



le magazine de

# la touraine



environnement : les champignons sauvages de touraine

dossier : la chasse aux nuisibles

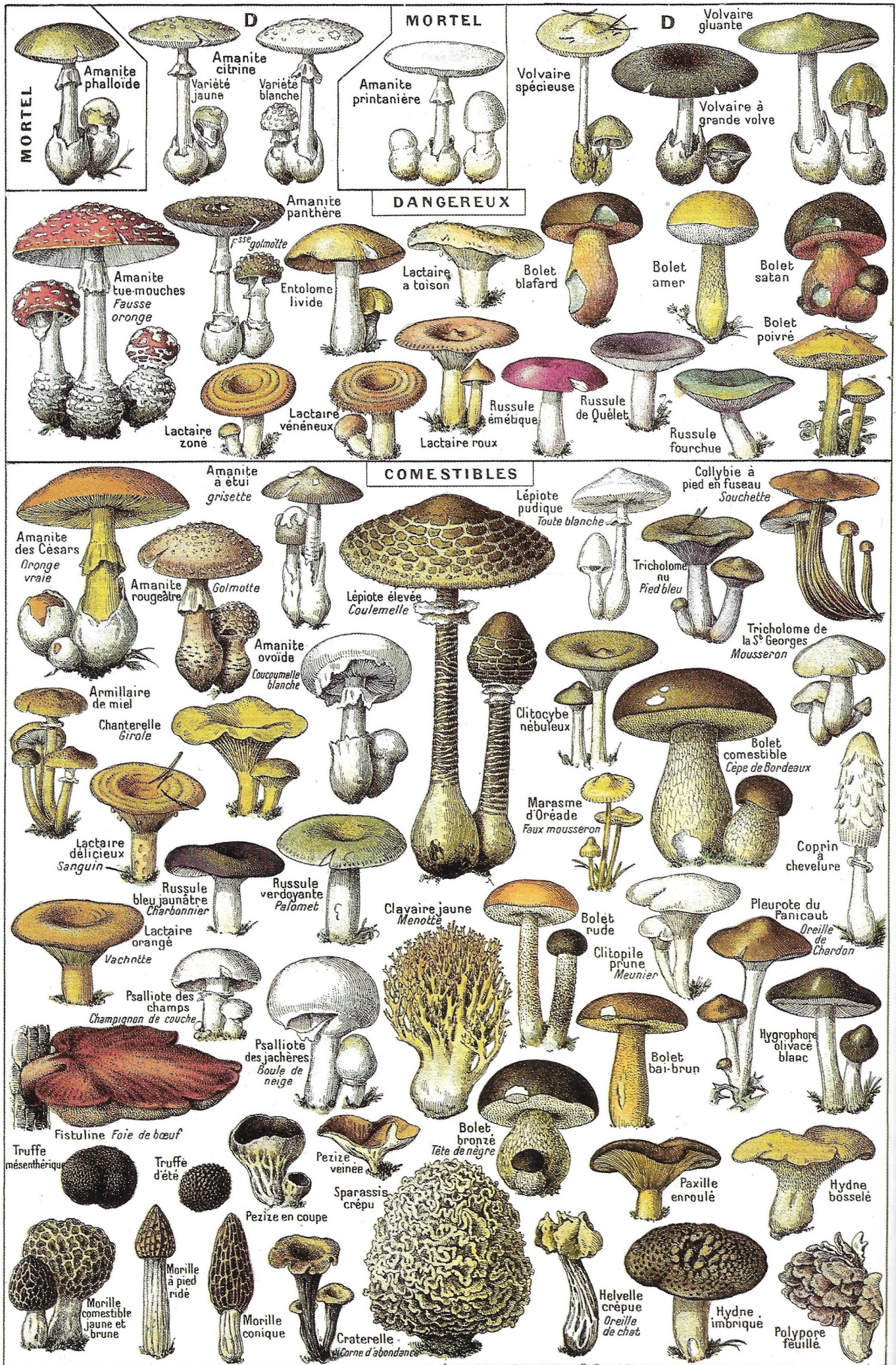
gastronomie : les drôles de recettes du gars martin

reportage : le tour en touraine

peinture : paul-désiré trouillebert, le peintre de candes

hommage : ernest zeininger

la gazette du terroir, pages tourangelles, touraine insolite



# environnement

## les champignons sauvages de touraine



Bolet à pied rouge ou erythropus. Vénéneux cru, comestible bien cuit.

