases de la lune, que dans les conditions citées il apparaît successivement différentes combinaisons possibles, que seuls quelques chiffres peuvent être portés au compte de la croyance populaire de la plus grande apparition de champignons par lune croissante ou décroissante.

En considérant avec du recul les faibles incitations chiffrées de statistiques, on peut constater que, toute chose égale par le hasard est grand et que les réalités déduites des observations sont minimes.

M^{me} la Doctoresse PODEROVA

La Direction du Bulletin, remercie chaleureusement la Société Mycologique du Muséum de la Ville de BRNO (Tchécoslovaquie), Présidée par Madame la Doctoresse PODEROVA.

Ce Docteur nous ayant donné obligeamment son assentiment à l'insertion de cet article dans notre Bulletin.

Par ailleurs, elle félicite et remercie sincèrement Mme la Pharmacienne Nadia BIRKHOFFER de notre Société d'Annemasse ayant eu la lourde tâche d'en faire la traduction.

A toutes deux, notre bon souvenir.

M. QUEMERAI

VINS BOUVET

GROS — 1/2 GROS
VINS FINS - CHAMPAGNE



38 - FONTAINE

TOUT L'APPAREILLAGE ELECTRIQUE D'INSTALLATION

aux meilleures conditions

Ets BUENERD

ELECTRICITE

Face au Théâtre — VOIRON

La TOXICITÉ des CHAMPIGNONS change selon les régions

On ne saurait, à l'heure actuelle, établir une discrimination bien tranchée entre les bons et les mauvais champignons. La nature est plus complexe et plus nuancée. Sur les quelques trois mille espèces de gros champignons charnus qu'on peut récolter, on trouve tous les degrés possibles de toxicité, depuis l'individu simplement indigeste jusqu'à ceux dont l'ingestion est presque toujours mortelle.

Il y a lieu de distinguer également les variations de toxicité selon les régions ; c'est ainsi que des espèces vendues couramment sur certains marchés donnent ailleurs des intoxications plus ou moins prononcées. L'Amanite tue-mouche, la fausse oronge (*Amanita muscaria*), est bien moins dangereuse dans les régions méditerranéennes que dans l'Est de la France, par exemple, ce qui est confirmé par le dosage de ses éléments toxiques, deux à trois fois plus élevés. L'Amanite panthère, pourtant bien dangereuse, peut être consommée sans incidents dans certaines régions même chez la terrible Amanite phalloïde, on a constaté des variations de toxicité. La Volvaire (*Volvaria speciosa*), qui a été réhabilitée avec bruit, est consommée impunément en Algérie et dans les départements du Sud ; on a pourtant signalé, dans d'autres pays d'Europe, des accidents dont cette espèce a été incontestablement responsable. *Stropharia Coronilla*, qui est consommée bien souvent par de pycophages qui la recueillent avec les Rosés des prés, a néanmoins parfois provoqué des accidents. *Clitocybe nebularis*, que le Docteur Martin-Sans, de Toulouse,

considère comme dangereux, et qui a nettement empoisonné légèrement des consommateurs, est pourtant un excellent comestible dans bien des endroits. *Tricholoma (Rhodopaxillus) irinum*, vendu et mangé en quelle abondance dans tout l'Est et le Sud de la France, est nettement laxatif aux environs de Paris. Les dangereux petits clitocybes blancs (*C. rivulosa* et *dealbata*) sont plus ou moins toxiques selon les lieux où on les a récoltés : on a pu doser leur teneur en muscarine qui varie de 1 à 16 pour mille ! Chez les ascomycètes, *Gyromitra esculenta*, consommé au printemps, peut être inoffensif ou toxique. On a publié des cas d'intoxications sévères avec ce champignon même cuit, et aucune explication sérieuse n'a pu en être donnée. Il en est de même pour une pezize (*Sarcosphaera coronaria*), pourtant elle aussi largement consommée. On pourrait multiplier de tels exemples montrant les différences de toxicité des champignons selon les terrains ou les facteurs climatiques. Il y a lieu d'en tenir compte. On a évoqué, bien entendu, pour sacrifier à la mode, la possibilité, avec les champignons, de réactions allergiques.

(Extrait du livre de René-Henri Monceaux : La Vie mystérieuse des champignons sauvages. Stock Editeur. 1950 F.

P. PETIT-HUGUENIN

Président de la
Société Mycologique
du Dauphiné
Trésorier Fédéral

— Agencement de Magasin —
Meubles stratifiés - Meubles tous styles
MAGASIN "AU CONFORT"
7 et 9, Avenue Jules Ravat

FALQUE PÈRE & FILS

Fabrique 73, Rue Sermorens
VOIRON (Isère)

*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

Petit Recueil de Noms Populaires



Parmi les amateurs de champignons qui viennent demander conseil aux déterminateurs de notre société mycologique, nombreux sont des curistes et des vacanciers apportant, avec leur cueillette du jour, la plus extraordinaire variété d'appellations locales pour désigner les espèces fongiques les plus fréquemment rencontrées dans leur région.

Laborieuses furent, en leur temps, les discussions au sujet du "bidâou", de "l'escargoule", du "jaunet", ou autres dénominations inconnues des mycologues savoyards. Cela m'a donné envie pour meubler quelques pages de ce bulletin, de faire ample moisson et de classer les noms vulgaires trouvés dans les ouvrages mycologiques qui garnissent les rayons de la bibliothèque de notre société. Pour garder au bulletin ce caractère populaire qui fait sa renommée, j'ai cru bon mettre en lieu et place des noms botaniques latins de la plupart des termes vulgaires cités au cours du présent article, leur traduction française la plus couramment employée.

PRINCIPAUX OUVRAGES CONSULTÉS

Nouvel Atlas des champignons, H. ROMAGNESI
Nouvelle Flore des champignons J. COSTANTIN
et L. DUFOUR.

Champignons, André MANCIOT.

Les champignons dans la nature, J. JACCOTTET.

Champignons, Atlas illustré collection "Approches de la Nature".

Les champignons que chacun doit connaître,
Pierre FERRIER et Marc FERRIER.

Les Bolétacées comme on les rencontre dans la nature, V. PIANE.

Ce qu'il faut savoir sur les champignons bons et mauvais, G. PORTEVIN.

Les champignons de France, A. MAUBLANC.
Promenades mycologiques, Marcelle LE GAL.

NOMS VULGAIRES

Aburon : Lactaire poivré - Accelous : Bolet raboteux - Agaric à soupe : Pholiote changeante
Agaric à odeur de farine : Clitopile petite prune
Agaric aux mouches : Amanite tue-mouche -
Agaric bulbeux : Amanite phalloïde - Agaric couleuvré : Lépiote élevée - Agaric darteux : Amanite panthère - Agaric de chêne : Polypore amadouvier - Agaric des jardins : Champignon de couche (Psalliota bisporea) - Agaric des haies
Lyophylle de la St-Georges - Agaric des pharmaciens : Polypore officinal - Agaric doré : Les Hypholomes en touffe - Agaric femelle : Polypore amadouvier - Agaric laqué : Clitocybe laqué - Agaric meurtrier : Lactaire à toison, lactaire roux
Agaric moucheté : Amanite tue-mouche - Agaric printanier : Amanite printanière - Agaric purgatif
Polypore officinal - Agaric tigré : Polypore écailléux, Hydne imbriqué - Agaric visqueux : Gomphide glutineux - Agrocybe du peuplier (= Pholiote du peuplier - Agrocybe aegirita - Aile de bécasse : Hydne imbriqué, Polypore écailléux
Aireglioletto blanca : Helvelle crêpe - Aloumeres Agrocybe du peuplier - Amadouvier : Polypore amadouvier - Amanite à étui : Amanita vaginata
Amanite bulbeuse, Amanite ciguë : Amanite phalloïde, Amanite vireuse - Amanite engainée : Amanita vaginata - Amanite pomme de pin : Amanite solitaire - Amanite rougeâtre, Amanite rougissante : Amanita rubescens - Amanite tue-mouche : Amanita muscaria - Amanite vineuse : Amanita rubescens - Ambourigau, Ambourigau de li filigna, Ambourigau de souca, Ambourigou : Les Morilles - Améthyste : Clitocybe laqué, variété améthyste - Anisé : Clitocybe odorant, Psalliota des bois (Psalliota silvicola et Psalliota abruptulba) Aoureillo d'oulmé : Pleurote de l'orme
Aoureilleto, Areglietta : Chanterelle comestible
Argonane, Argouane, Argouagne : Pleurote du chardon - Argouane, Argouane des prairies : Rhodopaxille (= Tricholome) panaeole - Argouane des bois : Clitopile petite prune - Aricelous : Bolet comestible - Armillaire couleur de miel : Clitocybe mellea - Armillaire visqueuse : Mucidola mucida - Arresteron : Hydne sinué - Aubadero : Agrocybe du peuplier - Auburon : Lactaire poivré
Auloujat, Aulongat : Amanite des Césars - Aureglia de cat : Pleurote en forme d'huitre - Auricelous : Bolet comestible - Avriillot : Lyophylle de la Saint-Georges - Badrelle, Baguelle de tambour
Lépiote élevée - Balai : les Clavaires rameuses jaunes

ESIDERS

le champion du beau vêtement

23, Place Hôtel-de-Ville, 23

CHAMBÉRY

MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE HOTEL des VOYAGEURS

Ancienne Maison Collomb
Madame MARTINET, Succ.

