

QUAND LA COULEUR EST TRAITRE

Guido STECCHI

Traduction Bernard CROZES

Rouge, Noir, Jaune, Vert : la couleur constitue une importante carte de visite. Mais sa "lecture" suppose des connaissances ; parce qu'il y a mille nuances, parce qu'elle varie avec le temps, parce qu'elle doit être appréciée sur toutes les parties du champignon et pas seulement sur la plus visible, sinon elle peut entraîner des confusions et causer des préjudices. Voici un guide pour vous aider à faire votre choix.

o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o

"J'ai vu dans le bois un champignon rouge avec un pied blanc. Est-ce qu'il est bon ?" Y a-t'il un mycologue qui n'ait pas été confronté des dizaines de fois à cette question absurde ? La réponse ne peut-être qu'un geste d'impuissance : des champignons à chapeau rouge et à pied blanc, on peut sûrement en compter plus d'une centaine.

La couleur représente le premier contact du chercheur avec le champignon, la source de sa première interrogation : "quelle est cette espèce ?" (pour le mycophile curieux), "est-il comestible ?" (pour le mycophage gourmand). Interrogation qui restera sans réponse si on s'en tient à la seule couleur qui est un élément de base, certes, mais un élément parmi d'autres.

Attribuer à la couleur une importance excessive est pour le moins dangereux, surtout si l'on tient compte de la myriade de préjugés qui mettent en danger la vie du chercheur de champignons, comme cette croyance qui veut que tous les champignons blancs soient comestibles.

Et puis, comment va-t'on définir exactement une couleur ? Les livres de champignons sont pleins de couleurs isabelle, cuir, sépia, rouille ...

Avez-vous visité une exposition de champignons ? Des dizaines et des dizaines de formes et de couleurs sont classées en familles, genres et espèces. Même les spécialistes se perdent dans les méandres des blanchâtre-grisâtre à nuance jaunâtre et ils doivent se référer à un code de couleurs international.

Néanmoins, la couleur est le premier caractère utile pour déterminer correctement un champignon. Mais c'est un caractère complexe, trompeur, qu'il faut évaluer non seulement sur le chapeau, mais aussi sur le pied, sur les lamelles (cette observation est primordiale), sur la chair, sur les ornements.

Elle est surtout utile pour celui qui veut dire avec un maximum de chances si un champignon vaut la peine d'être récolté. Pour un chercheur débutant, la couleur peut se révéler un signal contre des choix dangereux ou inutiles. Dans ce qui suit, nous allons passer en revue quatre couleurs (le rouge, le noir, le jaune, le vert), présentes dans la nature sur le chapeau des champignons ou du moins sur la partie la plus exposée. Nous expliquerons comment chacune d'entre elles apparaît et comment il faut l'interpréter pour ne courir aucun risque.

LES ROUGES : Attention à ceux qui sont d'une seule teinte

Dans le vaste monde des champignons, la couleur la plus fréquente c'est le rouge, naturellement en tenant compte de toutes les nuances qui vont de l'orange au bordeaux. Si l'on se réfère au seul chapeau, cette couleur a peu d'importance car dans aucun genre il n'y a d'espèce vraiment vénéneuse. Commençons par les Amanites : l'excellente orange (Amanita caesarea) est un "fungo rosso" mais il existe aussi le classique champignon rouge à points blancs de Blanche-Neige, à savoir Amanita muscaria et ses variétés, que la tradition populaire considère comme mortel alors qu'il est "seulement toxique et hallucinogène".

Passons maintenant aux Russules : il est désormais bien connu d'effectuer le test du goût pour sélectionner les espèces comestibles (pourvu qu'elles soient douces), éliminant ainsi celles qui sont âcres. Afin d'éviter des dégustations brûlantes aussi inutiles que désagréables, nous rappelons qu'il convient d'éviter, car presque toujours immangeables, les petites russules rouge écarlate à pied blanc, ainsi que celles de teintes bordeaux, à pied plus ou moins violacé et à lamelles crème ou jaune.