*Jean-Jack Martin n'y va pas par quatre chemins :*

*« Vous voulez que je vous donne le meilleur des conseils ? C'est simple !  
Là où vous voyez sur les bords des chemins une pancarte "champignons interdits",  
soyez sûrs que vous avez de quoi remplir votre panier à vingt mètres autour.*

*Et si vous avez deux pancartes, alors là c'est le paradis ».*

*Un provocateur, le gars Martin ?*

*Non, juste un libertaire se rappelant qu'il est interdit d'interdire... :*

*« Alors, forêts privées ou non, cueillez ce fruit céleste. Mais méfiez-vous des gardes... ».*

*A l'heure où nos forêts tourangelles voient jaillir çà et là trompettes, bolets et autres lactaires délicieux,  
Jean-Jack Martin, roi des champignologues du cru, s'est mis à table... face à notre micro.*

*Son approche presque philosophique de la cueillette donne une irrésistible envie  
de prendre son panier et de courir les bois,*

*dans l'espoir d'offrir à ses papilles une fricassée de girolles ou une salade de fistulines hépatites.*

*Mais faites gaffe quand même !*

*Et si vous n'avez pas la main sûre, consultez votre pharmacien ou, mieux,  
l'ami Martin, au 12, quai de la Loire, à Saint-Etienne-de-Chigny.*

*Vous verrez à quoi peut ressembler un humaniste tourangeau... d'appellation contrôlée !*

« Cueillez ce fruit céleste ! »



« Il ne faut pas attendre la fortune en dormant... ». Tout au long de l'année, Jean-Jack Martin court les bois pour y cueillir « ce fruit céleste » qu'est le champignon... comestible. Son préféré ? Le bolet bronzé, qu'il met aussi en bocaux.

— *Le Magazine de la Touraine* : Jean-Jack Martin, on vous connaissait comme affichiste, graphiste, œnophile, collectionneur..., mais vous êtes aussi un mycologue averti. Une passion de plus ?

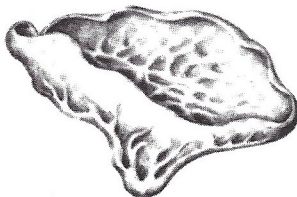
— Jean-Jack Martin : Vous le savez, je suis non seulement un hiéologue, mais aussi un philologue, c'est-à-dire que je me passionne pour les choses d'ici, de ma province. Pour sa culture, au sens large. Et les champignons, en Touraine, sont une richesse du terroir. Cela dit, je ne suis pas un mycologue, parce que je n'ai pas étudié le champignon de façon scientifique. Je préfère me dire champignologue. C'est d'ailleurs comme ça qu'on appelait les cueilleurs de champignons au siècle dernier. Et puis mycologue, non seulement ça fait trop savant, mais aussi peu poétique. Je ne ramasse pas des mycoses, mais des champignons !

— *Et vous en ramassez beaucoup, à longueur d'année ! La Touraine, dont près du quart du territoire est boisé, fait donc partie des grandes régions à champignons. Elle n'a pourtant pas la réputation du Sud-Ouest.*

— C'est vrai que la cueillette des champignons n'appartient pas à la tradition tourangelles, alors que dans le Tarn ou en Dordogne, cette cueillette s'inscrit dans l'économie locale. Il y a là-bas toute une industrie autour du champignon, alors que chez nous, rares sont les cueilleurs qui vendent leurs paniers. En Touraine, les gens n'ont

### En couverture La pézize orangée

*C'est la plus représentative des espèces appartenant au genre peziza. Ce champignon se présente comme une minuscule sphère, creuse, d'un rose pâle, et entièrement recouverte de pellicules ; puis cette petite sphère se développe, se rompt et s'ouvre en forme de coupe, de 5 à 15 cm de diamètre, un peu asymétrique, à la marge penchée et de plus en plus irrégulière ; elle ne se déroule cependant jamais complètement ; à l'extérieur, il est rose ou d'un orange pâle, mais en se desséchant ou en vieillissant, il devient blanchâtre ; à l'intérieur, il est d'un rouge orangé vif, plus rarement d'un jaune orangé.*



*Sa chair est assez épaisse, mais fragile, d'un orangé pâle. Son odeur et sa saveur sont agréables. Il pousse en Touraine à la fin de l'été et en automne, en terrain sablonneux, dans les clairières, parfois même en touffes. Il est comestible, même cru, en salade.*

*D'après l'Atlas des Champignons, éditions Fernand Nathan.*

jamais eu besoin de ça pour vivre, car on a là bien d'autres choses. Le Val de Loire est une région généreuse où le paysan n'a guère souffert. Tout est là : le poisson, le gibier, la volaille, les fruits et légumes, le bon vin... Que voulez-vous demander de mieux ? C'est pour ça qu'on n'a jamais forcé sur le champignon ! Pourtant, je vous assure qu'on n'a pas à envier le Périgord. Toutes les espèces poussent ici.