BAR - RESTAURANT
Téléphone : 21-05 -

ST-LAURENT-DU-PONT

Baquettes, Barba de baca, Barbes de bouc, de chèvre, de vache, de capucin etc... : Les Clavaires rameuses jaunes, les Hydnes sinués et imbriqués - Barbassin : Polypore chiorée - Barchon de rigoche : Hydne sinué Bardanella, Bardanello : Russule verdoyante Barigoula, Barigoule : les Lactaires sanguins Baromètre du pauvre : Géaster hygrométrique Baugasse : Lépiote élevée - Beigoula : Pleurote du chardon - Berdet : Russula verdoyante - Berdoun : Russule hétérophylle - Bérigoula : les Lactaires sanguins - Berigoule, Berigoulo : Pleurote du chardon - Bidâou : Tricholome équestre Bifteck végétal : Fistuline hépatique - Bigeotte : Russule charbonnière - Binous : Psalliote champêtre - Bise : Russule verdoyante - Bise de cochon : Russule charbonnière - Bise d'automne, Bise d'hiver, Bise de sapin : Tricholome prétentieux - Bise rouge : Russule feuille morte, Russule olivacée - Bise de curé, Bise vraie, Bise verte Russule verdoyante, Clitocybe odorant - Bisette Lépiote pudique - Blanc des vignes : Psalliote des jachères - Blanquet : Lyophylle de la St-Georges Blaous : Bolet bleuissant - Blavet : Russule verdoyante - Bolé : Bolet comestible - Bolet à amadou : Polypore amadouvier - Bolet à beau oied : Boletus calopus - Bolet acajou : Bolet des pins (Boletus pinicola) - Bolet à chair jaune : Boletus chrysenteron, Boletus subtomentosus - Bolet agra : Pane stiptique - Bolet annulaire : Bolet jaune (Boletus luteus) - Bolet à pied raboteux : Boletus Carpini, Boletus leucophaeus Bolet besson : Polypore chiorée - Bolet beurré Bolet granulé, Bolet jaune - Bolet blafard, Bolet blême : Bolet luridus - Bolet bleuissant : Boletus cyanescens - Bolet bronzé : Bolet aereus - Bolet chicotin : Bolet amer - Bolet comestible : Boletus edulis, Boletus reticulatus - Bolet d'alzino : Collybie à pied en fuseau - Bolet da baja preire : Pleurote du chardon - Bolet d'amouré, Bolet d'aulivier buon : Armillaire couleur de miel - Bolet d'aulivier : Clitocybe de l'olivier - Bolet de fem : Volvaire gluante, Psalliote champêtre-Bolet de l'oliou : Clitocybe de l'olivier - Bolet de pin Bolet del noguer : Polypore écaillé - Bolet de Bolet granulé - Bolet de pin de la Causetta : Bolet jaune (Boletus luteus) - Bolet de prat : Psalliote champêtre - Bolet de saure : Armillaire couleur de miel - Bolet de salzé : Agrocyste du peuplier Bolet du charme : Bolet à pied raboteux - Bolet du diable : Bolet à pied rouge, Bolet satan, Bolet blafard - Bolet d'um : Pleurote de l'orme - Bolet fiel : Bolet amer - Bolet fol : Bolet blafard, Lactaire poivré - Bolet jaune : Boletus luteus - Bolet jaune clair : Bolet élégant - Bolet lotresse :

Lactaire zoné - Bolet moucheté : Boletus variégatus - Bolet raboteux, Bolet ridé, Bolet scabre : Boletus carpini, Boletus leucophaeus - Bolet radican : Bolet pulvérulent - Bolet royal : Bolet appendiculé (variété regius) - Bolet roux : Bolet orangé - Bolet sablé, Bolet tacheté : Boletus variegatus - Bonnet d'évêque des Vosges : Chanterelle en massue (Nevrophyllum clavatum) - Bonnet vert, Bordet, Bordetto : Russule verdoyante Bosselé : Hydne sinué - Bouchibarbo : Les Clavaires rameuses jaunes - Boula : Polypore amadouvier - Boulé : Amanite ovoïde - Boule de chair : Pezize remarquable - Boule de neige : Psalliote des jachères - Boule de neige bâtarde Lépiote pudique - Boule de neige des bois : Psalliote des bois (Psalliota silvicola) - Boulet d'agne : Lycoperdon géant - Boulet de cabra : Tricholome équestre - Boulet canilh, Boulet cendrous : Tricholome terreux - Boulet d'oulmé : Pleurote de l'orme, Polypore écaillé - Boulet rouge : Amanite des Césars - Boulet sournous : les Lactaires sanguins - Bouligoule, Bouligoulo, Boulougoulo : Pleurote du chardon, chanterelle comestible - Bourse : Bolet comestible - Bourugo Lactaire zoné - Bousiquet, Bousiquet : Psalliote champêtre - Boutare : Amanite vaginée - Boutarot : Lépiote élevée - Boutchols : Amanite des césars - Bouton de guêre : Hygrophore blanc de neige (Hygrophorus niveus) - Bouzigoum : Psalliote champêtre - Braguet, Braquet, Brignole Lyophylle de la St-Georges - Bridouillo, Bridoule - Bridoulo, Brigoule, Brigoulo : Pleurote en forme d'huitre, Pleurote du chardon - Briqueté : les Lactaires sanguins - Bronquichon : Hydne sinué Hydne imbriqué - Brougoule : Les Morilles - Brucq Bolet comestible - Brugaïrol, Brugaizello, Bruggasson, Bruguet : Lépiote élevée - Bruget fol : Bolet blafard - Bruguët : Bolet comestible - Bruquet : Lépiote élevée, Bolet comestible - Brunette Psalliote champêtre - Buisson : les Clavaires rameuses jaunes - Cabalas, Cabalos, Caberlas, Caberlatch : Psalliote champêtre - Cabrillos : Chanterelle comestible - Cadran, Cadran campagnol : Amanite des césars - Calalos : Lactaire à toison - Cama sec : Marasme d'oréades - Campagnola, Campagnoulé : Psalliote champêtre - Camparat pagous : Bolet à pied raboteux -

à suivre

G. HENZE

Sté d'Aix-les-Bains

la ligne de produits de toilette pour hommes



Le LACTAIRE à LAIT ABONDANT

C'est l'été. Le ciel vapoureux est sans nuages. Un vent léger incline par vagues successives les hautes herbes à la lisière du bois et fait monter jusqu'à nous l'odeur envoûtante des foins. Mais pénétrons sans tarder dans le sous-bois accueillant car nous venons faire aujourd'hui connaissance avec un champignon peut être dédaigné des chercheurs mais très commun chez nous et qu'il faut connaître plus intimement. Ce champignon est le Lactaire à lait abondant (*Lactarius volemus*, Fries) qui possède bien d'autres noms vulgaires, parfois amusants tels Vache, Vachette, Vachotte inspirés par l'abondance de latex issu de ses canaux laticifères, et même Vélo et Rougeole à lait doux.

C'est un champignon d'importante taille, remarquable par la couleur d'un bel orangé-fauvâtre de son chapeau. Ce dernier (6-15 cm) tout d'abord convexe avec la marge nettement enroulée en dessous, s'étale bientôt tout en se bosselant sur les bords alors que le milieu se creuse quelque peu et prend souvent une teinte un peu plus foncée. La cuticule est non visqueuse mais présente au contraire une surface glabre, sèche et mate, légèrement pruinée, se fendillant très facilement avec l'âge, se crevassant même à la fin, plus profondément, laissant alors apercevoir la chair qui tend à brunir au contact de l'air. Les lamelles adnées-décurrentes et inégales vont en bifurquant du haut du stipe jusqu'à la marge. De couleur crème, puis jaune ocracé pâle, elles se tachent de brun au froissement. Le pied, blanchâtre sous les lamelles, est par ailleurs d'une couleur analogue à celle du chapeau, toutefois un peu plus claire. Mesurant de 6 à 12 cm de long par 1,5 à 3 cm de diamètre, il est presque cylindrique, plein, ferme, pruinéux un peu rétréci à la base. La chair de saveur douce est de consistance compacte, relativement épaisse vers le milieu du chapeau. Elle est blanchâtre mais brunit légèrement à l'air, ce qui inspire une méfiance non justifiée car il en est parfois de même avec certains fruits pourtant excellents. Notons qu'elle se colore joliment en vert sous l'action du sulfate de fer (SO 4 Fe). Elle a, par contre, une odeur assez forte que les auteurs qualifient, les uns, de topinambours en train de cuire, d'autres, de saumure de harengs ou encore d'écrevisses cuites. Qui en est le plus près de la vérité ? Il est certes fort difficile de trancher le débat, nos odorats individuels n'étant pas forcément tous étalonnés d'une commune égalité. Néanmoins c'est une odeur caractéristique qui, lorsque l'on s'en est bien imprégné une fois, ne peut plus nous tromper par la suite.

À la moindre blessure des lamelles ou d'un quelconque endroit de tout le carpophore, suinte en abondance un suc laiteux, blanc et doux au goût, devenant légèrement gris à l'air et qui une fois sec laisse des tâches brunes.

Le Lactaire à lait abondant se rencontre de Juillet à Novembre, soit isolément, soit en colonies peu nombreuses. Il est assez commun dans notre région où il affectionne les forêts feuillues ; chênes et hêtres principalement et sol calcaire, mais on peut le trouver éventuellement dans les



bois de conifères sous épicéas. Il est comestible peut même être consommé cru, mais il est diversement apprécié. C'est certainement un champignon qu'il faut savoir apprêter de façon appropriée, toutes les recettes culinaires ne convenant pas pour lui, sans doute parce que l'odeur approximative d'harengs saur qu'il exhale à l'état frais et qui ne plaît pas à tout le monde, persiste plus ou moins s'il est simplement mijoté à petit feu, comme il est recommandable de le faire pour la plupart des espèces comestibles. Il faut incontestablement le servir frit à l'huile ou en grillade ; il a alors ses partisans et la façon la meilleure d'avoir une opinion personnelle c'est un jour en faire l'essai soi-même. Une autre recette nous est suggérée qui paraît-il est prisee dans certains pays c'est sa friture au beurre avec un assaisonnement au cumin. Bon appétit !..