Passons aux Lactaires (en général plus orange que rouge). Pour connaître leur comestibilité, couper le bord du chapeau : si le lait qui apparaît est blanc, le champignon est à rejeter, si le lait est rouge, le champignon est comestible.

Il faut absolument éviter les champignons aux tons rouges pastel sur toute leur surface (chapeau, lamelles et pied) : cela peut être des Cortinaires dont certains sont mortels. Le chercheur de Bolets devra lui, faire attention à ces exemplaires dont les pores ou le pied sont rouges, à ceux dont le chapeau est blanchâtre, grisâtre ou jaune chrome, car ils peuvent appartenir à des espèces toxiques.

Un autre élément important de diagnostic est, dans beaucoup de cas, le rougissement de la chair au contact de l'air, qui peut être un indice de toxicité. Le rouge cache également un piège particulier : chez l'Amanite tue-mouches, par exemple, cette couleur se dissout avec la pluie et fait apparaître des goutelettes jaunes qui colorent les lamelles et le pied. Sous cet aspect, le chercheur inexpérimenté risque de la confondre avec l'Oronge comestible.

N. B. : Le texte était illustré par de magnifiques photos de *Amanita muscaria*, *Amanita caesarea*, *Russula emetica*, *Aleuria aurantia*, *Fistulina hepatica*, *Boletus rufus* et *Hygrophorus puniceus*, accompagnées d'un descriptif de ces espèces avec des indications sur leur toxicité ou leur comestibilité.

LES NOIRS : ils sont en deuil mais souvent ils portent chance

Le noir des champignons n'est presque jamais le noir charbon : il est plus enclin au compromis, allant vers le brun obscur ou plus généralement vers un gris plus timide. Plus fréquemment, il se mêle au blanc pour composer une livrée plus jeune. Ce dernier cas est le plus important parce qu'il comprend un champignon fortement vénéneux, le Tricholoma pardinum : rare et typique de la montagne, il est gros et robuste, son pied est blanc, ventru et plein, ses lamelles sont blanches nuancées de vert, son chapeau est pointu, blanc avec de grandes squames noires, la marge presque toujours retournée, sa chair a une odeur de farine fraîche.

D'autres Tricholomes de couleur gris métallique ou plus noire, d'aspect souvent brillant, sont toxiques (*T. virgatum*, *T. groaense*) ; parmi les bons, il y en a qui ont des reflets jaunes évidents (*T. portentosum*) ; d'autres ont le chapeau recouvert de toutes petites squames en relief (*T. terreum* et voisins).

Il faut ensuite se méfier d'un champignon sombre, tout à fait mortel, la *Gyromitra esculenta*, caractéristique avec son chapeau en forme de cervelle ; ses proches parents les Helvelles (comme par exemple *H. monachella*) sont comestibles si elles sont bien cuites et on les reconnaît à leur chapeau en forme de selle.

La couleur noire apparaît souvent sur les champignons uniquement dans une phase tardive de maturation : en commençant généralement à partir de l'hyménium (lamelles), tout le carpophore se voit progressivement envahi de noir perdant ainsi sa couleur d'origine : ce phénomène ne se produit ni chez

les Russules ou les Cortinaires non comestibles mais chez les Coprins et notamment l'excellent *Coprinus comatus* dont le chapeau initialement blanc, devient peu à peu noir d'encre.

Mais le champignon noir par excellence c'est la trompette de la mort (*Craterellus cornucopioides*) et son voisin la chanterelle cendrée (*Cantharellus cinereus*) qui s'en distingue par la présence sur l'hyménium de plis en forme de lamelles, par un parfum plus odorant (de prune) et une plus grande valeur gastronomique. Les champignons noirs gardent à la cuisson leurs tons sombres et, somme toute, peuvent présenter en mélange un agréable contraste.