— *Ici..., mais plus précisément ?*

— Partout, je vous assure. Dans les prés et les forêts évidemment, mais même en ville. Il m'est arrivé de ramasser des mousserons au jardin des Prébendes, en plein Tours. Et puis sur les aires d'autoroutes. Celle de Maillé par exemple. Comme elles sont toujours bien entretenues, la pousse y est favorisée. Quand je m'arrête, je ramène des rosés des prés, des coulemelles, des pieds durs... Ça fait mieux digérer le péage !

— *Quelles sont les espèces les plus courantes en Touraine ?*

— Les bolets, dont beaucoup sont comestibles, prolifèrent dans certaines forêts. On y trouve aussi des chanterelles et des cantharelles. Pas mal de lépiotes élevées ; on les appelle différemment selon les coins de Touraine : nez-de-chat, saint-michel, clounelles, cugnots..., ce qui montre bien que le champignon appartient au langage. Les mousserons et les rosés des prés abondent. Les morilles se font plus

« Cueillez ce fruit céleste ! »



« Il ne faut pas attendre la fortune en dormant... ». Tout au long de l'année, Jean-Jack Martin court les bois pour y cueillir « ce fruit céleste » qu'est le champignon... comestible. Son préféré ? Le bolet bronzé, qu'il met aussi en bocaux.

— *Le Magazine de la Touraine* : Jean-Jack Martin, on vous connaissait comme affichiste, graphiste, œnophile, collectionneur..., mais vous êtes aussi un mycologue averti. Une passion de plus ?

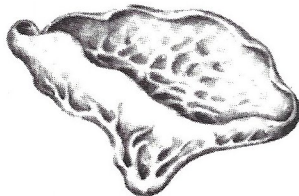
— Jean-Jack Martin : Vous le savez, je suis non seulement un hiérologue, mais aussi un philologue, c'est-à-dire que je me passionne pour les choses d'ici, de ma province. Pour sa culture, au sens large. Et les champignons, en Touraine, sont une richesse du terroir. Cela dit, je ne suis pas un mycologue, parce que je n'ai pas étudié le champignon de façon scientifique. Je préfère me dire champignologue. C'est d'ailleurs comme ça qu'on appelait les cueilleurs de champignons au siècle dernier. Et puis mycologue, non seulement ça fait trop savant, mais aussi peu poétique. Je ne ramasse pas des mycoses, mais des champignons !

— *Et vous en ramassez beaucoup, à longueur d'année ! La Touraine, dont près du quart du territoire est boisé, fait donc partie des grandes régions à champignons. Elle n'a pourtant pas la réputation du Sud-Ouest.*

— C'est vrai que la cueillette des champignons n'appartient pas à la tradition tourangelle, alors que dans le Tarn ou en Dordogne, cette cueillette s'inscrit dans l'économie locale. Il y a là-bas toute une industrie autour du champignon, alors que chez nous, rares sont les cueilleurs qui vendent leurs paniers. En Touraine, les gens n'ont

## En couverture La pézize orangée

*C'est la plus représentative des espèces appartenant au genre peziza. Ce champignon se présente comme une minuscule sphère, creuse, d'un rose pâle, et entièrement recouverte de pellicules ; puis cette petite sphère se développe, se rompt et s'ouvre en forme de coupe, de 5 à 15 cm de diamètre, un peu asymétrique, à la marge penchée et de plus en plus irrégulière ; elle ne se déroule cependant jamais complètement ; à l'extérieur, il est rose ou d'un orange pâle, mais en se desséchant ou en vieillissant, il devient blanchâtre ; à l'intérieur, il est d'un rouge orangé vif, plus rarement d'un jaune orangé.*



*Sa chair est assez épaisse, mais fragile, d'un orangé pâle. Son odeur et sa saveur sont agréables. Il pousse en Touraine à la fin de l'été et en automne, en terrain sablonneux, dans les clairières, parfois même en touffes. Il est comestible, même cru, en salade.*

*D'après l'Atlas des Champignons, éditions Fernand Nathan.*

jamais eu besoin de ça pour vivre, car on a là bien d'autres choses. Le Val de Loire est une région généreuse où le paysan n'a guère souffert. Tout est là : le poisson, le gibier, la volaille, les fruits et légumes, le bon vin... Que voulez-vous demander de mieux ? C'est pour ça qu'on n'a jamais forcé sur le champignon ! Pourtant, je vous assure qu'on n'a pas à envier le Périgord. Toutes les espèces poussent ici.