On se gardera en tout cas de le confondre à la récolte avec d'autres lactaires plus ou moins analogues de couleur et tout particulièrement le Lactaire roux (*Lactarius rufus*, Fries) qui est considéré comme suspect. Il suffira de savoir pour éviter cette confusion, que le Lactaire roux ne se rencontre pas sous bois feuillus mais sous conifères exclusivement, que son chapeau est toujours nettement mamelonné en son centre alors que celui du lactaire à lait abondant est au contraire souvent déprimé au milieu, et enfin que son latex est d'une âcreté repoussante ce qui, de toute façon, ferait un plat absolument immangeable.

Signalons pour clore ce chapitre sur *Lactarius Volemus* que ses caractères propres : couleur orangé, fauvâtre du chapeau, lait doux, lamelles se tachant de brun et odeur proche de celle du hareng, ne se rencontrent simultanément chez aucun autre lactaire, même chez les nombreuses autres espèces de taille plus petite qui lui ressemblent. Il est, par contre, curieux de constater que l'odeur du hareng, le brunissement de la chair et sa réaction verte au sulfate de fer, se manifestent également chez une russule ; la russule feuille morte (*Russula Xerampelina*). A noter enfin pour les "fans" de la microscopie que notre lactaire possède dans le revêtement du pied et du chapeau, d'innombrables cystides saillantes à membrane particulièrement épaisse.

G. MOLEINS

Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

ÉDITIONS PAUL LECHEVALIER

18, rue des Ecoles - PARIS (V°)

Atlas Mycologiques

Volume 1 : Les PSALLIOTES par Henri ESSETTE

1964, (28 × 22), 136 pages, 9 planches noires, 48 planches coloriées
reliure parchemin **180,00**

Volume 2 : Les BOLETS par Albert LECLAIR et Henri ESSETTE

1968, (28 × 22), 148 pages, 8 planches noires, 64 planches coloriées
reliure parchemin, sous presse

Encyclopédie Mycologique

Volume 32 : Les RUSSULES par Jean BLUM

Flore monographique des Russules de la France et des Pays voisins,
1962, (26 × 17), 236 pages, 210 figures, cartonné **75,00**

Etudes Mycologiques

Volume 1 : Les BOLETS par Jean BLUM

Descriptions, Déterminations, Classification, Comestibilité, 1962, (18 × 12)
169 pages, 57 figures, 16 planches coloriées cartonné **20,00**

Volume 2 : Les CORTINAIRES par André BERTAUX

Descriptions, Déterminations, Classification, 1966, (18 × 12), 136 pages
19 planches noires, 16 planches coloriées, cartonné **30,00**

Volume 3 : Les LACTAIRES par Jean BLUM

1968, (18 × 12), 365 pages, 94 figures, 16 planches coloriées, cartonné
sous presse



d'après Monsieur CHATENOUD

Avec l'aimable assentiment de M. le Directeur
de l'Association des Industriels de France.

Nos sincères remerciements.

Le Directeur du Bulletin : M. QUEMERAIS

Notre Congrès d'Aix-les-Bains 1968

"MINI" EXPOSITION

Dès neuf heures du matin et par un beau temps apprécié à sa juste valeur, les premiers congressistes affluaient dans les vastes salons de la Résidence BERNASCON c'où ils pouvaient admirer à loisir un très beau panorama sur la cité thermale. La mycologie était de suite le centre des conversations puisqu'une petite exposition des champignons de la saison rassemblait vite un groupe de "mordus" autour de M. SOLEILHAC qui déterminait avec brio les espèces présentées. Citons en particulier : *Clitocybe vermicularis*, *Pholiota mutabilis*, *Mycena pura*, *Tricholoma Georgii*, *Agrocybe dura*, *Nematoloma capnoides*, *Rhodopaxillus saevus*, *Psalliota bispora* et *haemorrhoidaria*, *Melanoleuca evenosa* et *cognata*, *Cortinarius Isabellinus*, *Gyromitra esculenta*, *Lenzites sepiaria*, *Helaphomyces granulatus*, *Galactinia saniosa*, *Sarcocypha coccinea*, *Caloscypha fulgens*, *Pseudopeziza nigrella*, *Chlorociboria aeruginosa*, *Trichoscyphella calycina*, *Cyboria strobilina*.

- CONGRÈS -

C'est à Monsieur RAFFIN, Président de la Société d'Histoire Naturelle et de Mycologie d'Aix-les-Bains, et Vice-Président de la Fédération, que revenait l'honneur d'ouvrir ce huitième congrès dans le magnifique salon de l'hôtel BERNASCON, devant un parterre de quelques 150 participants venus des vingt sociétés Dauphiné-Savoie affiliées à la Fédération.

Rappelant l'exceptionnelle situation géographique de sa ville il dit toute sa joie de recevoir ses amis. Avec une franche cordialité, qui fût vraiment la dominante de cette journée, il souligna que l'absence de conférence devait susciter l'ouverture de discussions libres et constructives. Placé sous le signe de l'amitié entre les Hommes cet effort pour écouter l'AUTRE devait en fait donner à cette rencontre l'atmosphère chaude et enrichissante d'un dialogue.

INTERVENTION du PRÉSIDENT Marcel TRAVERSO

Reprenant le thème évoqué par M. RAFFIN notre Président souhaite que nos rencontres soient de véritables confrontations. Les remarques et suggestions de chaque société doivent conduire le Bureau de la Fédération à présenter des initiatives originales. Puis, entreprenant très sincèrement son "autocritique" il précise, que pour de multiples raisons, il ne peut consacrer à la Fédération le temps que demande la fonction présentielle.

Cette assemblée, devait-il dire en terminant, doit se donner un nouveau Président. Avant de passer à cette "difficile épreuve" il donne la parole au DIRECTEUR DU BULLETIN.

BULLETIN FEDERAL

M. QUEMERAIS, nous parlait avec passion de cette revue trimestrielle toujours améliorée, véritable trait d'union entre toutes nos sociétés régionales.

Synthèse de nos différentes activités, en même temps que précieux auxiliaire du mycologue, notre bulletin se développe et s'améliore d'année en année. Dans sa tâche difficile notre Ami Maurice QUEMERAIS remercie particulièrement Messieurs G. MOLEINS et G. HENZE de la société Mycologique d'AIX-LES-BAINS pour leurs articles nombreux et combien instructifs. Nous qui savons la difficulté de traduire par écrit ce que véhicule d'une façon plus ou moins précise la pensée nous nous faisons l'interprète de la Fédération en leur présentant, avec nos encouragements, nos très sincères félicitations.

Notre bulletin, précise Maurice QUEMERAIS doit se situer à un certain niveau ; au delà nos frontières il est en fait l'ambassadeur de nos connaissances mycologiques. Dans ce domaine il ne nous est pas permis de décevoir.

M. QUEMERAIS mettait alors l'accent sur le travail obscur mais combien important et nécessaire de son adjoint et ami M. COMBET. Tous deux se voyaient chaleureusement remerciés par le Président, et par les applaudissements unanimes, pour l'excellente tenue du bulletin où la nouvelle page de garde en couleur rallie tous les suffrages.

Au hasard des conversations nous avons noté l'idée que le bulletin soit lu et commenté au cours des réunions de Sociétés.

COMPTE-RENDU FINANCIER

Notre toujours fidèle Trésorier, M. PETIT-HUGUENIN, donne lecture du bilan vérifié par les Commissaires aux Comptes le 12 Mai 1968 à ST-LAURENT-DU-PONT. Un avoir de 4978 F ressort de l'exercice 1967. Cet avoir couvrira le compte Bulletin.

GROUPEMENT D'ACHAT

Une activité particulière au cours de l'année 1967 a permis à Monsieur ABBA, Directeur du Groupement de rembourser l'avance de 2000 F qui lui avait été consentie. Mais l'avis unanime est que nous devons nous attendre à ce que cette activité tende vers un certain ralentissement proportionnel à l'enrichissement des bibliothèques des Sociétés et aussi des bibliothèques particulières des Sociétaires. A ce sujet, nous invitons tous les membres de la Fédération à consulter la liste des ouvrages réalisés avec beaucoup de clarté et de précision par M. ABBA.

M. ABBA insistait sur le fait que les diverses sociétés doivent grouper leurs demandes afin de limiter les frais de correspondance et d'expédition. M. QUEMERAIS et M. CHATENOUX faisaient

ressortir alors l'incidence de la T.V.A. sur le prix des publicités insérées dans le Bulletin. Il était aussi débattu de la nécessité d'augmenter le prix de la carte fédérale de 5 à 10 F. La majorité de l'assemblée se ralliant à ce projet, il fut mis à l'ordre du jour du prochain comité d'automne.

INTERVENTION DE MONSIEUR GIREL

M. GIREL, le premier Président en titre, avec l'enthousiasme et l'éloquence qui le caractérisent rappelle la création de la Fédération. Ceux qui ne sont plus, ceux que la maladie éloignent de toute activité, il citait le travail de pionnier accompli par M. SAINT-MARTINE malheureusement toujours très handicapé. Ces hommes commandent que nous assumions les responsabilités qu'ils ont créées. Et pour les jeunes, émerveillés, attentifs, mais aussi riches d'esprit critique, nous devons assurer la pérennité de notre Fédération Mycologique unique au monde.

Puis arrivant au sujet brûlant de l'élection, il se référa aux statuts fédéraux qui prévoient lors de la démission du Président au cours du mandat de trois ans, son remplacement pour la fin de ce mandat par un des Vice-Présidents.

ELECTION DU NOUVEAU PRESIDENT

On arriva ensuite au moment crucial de l'élection d'un nouveau Président Fédéral puisque M. TRAVERSO se retirait de la Présidence pour raisons de travail.

Ce ne fut pas sans difficultés qu'intervint la solution.

Après maintes propositions, refus, suggestions, discussions, le "sort tomba" sur Monsieur RAFFIN Vice-Président jusqu'à ce jour, il acceptait la charge présidentielle pour une année.

De chaleureux applaudissements saluaient sa décision. Sa longue expérience en matière de gestion de société, sa modeste reflet d'une réelle valeur humaine, en font un Président actif par excellence.

M. BAVARD d'Albertville acceptait alors spontanément la place de Vice-Président laissée vacante par Monsieur RAFFIN.

QUESTIONS DIVERSES

PHOTOTHEQUE : Son fonctionnement est satisfaisant ; cependant un effort est demandé aux utilisateurs pour qu'une rotation plus rapide soit assurée.

EQUIPEMENT en MICROSCOPES et EPISCOPES

Monsieur LACROIX demande qu'une documentation relative à ces appareils soit mise à la disposition des Sociétés. Monsieur TRAVERSO, au courant de ces questions, propose de faire le nécessaire. A ce sujet Monsieur RAFFIN fera part d'une initiative au Comité d'automne, mais d'ici là les Présidents de sociétés désireux de s'équiper peuvent d'ores et déjà s'adresser au Président Fédéral.

TOXICOLOGIE et Création d'une MYCOTHEQUE

M. SOLEILHAC prenait alors la parole et donnait des précisions sur la fiche signalétique des cas d'intoxication, incluse dans le dernier bulletin et que chaque mycologue se doit de remplir sérieusement si un cas d'empoisonnement par les champignons, même bénin, lui est signalé : les fiches sont à envoyer à M. TRAVERSO responsable de la section de Toxicologie. Il préconisait ensuite la fondation d'une Mycothèque fédérale où pourraient être conservés à des fins d'études sur microscopes, des excis-catas c'est-à-dire des carpophores desséchés artificiellement et soigneusement identifiés et catalogués. M. TRAVERSO s'offrait pour débiter

cette nouvelle activité au sein de la fédération. La section de Thonon suggérait aussi la création d'un choix varié de préparations microscopiques ayant trait aux principaux caractères anatomiques de détermination tels : spores, asques, basides, cystides, canaux lactifères, revêtement piléique,

M. SOLEILHAC terminait en se faisant le porte-parole de nombreux lecteurs du Bulletin qui aimeraient y voir figurer quelques articles dans le domaine de la gastronomie en matière de champignons. M. PIANE donnait aussitôt son accord pour que paraissent dans notre publication trimestrielle des recettes culinaires issues de la très intéressante revue qu'il patronne "Le Bulletin de la Société des Naturalistes d'Oyonnax". Enfin le débat se terminait par la mise en garde du bureau fédéral vis-à-vis de certaines publicités mensongères qui se développent dans les colonnes de presque tous les quotidiens actuels et qui concernent la culture miraculeuse et chez soi de nombreuses espèces de champignons en partant de spores de ces dits cryptogames, vendues à des prix exorbitants. Il était décidé que chaque société, dans la mesure du possible, réserverait dans sa prochaine exposition d'automne, une petite place où serait démontré au public que ces publicités fallacieuses ne sont en réalité que mensonge éhonté et point de départ d'une escroquerie nationale de grande envergure.

MANIFESTATIONS FEDERALES 1968

1^{er} Septembre : à CHAMBERY, journée de formation des déterminateurs.

8 Octobre : à UGINE, finale fédérale du concours du Jeune Mycologue.

17 Novembre : à GRENOBLE, réunion du Comité d'automne. On trouvera par ailleurs le calendrier des expositions des différentes sociétés.

CONCLUSIONS

M. RAFFIN remerciait le bureau et la nombreuse assemblée et clôturait la séance de travail alors que le sympathique groupe du Rallye-Cor de Montmélian en grande tenue, donnait une aubade appréciée. M. DORGES, Maire d'Aix-les-Bains, et M. GROSJEAN, Conseiller Général, présidaient alors le vin d'honneur offert gracieusement par la municipalité locale.

Puis c'était l'heure bien méritée de la restauration. Un excellent repas avait lieu au Grand-Port au restaurant "Du Lac et du Poète" et jusqu'au milieu de l'après-midi une ambiance rarement atteinte dans un congrès, régna pour le grand plaisir de tous. Les bons mots se mêlèrent aux chansons ou certains talents méconnus surprirent par leur réelle valeur. Puis ce fut le départ pour l'Abbaye d'Hautecombe. Témoin du passé, ce monument de marbre ciselé, garde en ces voûtes l'industriel écho du burin. Sur le joyeux bateau les yeux parfois s'attardèrent au large comme naguère le fit LAMARTINE. Secrètement chacun laissa monter en lui un peu de ce lent poème né d'une vague qu'appelle la berge...

Bravo et merci à vous tous qui firent de cette journée une rencontre détendue, humaine et désintéressée, prouvant qu'en deçà de nos spécialisations professionnelles demeure avant tout l'HOMME avec ce besoin qu'il a de L'AUTRE.

Qu'il nous soit permis en terminant ce compte-rendu de remercier tout particulièrement M. PIANE Vice-Président de la Société Mycologique de France, et Madame, M. et Mme SOLEILHAC, ainsi que le Rallye-Cor de Montmélian sous la direction de M. et Mme GIREL qui nous ont fait le grand honneur d'accepter notre invitation et de réhausser par leur présence ce congrès 1968.

G. MOLLEINS

Gilbert CHATENOD

Dans un précédent article (Bulletin N° 25, avril 1967) nous avons défini les principaux caractères des Hygrophores du sous-genre LIMACIUM qui, dans nos régions, groupe une vingtaine d'espèces. Un certain nombre ayant déjà été cités dans ce bulletin (Hygrophorus Marzuolus, erubescens, Russula, pustulatus, chrysodon, chrysaspis, cossus piceae, dichrous, lucorum), nous allons continuer par trois autres représentants de ce sous-genre à chapeau souvent visqueux, à lames horizontales, ou arquées-décurrentes (à trame bilatérale), à pied ordinairement farineux ou floconneux-granuleux au sommet, et dont l'habitat est presque exclusivement silvicole.

Nous avons le plaisir chaque année, d'octobre à novembre, de rencontrer dans les bois feuillus secs des collines dominant notre Combe de Savoie l'Hygrophore lié aux arbres HYGROPHORUS ARBUSTIVUS FRIES, rare champignon dont le chapeau, large de 3-7 cm, est convexe à plan mamelonné, un peu visqueux, marqué de fines fibrilles rayonnantes à partir du centre, devenant même nettement vergeté en séchant ; sa teinte varie du brun bistre orangé au fauve roussâtre, ou au roux (Code des couleurs de SEGUY N° 131, 191, 192) la marge restant plus claire. Pied variable de forme et de dimensions, en moyenne de 3-6 x 0,7-1,5 cm, plus ou moins courbe avec, très souvent, la base atténuée, sec, prunioux-granuleux au sommet, blanc, se teintant de roussâtre à la base. Chair peu épaisse, blanche, sans odeur ni saveur particulières. Lamelles sinuées-adrnées, subdécurrentes par la dent chez le sujet âgé, épaisses, espacées, blanches. Spores blanches, elliptiques, 7-9 x 5-6 µ en moyenne. Nous avons relevé chez cette espèce quelques réactions macrochimiques intéressantes : Chapeau + les bases ou l'ammoniaque = instantanément rouge orangé, puis jaunissant. Chair + les bases ou l'ammoniaque = instantanément citrin. Lames + acid esulfurique = rose purpurin, ou rouge, fugace. Pas de réaction à la teinture de Gaïac.

Nombreux sont les mycophages à être tentés de remplir leur panier de ce magnifique champignon qu'est l'Hygrophore pudibond, hôte commun des grandes futaies de sapins et d'épicéas, des terrains calcaires du Jura et des massifs subalpins.

Cette espèce puise peut-être son parfum très spécial dans l'humus d'aiguilles de conifères qui lui sert de substratum. Sa saveur, en tous cas, faite de résine et d'amertume, la rend parfaitement inutilisable pour la cuisine familiale.

Bien meilleur comestible, mais beaucoup plus rare, est l'Hygrophore des poètes (HYGROPHORUS POETARUM Heim, si proche du PUDIBOND que M. ROMAGNESI l'appelle dans son atlas des Champignons le "PUDORINUS des feuillus". Chapeau jusqu'à 20 cm de large, convexe assez régulier, puis presque plan, irrégulier, déformé bossu ; marge enroulée, puis droite et sinueuse ; cuticule séparable, un peu visqueuse, de teinte plus claire que chez le Pudibond, crème incarnat, jaune rosé, avec la disque un peu plus foncé, vers un fauve rougeâtre très clair. Pied robuste, dilaté au sommet, souvent ovale, tordu, plein, blanc brillant soyeux, lisse vers la base, floconneux-guttuleux sous les lames. Lamelles peu nombreuses, arquées en fer de faux, larges, minces, très tôt décurrentes, blanches à vagues reflets rosés (chez le Pudibond les lames sont épaisses, longtemps adnées et franchement colorées de rose incarnat très caractéristique). Chair tendre, molle, blanche, épaisse ; saveur douce ; odeur indéfinissable, de jasmin selon certains auteurs. Spores blanches, mesurant, selon M. ROMAGNESI, 6,7 - 8,5 x 5 - 5,5 µ, elliptiques ou cylindro-elliptiques.

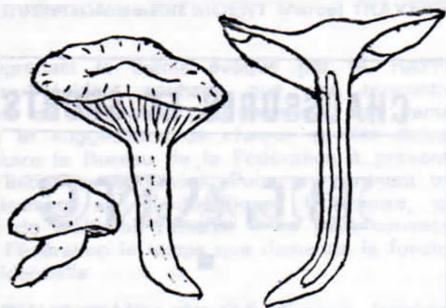
Nous n'avons jamais rencontré ce champignon dans nos forêts du Jura méridional, mais, par contre, nous le trouvons régulièrement dans certaines grandes hêtraies du Massif des Bauges (Montagnes du Semnoz notamment).