— *Ici..., mais plus précisément ?*

— Partout, je vous assure. Dans les prés et les forêts évidemment, mais même en ville. Il m'est arrivé de ramasser des mousserons au jardin des Prébendes, en plein Tours. Et puis sur les aires d'autoroutes. Celle de Maillé par exemple. Comme elles sont toujours bien entretenues, la pousse y est favorisée. Quand je m'arrête, je ramène des rosés des prés, des coulemelles, des pieds durs... Ça fait mieux digérer le péage !

— *Quelles sont les espèces les plus courantes en Touraine ?*

— Les bolets, dont beaucoup sont comestibles, prolifèrent dans certaines forêts. On y trouve aussi des chanterelles et des cantharelles. Pas mal de lépiotes élevées ; on les appelle différemment selon les coins de Touraine : nez-de-chat, saint-michel, clounelles, cugnots..., ce qui montre bien que le champignon appartient au langage. Les mousserons et les rosés des prés abondent. Les morilles se font plus

# les champignons sauvages de touraine

## environnement

rare, hélas, mais on en trouve tout de même. La truffe est là aussi, bien dissimulée sous terre. J'en ai déjà trouvée une à Chaumussay, à l'odeur, près d'un chêne, à dix centimètres dans le sol. Autour l'herbe était un peu grillée. J'étais aussi heureux que si j'avais trouvé une pépite d'or. Mais bien d'autres joyaux doivent se cacher en Touraine, dans le Richelais surtout. Il y a un siècle, on commercialisait jusqu'à vingt tonnes de truffes dans l'année sur le marché de Richelieu. Il faudrait bien relancer la récolte de ce « diamant noir ».

— *A défaut de truffes, on peut tout de même se régaler de nos cèpes, giroilles et autres russules comestibles de Touraine. Mais à quel moment doit-on traquer le champignon ?*

— Toute l'année ! Chaque saison a ses espèces ; les morilles, par exemple, poussant de la mi-février à la mi-avril. Mais en règle générale, l'été et l'automne ont de quoi stimuler les vocations : on trouve à peu près tout à ce moment-là. Les conditions d'une bonne pousse sont simples. Il faut qu'une bonne pluie soit suivie d'un coup de chaleur, le tout en lune montante, pour qu'on soit sûr de remplir les paniers. Mais il faut faire vite, car une fois sortis, les champignons pourrissent assez vite ; certains dès le troisième jour. D'où la nécessité d'être là au bon moment. Cela

dit, il y a des années meilleures que d'autres. En 76, la sécheresse et la pluie derrière ont donné des cueillettes historiques. Cet été, à la mi-juillet, c'était aussi incroyable : j'avais rarement vu autant de cèpes autour de Luynes.

— *Quels sont les indices qui permettent de découvrir un coin porteur ?*

— Dans les prés, c'est relativement simple. Il faut qu'ils soient entretenus, car l'herbe haute ne favorise pas la pousse. C'est pour ça que les golfs sont fantastiques pour le cueilleur. Et ils vont enfin servir à quelque-chose ! En forêt, on peut d'abord chercher dans les fossés des grandes allées, car ce sont les premiers arrosés. Quand on s'enfonce, il faut rester autour des arbres. Des chênes, des châtaigniers, quelques conifères, c'est toujours bon signe. Et puis, on doit avancer au nez. Humer, c'est essentiel. Je suis sûr qu'on est influencé dans son parcours par les odeurs qu'on rencontre, inconsciemment souvent. En fait, les champignons, ça se trouve au nez ! L'œil doit aussi chercher, se faire vif. La cueillette fait donc fonctionner nos sens plus ou moins atrophiés. Marcher, sentir, voir... : cueillir des champignons, c'est plus qu'un simple geste.

— *Derrière le champignon sauvage, il y aurait donc un message ?*

— En tout cas toute une symbolique !