Plus petit que le précédent, presque entièrement blanc, l'Hygrophore comestible (HYGROPHORUS PENARIUS Fries) a sensiblement le même habitat et la même valeur culinaire que l'Hygrophore Russule, bien connu des mycologues aixois, mais il est beaucoup plus rare que ce dernier. En voici la description des caractères principaux : chapeau dépassant rarement les 12 cm, visqueux par temps humide, séchant rapidement, lisse, glabre, blanc sauf au disque où il est souvent teinté de jaune ou de fauvâtre incarnat pâle ; marge longtemps enroulée. Pied robuste, 3-6 x 1,5-2,5 cm en moyenne, sec dur, plein, un peu fibrilleux au sommet, blanc, se tachant un peu de roussâtre vers la base ; lames très décurrentes, épaisses, étroites, blanches. Chair épaisse ferme, presque dure, blanche, douce ; odeur faible. Spores presque ovoïdes, 6-7 x 4-5 µ.

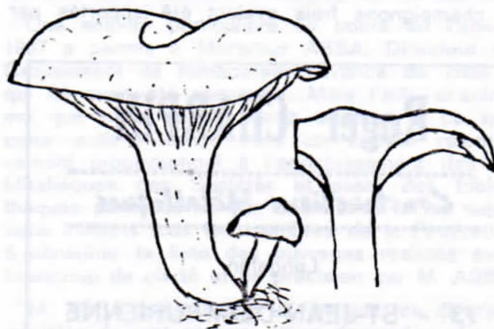
Cette peu commune espèce pousse en sujets plus ou moins isolés dans les bois de chênes ou de hêtres, en septembre-octobre, et semble préférer les sols calcaires.

G. HENZE

Secrétaire de la Sté d'Aix les Bains



Hygrophorus arbustivus



Hygrophorus penarius

Parfaite Réussite de la Journée d'Etudes Microscopiques 1968

à ST-JEAN-DE-MAURIENNE



Vue des Groupes au Travail →



Vingt six Animateurs, représentant onze Sociétés Mycologiques du Dauphiné-Savoie avaient tenu à assister malgré le temps printanier au beau fixe et malgré leur envie de courir la montagne, à la Journée d'Etudes Microscopiques et d'utilisation des Réactifs Chimiques, qui avait lieu, ce dimanche 24 Mars, au Lycée de Saint-Jean-de-Maurienne, Salle des Sciences Naturelles.

Il appartenait à la Société Mycologiques de St-Jean-de-Maurienne d'organiser cette réunion la première réunion Fédérale de l'année 1968. Au nom de la Société, M. H. ROBERT, assisté de M. A. LEGROS, devait saluer le Président Fédéral Marcel TRAVERSO, accueillir Collègues et Amis des Sociétés invitées, tout en remerciant déjà de leur présence et de leurs conseils, MM. SOLEILHAC de Hauteville, et HENZE d'Aix-les-Bains, tous deux excellents déterminateurs Fédéraux et responsables du bon travail de la journée.

Puis commença et se déroula la séance de microscopie pratique, séance qui devait s'avérer très vite passionnante et enrichissante pour tous. Les débutants furent initiés aux petits secrets de l'infiniment petit par M. HENZE, qui leur prouva combien était utile le microscope en Mycologie, instrument absolument nécessaire au vrai et sérieux déterminateur. Autour de M. SOLEILHAC se perfectionnèrent les plus rodés, et en particulier les questions de mensurations micrométriques et de dessin, les milieux d'observation, furent suivis, après exposés au tableau, de leçons pratiques.

Les sujets à observer ne manquaient pas non plus, car en ce premier Printemps, bon nombre de champignons frais avaient été apportés par

tous les Délégués : morilles bien sûr, pezizes, collybiees, et déjà l'excellent Hygrophore de Mars constituaient des espèces de base à analyser scrupuleusement.

Pour déterminer cette instructive séance, et en soirée, M. Emile MOTTARD devait projeter les diapositives de la Photothèque de la Société de St-Jean-de-Maurienne, réalisée au cours de ces dernières années ; puis la journée se termina dans une chaude ambiance de joie et d'amitié, après que le Président Fédéral TRAVERSO eut tiré les enseignements réels et efficaces de cette réunion si bien réussie.

Etaient présents à cette journée :

Président Fédéral : M. Marcel TRAVERSO
Vice-Président Fédéral : Georges RAFFIN
Directeur du Bulletin Fédéral : M. QUEMERAIS
Société d'Aix-les-Bains : G. HENZE
Société d'Albertville : COURT, PERINO, GIOT, VIVIAN
Société d'Annecy : FASSORIER
Société de Chambéry : DECOUD, MARMOEX
Société du Dauphiné : COQUAND
Société de Montmélan : DUIN
Société de Moutiers : BERGER
Société de St-Jean : BERNARDIS, JULLIARD, LEGROS, MOTTARD, FOLTZER, ROBERT
Société d'Ugine : BENOIT-LALLEMANT, TIPHINE
Société de Voiron : JASSET et Madame FINET et Madame
Messieurs BOUTARIN, Roger GIREL et CHAPAYS excusés, n'avaient pas pu rejoindre St-Jean-de-Maurienne.

Henri ROBERT
St-Jean-de-Maurienne

Roger CHARPIN

.....
Constructions Métalliques
.....

Longefan

73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE

ALLO : 3-82

CHAUSSURES ET SPORTS

BLANC



73 - ST-JEAN-DE-MAURIENNE

Tél. 91

C.C.P. Lyon 3822-74

L'important !.. c'est la Rose

Les raisons pour lesquelles chacun de nous s'intéresse à la mycologie sont de sources diverses.

De la tradition familiale pour la cueillette de quelques variétés bien définies jusqu'au scientifique féru de classification, en passant par tous ceux qui chaque saison ajoutent à la panoplie de leurs connaissances quelques espèces nouvelles, un lien commun nous unit : l'amour de la nature. Amour avec ce que tout ce mot comporte de respect et de désir d'intimité pour ce qui est l'essence de toute vie, de tout prolongement. En ce qui me concerne, et sans renier ma modeste participation à la société humaine actuelle, je me plais à préserver dans mon comportement une part de naïveté admirative pour la NATURE.

Certes l'admiration ne saurait suppléer les sciences exactes ; et la mycologie étant une science on me pardonnera d'avoir attendu une certaine maturité pour l'aborder. Mais cet appel de la nature, cette part intime absente de moi qui m'attend, je le SAIS, dans nos prés, nos forêts, dans toutes les touffes de toutes les herbes, dans toutes les feuilles de toutes les branches, j'écoute un certain souffle, inlassable et précieux, la chanter.

Pour cette raison mes amis, qui peut-être aussi est un peu vôtre, je vous livre un peu de cette chanson.

Poème

Je viens
A l'aube des rosées
Dénoyer les parfums captifs
Des nuits prolongées.
Broussailles où se griffe la vie
Je cueille à ton épine
La perle rouge de mon sang
Pour que la branche mouillée
Délivre l'image fumante des odeurs
Et naisse, incandescente,
La fleur de ma planète lointaine.
Fleur ma fleur, à pétale unique,
Secoue la magie des sens
Et l'ordre des parfums,
Fleur ma fleur
Lance ta plainte de trompette
Vers les feuilles du matin
D'où naîtra le silence
Providence du fruit.
Alors je boirai l'absinthe de l'aurore
Jusqu'à l'oubli du serveur
Et l'ombre et le jour
Tendront la fièvre des archets indomptés
Pour que toute musique demain
Soit plus près de nous.

O NATURE, jusqu'au sang,
Jusqu'à la pulpe,
L'antique besoin de t'atteindre
Au long du long corridor
Où se lave la métamorphose
Amincie jusqu'au fil de l'encre.
Pour toi NATURE,
Toi qui mène dans les clairières
Des lèvres tremblantes et vertes
Vers un ciel d'acier,
J'ai pour toi, l'éreintement des racines
Sous l'éclatement de la roche,
L'ombre de l'écorce,
L'unanimité des feuilles
Pour ce goût salé de l'air
Qui vient d'ailleurs...
Et par-dessus tout
L'espoir des troncs
GRANDS DISEURS DE RACINES
Que ne connaît jamais
La logique du bûcheron silencieux
Pour qui parle la hache.

G. CHATENAUD
Secrétaire Fédéral

**BANQUE
DE
SAVOIE**

Depuis 50 ans
au service de
l'Economie Régionale

Chocolaterie Confiserie

*** COPPELIA ***

CHAMBERY

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

Projet d'Organisation d'un Concours du Jeune Mycologue

Concours du Jeune Mycologue				Correction (à être inscrite)
Série N°		Société		
N°	Fiche N° 1	Nom Prénom	(ou N°)	
		CHANTERELLE COMESTIBLE		
		HEBELOME ECHAUDE		
		LACTAIRE DELICIEUX		
		MYCENE PURE		
		HYDNE IMBRIQUE		
		TRICHOLOME SOUFRE		
		LEPIOTE A CRETES		
		HYPHOLOME EN TOUFFES		
		BOLET SATAN		
		LYCOPERDON PERLE		
		HELVELLE CREPUE		
		BOLET A BEAU PIED		
		LACCAIRE LAQUE		
		COLLYBIE BUTYRACEE		
		HYGROPHORE PERROQUET		
		AMANITE CITRINE		
		PHOLIOTE REMARQUABLE		
		POLYPORE DU BOULEAU		
		MARASME D'OREADE		
		COPRIN MICACE		
TOTAL				

Concours du Jeune Mycologue				Correction (à être inscrite)
Série N°	Société			
Fiche N° 2	Nom Prénom (ou N°)	Répétez la lettre en face de la réponse qui vous paraît juste		
L'Amanite Phalloïde peut être confondue avec	a) La Russule verdoyante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	b) Le Tricholome "Sejunctum"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	c) Le Strophaire vert de gris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'Hydne imbriqué possède	a) Des pores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	b) Des plis épais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	c) Des aiguillons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
On appelle "armille"	a) Une sorte de bague	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	b) Une forme de bulbe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	c) Un type de lamelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La Pholiote ridée possède	a) Un anneau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	b) Une volve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	c) Les deux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'Habitat de l'Hygrophore blanc de neige est	a) Le sous-bois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	b) Une prairie grasse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	c) Un "rond de sorcière"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
TOTAL				

1 On polycopie à l'avance un nombre suffisant de fiches, toutes identiques, portant 20 noms de champignons simples, en Français. Sur les 20, dix seulement sont réellement représentés sur une table (ou plusieurs, si le nombre de candidats l'exige), chaque spécimen étant affecté d'un numéro, de 1 à 10.