Le champignon, c'est le savoir-chercher, le savoir-reconnaître, le savoir-cuisiner. Et c'est un sacré cadeau de la nature, tombé du ciel, béni des dieux ! D'ailleurs, l'homme n'a pas réussi à le domestiquer, à quelques exceptions près, plus ou moins concluantes, car les pleurotes de culture ne valent pas les originales. Cela dit, ce peut être un cadeau empoisonné. La mort est derrière certaines espèces : un fragment d'amanite phalloïde dans un plat suffit à tuer plusieurs personnes. Moi, j'avoue que dans ce domaine, je ne fais pas trop confiance à mon prochain. Je me sens même à moitié malade à chaque fois que je mange des champignons que je n'ai pas cueillis. Et puis, outre cette notion d'empoisonnement, il y a dans le champignon une dimension magique, comme un mystère, d'autant plus que certains sont de véritables drogues. J'ai lu qu'il existait des peuplades où l'on faisait manger aux anciens des champignons hallucinogènes et vénéneux, afin de récupérer leur urine. Laquelle était utilisée pour se droguer. Des Aztèques aux Egyptiens et des Grecs aux Romains, pas mal de peuples se sont d'ailleurs intéressés aux champignons.

— *Ramasser des champignons ne signifie-t-il pas aussi transgresser un interdit, car dans bien des cas il faut s'aventurer dans des forêts privées. Ne devient-on pas alors un peu braconnier ?*



Photo Gérard Proust

Reine des chanterelles, la giroille est l'un des meilleurs champignons. Bien que fréquente dans les forêts tourangelles, où on la trouve sur la mousse et en groupes du printemps à l'automne, elle est tout de même vendue autour de 120 F sous les halles de Tours.

# les champignons sauvages de touraine

## environnement



Photo Thierry Moreau

*Bolet oragé. Comestible.*



Photo Thierry Moreau

*Chanterelle comestible ou girole. Comestible.*

# les champignons sauvages de touraine

## environnement

— Sûrement pas ! Il est scandaleux que certains propriétaires s'attribuent la propriété des champignons de leurs forêts, alors qu'ils poussent comme par magie, sur des moisissures. D'ailleurs, les bois devraient tous appartenir à l'Etat, comme c'est le cas dans les pays nordiques. Alors, forêts privées ou non, cueillez ce fruit céleste ! Mais méfiez-vous quand même des gardes : ils n'aiment pas trop qu'on les ramasse à leur place.

— *Il doit vous arriver d'en rencontrer, malgré votre malice de goupil ?*

— Les gardes-chasses ne sont pas tous à mettre dans la même gibecière. Il y a des lieux où ils tolèrent les chercheurs, en dehors du dimanche et du jeudi, jours de chasse. Et puis, il y a les grandes chasses

— Jusqu'à présent, je ne me suis jamais retrouvé à la barre d'un tribunal. Lorsque je rencontre un garde, je parle. Je lui dis d'où je suis et pourquoi je cueille dans les propriétés importantes. Généralement, avec ma bouille de vieux braconnier, c'est tout de suite l'insulte et les menaces du style : « Je vais vous emmener à la police ». Je réponds alors que dans ce cas-là, ce ne sera pas facile : « Vous allez devoir me porter ». Et puis je lui parle de son patron. Quand il s'agit du duc, je lui dis que c'est scandaleux de s'enfermer derrière dix-sept bornes de chemins communaux. Et je lui explique aussi que les gardes n'étant guère payés qu'au Smic, il est bien normal qu'ils se fassent un peu de beurre en cueillant eux-mêmes les champignons. Car ce sont eux qui fournissent les halles de Tours et

En fait, mieux vaut se limiter aux champignons les plus connus, qu'on peut ramasser sans crainte, qu'il s'agisse de girolles, de trompettes de la mort, de bolets. Cela dit, il existe des bolets, comme le bolet satan ou le bolet à beau pied, classés « vénéneux » ou « non comestibles ». Attention par contre à la confusion entre amanite panthère et coulemelle. Attention surtout, en lisière de forêts, à la confusion entre amanite phalloïde et rosé des prés. Il faut éviter les petits rosés et couper le pied de ceux qu'on cueille afin de vérifier s'ils sont bien rosés à l'intérieur. On doit aussi savoir qu'à l'exception d'une vingtaine d'espèces, il est recommandé de ne pas manger les champignons à l'état cru ou à peine cuit. La cuisson fait disparaître totalement la faible toxicité de certaines



Photo Thierry Moreau

*Corne d'abondance ou trompette de la mort. Comestible.*

gardées. Là, on a affaire très souvent à des cow-boys et on se fait virer avec perte et fracas. Certains menacent de procès. Cela ne m'empêche pas de préférer chasser le champignon dans les grandes forêts privées, c'est-à-dire là où des propriétaires s'enferment dans des territoires de trois ou quatre mille hectares. Moi, j'aime bien aller sur les terres du duc de Luynes, non seulement parce que c'est à côté de chez moi, mais aussi par réaction contre sa manie de grillager la nature. C'est même de la pure provocation que d'avoir acheté et clôturé dix-sept kilomètres de chemins communaux. Quand je vois ces interminables grillages me narguer, j'ai envie de les franchir, de rendre la liberté à ces champignons captifs. Je suis prêt à plaider !

— *Quels ont été vos démêlés avec la loi ?*

les restaurants. En tout cas, ils me laissent toujours repartir. Avec mon panier rempli, question de principe ! Et il m'arrive même d'en rencontrer qui soient de bons indicateurs. Certains vont jusqu'à me conseiller le chemin à suivre, pour ne pas croiser le propriétaire.

— *Et quels sont les conseils à suivre pour ne pas croiser la mort, car nombre de champignons sont mortels ?*

— C'est vrai que beaucoup sont dangereux, mais le plus redoutable de tous, c'est de loin l'amanite phalloïde, très fréquente dans nos bois et sur leurs lisières. Elle est même responsable de 80 % des intoxications mortelles. En cas de doute, il faut absolument s'abstenir de cueillir, ou consulter un pharmacien. voire même venir chez moi, mais je ne suis pas toujours là.

espèces excellentes, telles que les gyromitres et les pezizes ; elle élimine en grande partie l'âpreté.

— *Combien de champignons sont comestibles ?*

— Enormément, mais dans ce domaine-là, faut être aristo, ne manger que les meilleurs. Une dizaine d'espèces sont réellement succulentes, mais bien d'autres peuvent être cuisinées avec plus ou moins de succès. Y compris certaines réputées non comestibles. J'ai un ami champignologue à Bourré, Jean-Jacques Lambert, qui s'amuse à ne manger que des champignons classés « indifférents » et il s'aperçoit que pas mal sont plutôt bons. Mais il arrive que ça lui donne des ripettes !

— *En Touraine, quelles sont les espèces les plus insolites ?*



# les champignons sauvages de touraine

## environnement



Nonette voilée et cèpe de Bordeaux, russule et tête de nègre, cèpe des pins... rien que du bon dans la future assiette du gars Martin !

— La curiosité majeure, c'est sûrement le phallus impudique ou satyre puant. Il pousse dans les champs, les prés, les parcs, les forêts, sous les haies et il est en effet puant. Et tout à fait immangeable. Mais certaines personnes mangent parfois ce champignon quand il est jeune et encore au stade de petit œuf fermé. En tout cas, c'est un phallus d'une vingtaine de centimètres qui mérite d'exister au pays de

Rabelais. On a aussi le coprin chevelu ou goutte d'encre, qui pousse en terrain mou et sablonneux. Il a la particularité d'avoir des lames d'abord blanches, denses et serrées comme les pages d'un livre serré, puis moins denses, rosées puis violacées et finalement se dissolvant en un liquide noir qui tombe en gouttelettes. C'est un comestible délicat, seulement lorsqu'il est jeune, mais il ne faut pas le manger en



Cèpe beau pied. Non comestible.

### De l'empoisonnement

Certaines espèces de champignons sont bonnes à manger, et les autres vénéneuses, quelques-unes même mortelles. La plupart des accidents occasionnés par les champignons résultent de préjugés populaires sur la manière de déceler la toxicité de tel ou tel champignon. Aucun de ces procédés n'est sûr et le seul conseil pratique que l'on puisse donner c'est de s'abstenir de tout champignon dont on ne connaît pas absolument la nature et le caractère comestible. Les confusions entre espèces vénéneuses et espèces comestibles sont fréquentes, et, lorsqu'on cueille des champignons il ne faut pas hésiter à rejeter tout exemplaire qui paraît douteux, avarié ou vieux.



En cas d'empoisonnement par les champignons, il faut, en attendant le médecin, et lorsqu'on s'est aperçu assez rapidement que les champignons consommés étaient vénéneux, provoquer les vomissements (chatouillement de la luette, absorption d'un vomitif, par exemple 1 g d'ipéca en poudre dans un peu d'eau tiède). Dans le cas où les symptômes d'empoisonnement n'apparaissent que plusieurs heures (parfois dix à douze) après l'ingestion des champignons, c'est alors l'intestin qu'il faut débarrasser par un purgatif salin (30 à 40 g de sulfate de soude ou de magnésie, ou deux verres d'eau purgative), ou bien encore, si les douleurs intestinales sont vives, par un purgatif doux (30 g d'huile de ricin) en même temps qu'on administre un lavement huileux laudanisé (deux cuillerées d'huile d'olive battue avec un jaune d'œuf et quatre ou cinq cuillerées de lait ou d'eau tiède, douze gouttes de laudanum).