Le concurrent, muni de la fiche, doit indiquer dans la colonne de gauche, en face du champignon reconnu, le numéro qu'il porte sur la table.

Tous les concurrents d'une même série étant entrés ensemble, le ramassage se fait au bout d'un temps convenu, et dans le même instant.

La correction (colonne de droite) est rapide. Total au bas de la page.

2 Pour départager les éventuels ex-aequo, on dispose d'un 2^{me} jeu de fiches ne contenant que des questions subsidiaires, du type indiqué sur la fiche annexée.

Les questions peuvent être de difficulté croissante.

En cas d'ultime concurrence entre "forts en thème" ou jeunes étudiants ayant eu la possibilité d'une certaine formation scientifique, elles pourront porter sur les caractères botaniques, la

définition de termes propres à la mycologie, les dénominations latines, les variétés d'une même espèce, la systématique, etc...

REMARQUES. Afin de mieux départager les concurrents dans le 1^{er} tour, et pour éviter éventuellement un second tour, on peut envisager de porter une ou deux de ces questions au verso des premières fiches.

De même, dans la perspective d'un concours à plusieurs niveaux, on peut jouer soit sur la difficulté des 10 sujets présentés parmi les 20 inscrits, soit sur les questions subsidiaires.

Fiche N° 1 (1) - Les fiches peuvent ne porter qu'un numéro (tiré au sort par les candidats), permettant de garantir l'anonymat de la correction.

Fiche N° 2 (1) - Ces questions ne sont données qu'à titre d'exemples. On peut en imaginer d'autres, portant si l'on veut sur la Famille :

La "Fistuline hépatique" appartient aux :

- a) Lycoperdacees
- b) Sclérodermatacees
- c) Polyporacees, etc...

M. ESCALLON

Société du Chablais
de Thonon-les-Bains

Ets A. RASTELLO & Cie s.a.

Chauffage Central - Sanitaire
Tuyauteries Industrielles

Siège Social : 73-UGINE

Services Techniques GRENOBLE
8, Rue Duploye

AGENCES : Lyon, 186 Rue Garibaldi
St-Amand-les-Eaux-59, 6, rue de Rivoli

s.a. TRANSPORTS BIANCO

UGINE SAVOIE

Téléphone : 82.95

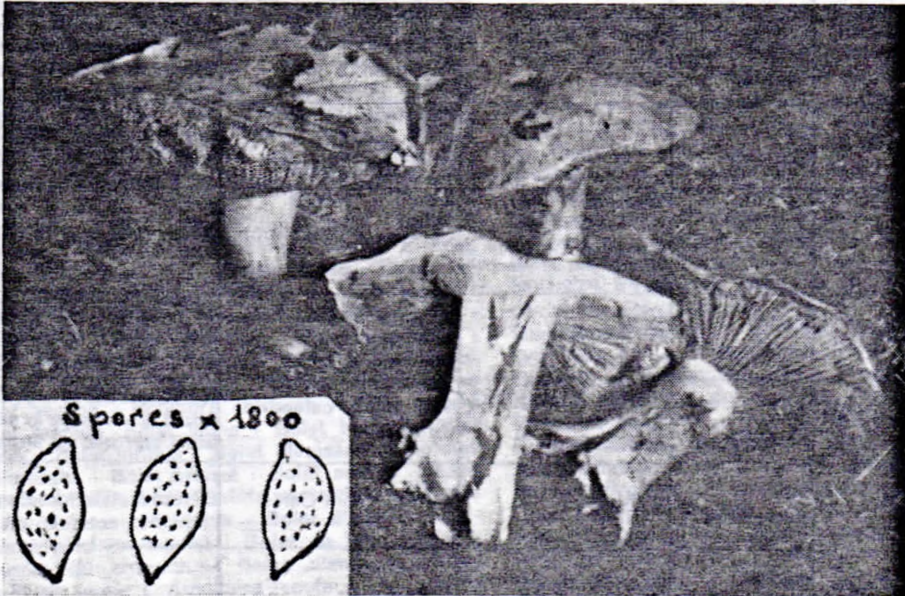
Agence VITRY-SUR-SEINE

Téléphone : 482.15.21

Agence ANNECY

Téléphone : 45.55.21

TRANSPORTS Toutes Directions

CORTINARIUS ALEURIOSMUS

L'odeur nette et persistante de farine (pas seulement à la coupe) est chose peu courante chez les Cortinaires. Deux seulement sont décrits dans la flore analytique de MM. KÜHNER et ROMAGNESI : *Scaurus Dionysae* que l'on rencontre de temps à autre en automne dans les bois à feuillus dominants, à basse altitude, et *Scaurus aleuriusmus*, dont nous n'en connaissons qu'une station, proche d'Aix-les-Bains, au lieu-dit "Le Bois Vidal". Cette espèce est certainement très rare dans nos régions et s'il est des mycologues de notre Fédération l'ayant trouvée dans d'autres stations, nous leur serions gré de bien vouloir le faire savoir, par la voix du présent bulletin.

SCAURUS ALEURIOSMUS - MAIRE

Chapeau 7—13 cm, convexe-plan chez l'adulte ; marge enroulée ; cuticule très visqueuse par temps humide, séparable vers la marge, blanc sale avec le disque faiblement teinté d'ochracé chez le jeune ; une teinte ocre orangé terne envahit, peu à peu (Code des couleurs de SEGUY : vers 196 à 211), puis devient, chez les exemplaires âgés, uniformément ochracé grisâtre sale, ou isabelle la marge restant blanchâtre. Lamelles assez étroites serrées, sinuées-adnées ou adnées-uncinées ; d'abord blanches à crème un peu rosé, puis chamois ochracé (SEGUY : vers 249 plus foncé), à la fin cannelle (SEGUY n° 338) ; arête finement denticulée, restant longtemps blanche.

Pied plus court que le diamètre du chapeau, 4—6 × 1,5 — 2,5 cm, (3—3,5 cm dans le bulbe) par exemple striolé au sommet, abondamment cortiné ailleurs, blanc ; bulbe en général nettement marginé se tachant de jaune ; cortine blanche.

Chair épaisse, blanche, fauve sous la cuticule piléique ; odeur nette de farine ; saveur subfarineuse, un peu amère (plus prononcée de farine et non amère chez les jeunes exemplaires).

Spores en tas brun rouille, sous microscope très caractéristiquement amincies en pointe aux deux extrémités, presque en forme de citron ; 10—13 × 5—6,5 μ.

Habitat : en cercle dans l'humus peu épais (sous-sol rocheux calcaire) d'un bois de feuillus à *Quercus sessiliflora* et *Châtaignier* dominants.

Une description complète de cette espèce a paru récemment dans le Bulletin de la Société Mycologique de France, 1966, Fascicule 1.

G. HENZE

Sté Mycologique d'Aix-les-Bains

ACTIVITES DE NOS SOCIETES FEDEREES

Exercice 1968

Sociétés	Date et lieu de notre exposition		Date et lieu de nos sorties	Autres activités prévues
AIX-LES-BAINS	6 Octobre	Albens		
ALBERTVILLE	12-13 Octobre	Salle des Fêtes		
ANNECY	7 et 8 Septembre	.	1 sortie tous les 15 jours	alternée avec 1 réunion depuis le 27-4-68
CHAMBERY	20 Octobre		Mois de Juin, Col de la Madeleine Sept. Beaufortin	Journée de détermination Cours - Conférences
FONTAINE	16 Juin	Exposition de Printemps Exposition d'Automne Programme de Grenoble Merlin-Gerin-Progil	Sorties avec Grenoble	Déterminations
GRENOBLE	13-14 Octobre	à Grenoble	12 sorties - Vercors, Chartreuse, Belledonne, etc...	Conférences - Projections diapositives microscopie. Détermination du lundi
MERLIN-GERIN	20-21 Octobre	Cercle social M.G. Quai de Javel Grenoble	Voir notre calendrier de sorties	Détermination tous les lundis au cercle social M.-G. - Cours tous les mercredis soirs à notre salle, rue Bergson
MODANE	29 Septembre	à Modane	9-6-68, Mont-Cenis	Détermination du Lundi
MONTMELIAN	28-29 Septembre	au Centre Agricole de Montmélian		
MOUTIERS	15 Septembre		Début Juin à Bozel	Causerie une fois par mois en hiver 1 séance de détermination chaque lundi
PROGIL PONT-DE-CLAIX	29-30 Septembre		Dimanche avec Grenoble et Fontaine	
ST-JEAN-DE-MAURIENNE	13 Octobre	St-Jean-de-Maur. 6 ^{me} exposition	Rallye-Promenade du 15 septembre à Aiguebelle	
ST-LAURENT-DU-PONT	29 Septembre		28-4 et début septembre	En été et automne sorties de détermination sur le terrain
THONON	28, 29 et 30 Septembre	Maison des Jeunes Bd de la Corniche	Non encore prévues	Non encore prévues
UGINE	6 Octobre		2 sorties de détermination à Bellecombe + 1	Concours du jeune Mycologue
VIZILLE	6 Octobre	à La Motte d'Aveillans	1 en Septembre 1 en Octobre	
VOIRON	6 et 7 Octobre		1er Septembre 68 Basse-Ardèche	

AU RUBIS

LA GRANDE BIJOUTERIE RÉGIONALE

16 - 18 Rue d'Italie
CHAMBERY

imprimerie moderne

3, RUE DE SAVOIE
AIX-LES-BAINS

DIVERS... - MYCO...