S'il y a du délire, on emploiera les calmants (bromure de potassium) ; si, au contraire il y a syncope, faire appel aux stimulants (frictions sèches, flagellation, café ou thé forts, éther).

Extrait du « Larousse universel », 1938

buvant de l'alcool ; auquel cas il devient hallucinogène et dérange un peu. Bien d'autres espèces sont pittoresques. Les noms de certains champignons valent aussi la lecture d'un atlas spécialisé. Tenez, au hasard : lactaire trivial, lactaire tuant, lactaire flétri, lactaire très doux, lactaire stupide, lactaire brûlant... ; russule fétide, russule candide, russule fielleuse, russule vineuse, russule sobre... ; léotie lubrique, cudonie confuse, bolet blême, lépiote déguenillée, hygrophore à odeur d'écurie, cortinaire à odeur de bouc, rhodopaxille sordide, tricholome rutilant, clitocybe resplendissant, marasme perforant, amanite vaginée, collybie flexible, volvaire remarquable... Je pourrais vous en lire encore des centaines de ce genre.

— *Causons cuisine, car c'est tout de même l'objectif prioritaire d'un « mycogastromome » comme vous.*

— En tout cas, quand je reviens d'une cueillette, mes voisins sont réjouis. Ils savent qu'ils auront du champignon au menu. Car pour moi, le champignon c'est le partage. C'est aussi la fête. Quand des copains arrivent chez moi à l'improviste, j'ouvre toujours un bocal de cèpes. Mais bien sûr, rien ne vaut des bons bolets de

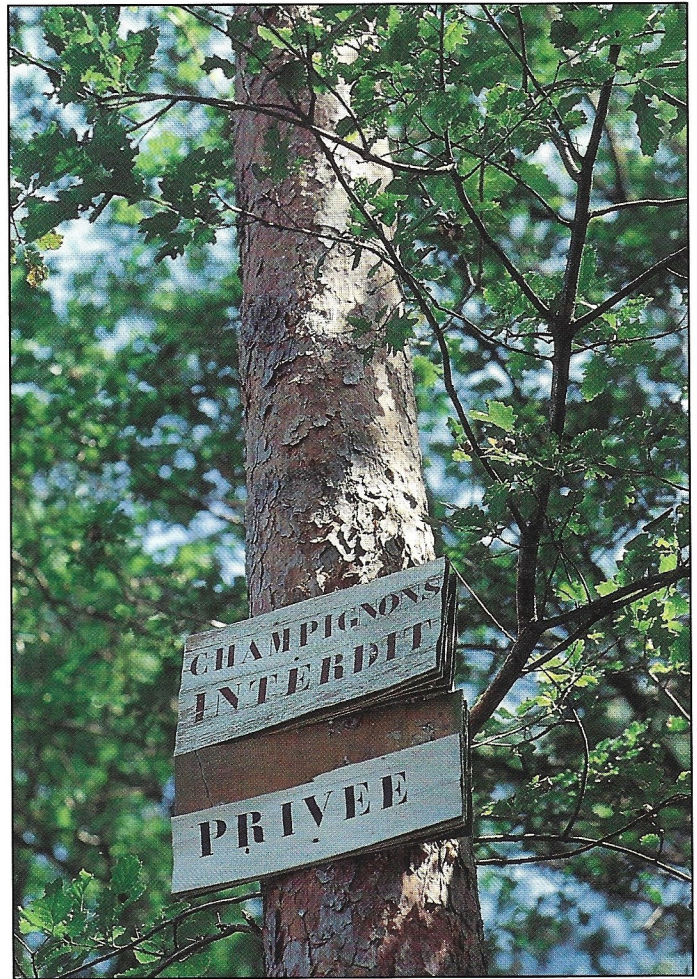
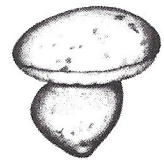
# les champignons sauvages de touraine

## environnement



### Conservez vos champignons

Nettoyez et pelez vos champignons bien frais. Lavez-les vivement sans les laisser séjourner dans l'eau. Cuissez-les selon l'usage avec un peu d'eau et un jus de citron pour 500 g de champignons. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et mettez-les en bocaux d'un demi-litre. Recouvrez-les d'eau salée, à raison de 12 g de sel par litre et d'un jus de citron. Refermez les bocaux et soumettez-les à l'ébullition trois quarts d'heure. On peut aussi conserver les champignons sans les faire cuire au préalable, en les recouvrant d'eau acidulée et un peu salée.



Un autre conseil du gars Martin : mieux vaut ne pas aller aux champignons avant que le soleil n'ait dissipé la rosée et séché les champignons les plus visqueux. Il est bon de savoir aussi qu'il ne faut cueillir que les spécimens jeunes (mais pas trop !).

# les champignons sauvages de touraine

## environnement

chaleur frais cueillis, autour d'une matelote d'anguilles ou des coulemelles grillées avec une noix de beurre. Ou encore une bonne fricassée de girolles. C'est aussi un champignon qu'on peut manger cru, en salade. Tout comme la fistuline hépatite (ou langue de bœuf) : c'est fantastique, surtout arrosé d'un noble-joué. Mais il faudrait un bouquin entier pour parler de la cuisine aux champignons. On peut broder des tas de recettes autour : sur le gril ou à la broche, à la poêle ou à la sauteuse, en sauce ou en omelette, marinés ou au gratin, en salade. En tout cas, il faut prendre soin de conserver aux champignons leur saveur et leur arôme naturels. Pour cela il faut être prudent quand on les lave. Sitôt rentré chez soi, on doit les nettoyer, car en quelques heures, les œufs déposés par les insectes éclosent. Les champignons s'altèrent rapidement : ils doivent être consommés dans les vingt-quatre heures. Une fois cuits, ils peuvent par contre se conserver pendant plusieurs jours et ils supportent bien d'être réchauffés.

— Pour conclure, Jean-Jack Martin,

*auriez-vous quelques bonnes pistes pour ne pas revenir bredouille cet automne ?*

— Vous voulez que je vous donne le meilleur des conseils ? C'est simple ! Là où vous voyez sur les bords des chemins une pancarte « champignons interdits », soyez sûrs que vous avez de quoi remplir votre panier à vingt mètres autour. Et si vous avez deux pancartes, ce qui arrive, alors là c'est le paradis. Un coin en or ! Ça me paraît d'ailleurs être le comble de la bêtise que d'afficher ça : c'est du tout cuit pour le chercheur qui n'a plus qu'à se baisser. En règle générale, les grandes forêts domaniales d'Amboise, Loches et Chinon sont valables surtout près de leurs grandes allées. Je vous conseille particulièrement de prendre la route de Chinon et de tourner, soit à droite soit à gauche, juste avant l'hôpital. En gros, de l'imprimerie Saint-Paul à Cravant, vous avez là de beaux coins. La route d'Azay-le-Rideau à L'Île-Bouchard mérite aussi le détour, après la maison du garde : pas mal de cèpes et girolles. Du côté de Paulmy et du Grand-Pressigny, il y a aussi de bons endroits à cèpes, et

autour des étangs de la Brenne, vous trouvez l'automne des tas de rosés des prés. La forêt de Villandry est très bonne, mais elle est privée, hélas !

On trouve des morilles sur les varenes du fleuve, à Vouvray, à la Frilière plus précisément. Cela dit, c'est au nord de la Loire qu'ont lieu les plus belles pousses. Derrière Restigné, la forêt de Bourgueil offre de bons coins, mais c'est dans ma contrée qu'on trouve les meilleurs. La route du cèpe, c'est celle qui mène de Saint-Etienne-de-Chigny à Mazières : là, vous en avez tout le long de la route. Des cèpes qu'on arrive même à distinguer en conduisant... si l'on a l'œil aiguisé. Entre Langeais et Saint-Symphorien-les-Ponceaux, c'est excellent aussi. Et puis il y a le parc municipal des Grillots, à Saint-Etienne : superbe et autorisé, que demander de mieux ! Mais les grandes choses, c'est quand même dans la forêt du duc de Luynes : tout à fait appétissante. C'est truffé de champignons. On est là dans une des grandes réserves de France ; on devrait même l'analyser et la classer. Mais c'est la collection de Monsieur le Duc ! ●

## Au Singe Vert

Son chef, Guy Bouvard,  
vous propose  
ses cochonnailles,  
ses fumés et son saumon maison,  
sa beuchelle tourangelle  
et ses tripes du père Marcillac...



5, rue Marceau • Tours  
47.61.50.10

“Vieilles pierres et cuisine actuelle :  
un vrai cours de civilisation française”

Le Magazine de la Touraine, n° 27



## La Roche Le Roy

Marilyn et Alain Couturier

55, route de Saint-Avertin • Tours  
47.27.22.00