INSTRUCTIONS SPÉCIALES pour le RAMASSAGE des CHAMPIGNONS

Contrairement à la bonne habitude de couper les champignons connus et bons, au couteau, à raz de sol, **VOUS DEVEZ**, pour l'EXPOSITION, les **CUEILLIR ENTIERS**, c'est-à-dire avec **TOUTE LA RACINE** (ou la volve, etc...).

- choisir 4 à 5 champignons semblables, **SAINS**, et à des grandeurs différentes
- ne pas apporter des champignons pourris ou trop vieux
- séparer les sujets d'une même espèce. Pour chaque espèce, les envelopper délicatement dans du papier journal
- mettre un peu de mousse, ou d'herbe, au fond
- pour les petits sujets, délicats, les placer dans des petits cartons

APPORTER TOUS LES CHAMPIGNONS

Ne dites pas : "Celui-ci est commun, il y en aura certainement" vous n'en savez rien et souvent de tels sujets manquent. Il faut apporter **TOUS LES CHAMPIGNONS**, sans exception.

Noter, si possible : **L'Habitat** (lieu) sous sapins, dans l'herbe, contre un arbre, etc..., **l'Altitude** (plaine, lac, montagne, haute montagne), **le Sol** (gras, sec, calcaire, etc...), **l'Aspect** à la cueillette (visqueux, sec, humide, etc...), **la Couleur** (au moment du ramassage), **l'Odeur** et la **Saveur**, etc...

M. PORTIER

Sté du Chablais - Thonon

Conservation des *Armillaria Mellea*

Prendre des têtes de jeunes *Armillaria Mellea*. Après avoir nettoyé et lavé les champignons, les mettre dans de l'eau salée. Faites chauffer jusqu'au premier bouillon. Les retirer de l'eau, les mettre dans les récipients pour la conserve ou ils sont conservés dans l'infusion suivante : eau : 19/20° - Vinaigre 8° d'alcool = 1/20°.

Ajouter selon le goût : sucre, sel, poivre en grains et feuilles de laurier. Faites chauffer cette infusion. Lorsque l'infusion est tiède, la verser sur les champignons qui sont dans les bocaux. Fermer les bocaux à la cellophane.

M. GUIGON

"Chasseurs" "Champignonneurs"

C'est l'ouverture, chassez, chassez vos soucis. Ici débute l'Automne, Adieu l'Été.

Mais vous, vous partirez sans fusil ; avec tout de même panier d'osier, voir s'il n'y a pas par les bois, par les plaines, outre "l'Œil de Perdrix" toute la richesse de l'Automne, qui partout, sous les bois jaillit.

C'est l'ouverture de l'Automne, marquée cette année sous le signe de la "Dame Blanche". Chantez l'ouverture, saluez les "Rosés des Prés". Il y en a à foison, ils foisonnent, partout, parmi le vert des prés.. La foule s'y abandonne... et s'attaque au "Stérilisé". A nous les bocaux, les conserves, quel plaisir sera cet hiver de les manger.

Mais j'aime mieux à cette époque, où la neige couvre monts et prés, savourer près de la cheminée, tous ces bons champignons d'Automne cueillis en forêt... avant que viennent les gelées.

J. P. T.

St-Laurent-du-Pont

REPAS TROP COPIEUX

L'ELIXIR BONJEUAN

FACILITERA VOTRE DIGESTION

(V. 489 G.P. 2.475)

Mots Croisés Mycologiques

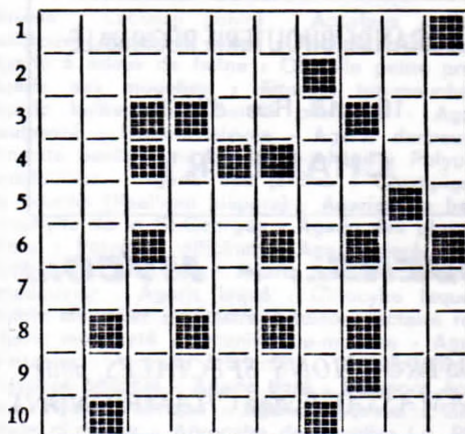
HORIZONTALEMENT

1 Il est crépu - 2 Appareil végétatif non différencié des Tallophytes (champignons et algues) - Il faut en avoir pour trouver les truffes - 3 Provoquait les chocs thermiques en Egypte - Ancienne monnaie d'Argent qui valait 3 livres et qui servait à découvrir les champignons vénéneux à la cuisson - Abréviation Militaire : Théâtre d'opérations - 4 2 lettres de volée - Peu de chose, quantité négligeable - 5 Champignons moyens à grand pied excentrique, Lignicoles, souvent sur bois vivant. Il y en a de comestibles mais 1 de très dangereux décrit par CANDOLLE et 1815 6 Cri de charretier - 2 lettres (qui se suivent) de MARASME - 7 Champignon, en général, dont les spores se forment dans des asques (Morilles, Pezzes, Truffes) - 8 Village de Cerdagne célèbre par ses stations de marasmes oréades ou ville antique de Chaldée - 9 Prénom d'un célèbre coureur cycliste Français ou Peintre Italien qui a peint : la Belle Jardinière - Le Syndicat d'Initiative : (peut procurer les adresses de stations réputées - On peut les jeter.

VERTICALEMENT

1 Agaricale au chapeau jaune paille, hémisphérique-convexe, glabre, mucilagineux de 1 à 4 cm, sans valeur comestible - 2 Il est impudique 3 Fleuve de France de 80 km se jetant dans la Mer du Nord - Le roi des champignons dans notre région - 4 Phonétiquement : Fruit d'un arbrisseau des montagnes, de la famille des éricacées - En Espagnol : ancienne monnaie d'Argent d'Espagne valant 5 pesetas - Hors service, (après une recherche stérile), Abrév.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



5 Bière Anglaise - Te trainas sur le ventre pour mieux trouver les rovellos (lactaires délicieux) 6 Cet état de terrain n'est pas favorable à une poussée fongique - 2 lettres de Lactaire - 7 Se dit d'un animal qui produit une piqure analogue à celle de l'ortie - 8 Dans - 2 voyelles - 9 Port de la méditerranée - Celle des champignons est la Mycologie - 10 Trace tranchant sur le fond par la coloration ou par l'aspect superficiel . lactaire en possède - Grandes divisions de l'histoire de la Terre.

G. SANTESMASES

Perpignan

SOLUTION dans prochain Bulletin

expositions

Nous avons pris une décision lors d'une réunion fédérale concernant les entrées de personnes étrangères à la société exposante.

Nous reprécisons cette décision à savoir que toute société fédérée se doit à chaque entrée d'exiger la présentation de la carte fédérale, à la vue de celle-ci le récipiendaire a droit sans

frais d'entrée à la visite de la dite exposition.

La carte étant familiale il est inutile de dire, que dames et enfants ont droit à cette entrée gratuite.

Nous voulons croire, à la bonne volonté de tous et à la bienvenue, avec le sourire, à ceux qui auront parcouru parfois quelques 100 kilomètres pour le plaisir d'apporter simplement l'avantage de leur présence à votre séance d'exposition. Merci à l'avance.

Maurice QUEMERAIS

- DROGUERIE ROMET -

BROSSERIE - PARFUMERIE - COULEURS

FOURNITURES POUR
HOTELS - ENTREPRISES - Etc...



MOUTIERS — Tél. 64

Quincaillerie
Générale

Articles
Ménagers

Charles MASSIAGO
MOUTIERS — Téléphone 34

Adolphe MASSIAGO
ALBERTVILLE — Téléphone 68

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

Ordre des Pharmaciens.

A notre ami Géo TRONCHET

Nécrologie Fédérale

Société de CHAMBÉRY

C'est le 3 Octobre seulement que notre ami Géo TRONCHET, rédacteur sportif au Dauphiné Libéré cessait le travail.

Déjà atteint d'un mal inexorable dont il n'était heureusement pas conscient, il poursuivait son activité et il avait fallu l'amicale insistance de ses camarades pour qu'il consentit à consulter un Médecin. Entré en clinique il ne devait plus en sortir vivant.

Sportif il avait pratiqué le rugby. Il avait fait partie de la quadrette ROISSARD et était Champion de France de Boules Promotion. Membre fondateur de la Fédération Mycologique il avait été nommé par M. GIREL attaché à la Presse. Il fut l'un des créateurs de la Société Mycologique Chambérienne et son aide au sein du Comité était précieuse.

D'un dévouement extrême, d'une gentillesse à toute épreuve il était le type du "cœur d'or", il était aimé de tous et jamais on ne l'entendit dire du mal de qui que ce soit, jamais on entendit qui que ce soit dire du mal de lui.

Et voici que nous est parvenu la nouvelle que nous attendions certes, mais qui nous a pas moins bouleversé : Notre Ami n'est plus.

Jamais nous ne reverrons son sourire, son regard si confiant. Jamais nous ne le plaisanterons sur ses légendaires et inlassables équipées mycologiques. Nous trouvons difficilement les mots pour dire notre peine devant cette disparition

P. BERGOIN

Président de la Sté de Chambéry

AMIS VACANCIERS de la FEDERATION

Aux cours de vos vacances, suivant les différents "ports" d'attache, que vous vous serez fixés, n'oubliez pas de demander à vos hôtes au moment les recettes culinaires appropriées

aux champignons de ces régions, d'en faire un condensé, et de me l'envoyer sans tarder à l'adresse suivante : M. QUEMERAIS, 15 Rue Elisée-Chatin, 38-GRENOBLE, qui vous souhaite en passant, à tous de très bonnes vacances.

De ce fait nous pourrions établir un canevas pour nos ménagères, des menus peut être méconnus mais seront assurément appréciés de la part de tous les mycophages.

Concessionnaire

MORRIS

—

M.G.

CHAMBERY - Tél. 34.05.00

Voitures Sports — Contrôle Optique

Toutes Réparations — Entretien

F. E. BEYSSON

Technic-Autos

Chemin du Covet

Télé-Ménager MICOUD

2, Place Général-Leclerc

VOIRON — Tél. 7.16

Concessionnaire Exclusif

BRANDT

TELEVISEURS

RIBET-DESJARDINS

SERVICE APRES-VENTE

REPRISE — CREDIT

La Station Thermale Savoyarde

LA LÈCHÈRE-LES-BAINS

Varices - Phlébites - Hypertension

HOTEL RADIANA ouvert toute l'année

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

A la demande de tous

RECETTES Culinaires de Champignons de M. COUTOULY... 1908

Nous avons pensé à ces vieilles recettes d'autrefois, et combien au goût du jour actuel.

Quel est celui d'entre nous entrant chez lui ne saurait être surpris par le parfum enivrant de jadis, de thym, de persil et d'échalote, etc...

Tout cela mêlé dans un même but, servir avec plaisir vos papilles gustatives.

Cet être redescendrait l'échelle du temps, et retrouverait comme autrefois le moment où il faisait "bon entrer dans la cuisine d'une ménagère temps où la cocotte minute n'existait pas.

Et voyez-vous comme disait EINSTEIN si justement tout est relatif, oui même le temps de "faire" un plat de champignon mijoté.

Champignons sur le plat cuits au four

Ne gardez entières que les têtes encore petites ou de grandeur moyenne. Faites un hachis avec les autres, tous les pieds, et une petite quantité d'échalote ou de ciboulette et de persil.

Dans un plat d'argent ou de fer émaillé, faites fondre du beurre frais, ou versez de l'huile d'olive en quantité suffisante pour masquer tout le fond.

Mettez-y une couche de votre hachis avec sel, poivre et un soupçon de muscade râpée.

Sur cette couche placez les têtes que vous avez conservées, et sur chacune de ces têtes déposez un petit morceau de beurre ; salez et poivrez légèrement, puis recouvrez avec ce qui reste de hachis et saupoudrez avec un peu de chapelure.

Faites cuire au four assez longtemps pour que le jus des Champignons soit presque entièrement résorbé et la surface gratinée, mais veillez à ce que le gratin reste d'un joli ton coré.

Servez chaud dans le plat même où la cuisson a eu lieu.

Purée de Champignons en cassolettes.

Faites cuire au beurre dans une casserole, avec très peu d'eau et l'assaisonnement ordinaire, des Champignons hachés menu ; ajoutez y un roux bien doré fait à part et un bon coulis de viande ou de volaille ; faites réduire jusqu'à ce que la purée soit épaisse, passez-la à l'étamine ; remettez-le sur le feu pour la bien réchauffer. Dans des caisses de papier beurré ou des cassolettes en porcelaine pouvant aller au feu (ou des coquilles Saint-Jacques bien nettoyées), placez des têtes de très petits Champignons vivement sautées au beurre ; recouvrez-les avec votre purée ; passez au four ceux ou trois minutes et servez chaud.

Oronges sur le plat, farcies et cuites au beurre

Après avoir nettoyé vos oronges à sec, hachez les queues, ainsi que tous les exemplaires trop petits pour être farcis ou trop étalés pour que les dessous soit concaves. Enlevez avec un couteau bien aiguisé les lamelles des têtes que vous avez gardées entières ; mêlez ces lamelles à votre hachis. Ajoutez-y un peu de mie trempée dans du lait et des fines herbes hachées menu ; soit du cerfeuil avec très peu de ciboulettes et de persil ; soit quelques feuilles d'estragon. Assaisonnez cette farce avec sel et poivre et un soupçon de muscade râpée. Mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre ; laissez cuire un instant sur feu vif, puis s'épaissir sur feu modéré.

Dans un plat allant au four, faites fondre un peu de beurre juste assez pour masquer le fond. Étalez-y une couche de votre hachis et sur cette couche rangez en ordre vos oronges, après les avoir légèrement salées à l'intérieur, badigeonnées à l'extérieur avec du blanc d'œuf pour les empêcher de se déformer et remplies de farce à la hauteur d'un demi-centimètre au-dessus de leur rebord.

APPRENEZ à CONNAITRE les CHAMPIGNONS
EN VENANT A LA

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU DAUPHINE

Café de la Table Ronde - Place Saint-André, 38 - GRENOBLE

TOUS LES LUNDIS A 20 H 30

TRANSPORTS

VOYAGES

D.M.L.

70, Cours Jean-Jaurès

Grenoble Tél. 44.76.85

DÉMÉNAGEMENTS

EXPORT-IMPORT

Sur chaque tête placez un petit morceau de beurre. Mettez au four et servez dès que le gratin qui se produira vous paraîtra suffisamment doré.

Beignets aux Coimelles (1) ou aux (Golmottes).

Délaissez de la farine avec de l'eau, une cuillerée d'eau de vie, une cuillerée d'huile et un peu de sel.

Battez en travers comme pour une omelette. Laissez reposer une demi-heure. Au moment de vous en servir, mêlez à cette pâte du blanc d'œuf battu en neige.

Prenez des Coimelles (ou des Golmottes) adultes, bien plates, entières si elles sont de moyenne grandeur, coupées en deux ou quatre morceaux si elles sont trop grandes.

Saupoudrez-les, dessus et dessous, de sel, poivre et fines herbes hachées menu, en les pressant avec la paume de la main pour assurer l'adhérence de cet assaisonnement.

Enduisez-les de votre pâte à frire, des deux côtés, comme vous le feriez pour des beignets aux pommes, et jetez-les dans une bonne friture ultra-chaude, non pas toutes ensemble, mais successivement.

Quand elles sont d'un beau blond doré, retirez-les avec une écumoire, mettez dans un plat bien chaud, et servez-les en deux ou trois ou quatre éditions, suivant leur quantité.

Vous pouvez, si vous voulez, les asperger légèrement avec un peu de jus de citron, ou bien, ce qui vaut mieux, envoyer en même temps quelques rondelles de ce fruit pour les amateurs qui en sont friands.

(1) Coulemelle (Lépiote Aprocera)**Giroles crues en hors-d'œuvre.**

Prenez des Giroles encore petites ou de moyenne grandeur. Coupez-les en lamelles aussi minces que possible dans le sens de la hauteur.

Mettez ces lamelles dans un ravier avec de l'huile d'olive fine, remuez et laissez mariner pendant une heure au moins.

Une demi-heure avant le repas, ajoutez du sel, du poivre, du vinaigre et remuez de nouveau.

Au moment de servir, saupoudrez, soit avec de l'estragon ou du cerfeuil haché, soit avec du persil et de la ciboulette également hachés et remuez une troisième fois. Si le vinaigre et le sel ont fait rendre à vos Giroles trop d'eau, malgré la précaution prise de les huiler d'avance, faites écouler l'excès de liquide qui nuirait à l'apparence de ce joli hors-d'œuvre.

Langues ou Foies de bœuf (Fistulina hepatica) en matelote.

Epluchez-les ; pelez les plus grosses, coupez-les en morceaux de la grosseur d'une belle prune.

Mettez-les dans une casserole avec tout leur jus, une petite quantité de bon vin rouge non acide ; une ou deux couzaines de petits oignons un bouquet de persil avec laurier et thym, une gousse d'ail, du sel, du poivre et quelques lardons.

Faites donner un bouillon, puis laissez mijoter.

Dans une autre casserole, faites un roux, mouillez-le avec la cuisson de vos Champignons ; faites réduire.

A cette sauce qui doit avoir l'aspect et la consistance d'une sauce de matelote ordinaire, incorporez vos Champignons, les lardons et les oignons.

Goûtez pour rectifier l'assaisonnement, ajoutez une petite quantité de vin de madère (et même, au besoin, un morceau de sucre si la sauce est trop acide).

Laissez mijoter encore un bon quart d'heure.

Au moment de servir, versez le ragoût dans un plat chaud garni de croûtons frits au beurre ; saupoudrez avec un hachis de fines herbes et servez ! Si vous tenez à ce que votre matelote soit maigre, remplacez les lardons par des filets de poisson, mais en raison de l'acidité naturelle du Champignon, la matelote est meilleure au gras.

CARS DE CHARTREUSE**ETS VILLARD - Tél. 17****ENTRE-DEUX-GUIERS**

GRENOBLE : 44.01.42 - VOIRON : 2-35

ST-LAURENT-DU-PONT : 20-26

Excursions - Cars sur demande

Grand Tourisme

Droguerie Villard & C^{ie}

1, Place Ste-Claire - GRENOBLE

**PEINTURES MOHICAN**

SAVOY - RADIO - TÉLÉVISION

ELECTRICITÉ 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

CAISSE D'ÉPARGNE

de VOIRON

TEL. 143 et 910

C.C.P. Lyon 9460-84

TOUS LES JOURS

A VOTRE SERVICE

LE N° 1 DU CONFORT...

Ets BARBE

TELEVISION — RADIO
AMEUBLEMENT — MENAGER

Très larges facilités de paiement

VIZILLE - LA MURE - FONTAINE
GRENOBLE - DOMENE

REYMOND-FRUIT

53, Cours Berriat, GRENOBLE

Téléphone : 87-44-57

*Le Spécialiste des
champignons frais*

Pour apprendre les Champignons...

venez aux sorties de la section mycologique

DU COMITÉ
D'ENTREPRISE

MERLIN & GERIN

DÉTERMINATIONS TOUS LES LUNDIS

TRONÇONNEUSES
MOTO-HOUES
ATOMISEURS

SOLO

Ets A. HOOG

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 74

Charcuterie Forézienne
Ses Pâtés, ses Quenelles, Saucissons de Pays

E. BRIDOU

Place de la Fontaine

ST-LAURENT-DU-PONT (Isère)

Téléphone : 65

Georges VIBERT

Horlogerie

Bijouterie

Cadeaux

Télévision

Electrophones

Disques

ALBERTVILLE

Tél. 3.60

MAISON

PELISSIER

VÊTEMENTS DE QUALITÉ

Hommes - Dames - Enfants

ALBERTVILLE

Tél. 0.51