N. B. : Photo de *Craterellus cornucopioides*, *Tricholoma portentosum*, *Helvella monachella*, *Strobilomyces strobilaceus*, *Hygrophorus caprinus* et *Pluteus atromarginatus*.

LES JAUNES : oui aux girolles, attention au cortinaires

Si l'on ne se contente pas de regarder un champignon du dessus, mais si on le retourne, si on enlève sa cuticule, si on coupe sa chair on découvre alors que le jaune, dans toute sa gamme de tonalités, est la couleur la plus fréquente parmi les champignons de nos forêts. Laissons de côté le millier de champignons dont les lamelles ou la chair sont jaunes sur le pied ou le chapeau, il reste toutes ces espèces où le jaune domine sur le chapeau ou la partie visible.

Le cas des Clavaires (*Ramaria* sp.) est particulièrement intéressant. La tradition veut que celles qui sont jaunes soient comestibles alors que celles qui sont blanchâtres ou roses avec des points jaunes seraient toxiques (en fait un purgatif radical). Cependant en mûrissant, elles ont toutes tendance à prendre des tons jaunâtres sans qu'on puisse distinguer une espèce d'une autre. Pour cette raison, il vaut mieux ne pas trop se fier à un jaune un peu douteux.

Il est très important de faire attention aux Cortinaires qui, souvent, lorsqu'ils sont jaunes sont mortels : attention donc à ces champignons qui présentent lorsqu'ils sont jeunes, une sorte de toile d'araignée (la cortine), reliant le pied aux bords du chapeau et qui se réduit, sur les exemplaires âgés, à une zone annulaire ocracée autour du pied.

Un autre champignon de cette couleur qu'il vaut mieux éviter se trouve en touffes au pied des souches d'arbres coupés, si les lamelles ont des reflets verdâtres, il s'agit de l'*Hypholoma fascicula* re purgatif.

Il faut se méfier encore de ces champignons en forme de boules, d'aspect verruqueux dont la croûte est dure au toucher mais dont la chair est noirâtre : il s'agit des Sclérodermes, considérés comme laxatifs.

Le champignon jaune par excellence et néanmoins comestible, c'est la Girolle ou Chanterelle, pour le mycologue Cantharellus cibarius, consommé sur tous les continents, et une "gourmandise" des bois des plus recherchées.

Dans le bois de mélèzes, pousse un bolet tout jaune avec un anneau et une cuticule visqueuse et séparable. Il s'agit du "Laricino" (Boletus elegans) excellent comestible jeune et préparé dans une friture.

N. B. : Photos de Cantharellus cibarius, Cortinarius isabellinus, Ramaria flava, Lactarius repraesentaneus, Tricholoma equestre et Tremella mesenterica.

LES VERTS : parmi eux, il y a un "tueur" implacable

Le vert est très répandu parmi les champignons, mais le plus souvent, cette couleur est assortie à d'autres : il existe une foule de champignons jaune verdoyant ou brun verdâtre, il y a des Russules dont le rouge ou le violet se tachent progressivement de vert, il existe d'autres espèces qui s'oxydent en vert avec le temps ou au toucher. Au contraire, les champignons dont la couleur verte est franche et constante, sont moins nombreux : même chez les deux champignons verts par excellence un mortel (Amanita phalloides) et un excellent comestible (Russula virescens), cette couleur n'apparaît pas toujours de manière évidente.

Les champignons au chapeau vert, nécessitent donc une attention bien particulière à cause du risque que représente cette amanite mortelle. Il convient d'éviter également les petites espèces de couleur vert-jaune pastel avec des lamelles aux teintes vives (jaune safran, cannelle, etc...) et le pied plus ou moins incolore : il peut s'agir de Cortinaires suspects, voire mortels. Il vaut mieux laisser de côté également tous les Lactaires verts (à lait blanc, verdâtre ou violet), à moins qu'il ne s'agisse de ces lactaires oranges (à lait rouge) qui deviennent verts en s'oxydant à l'air : il s'agit alors du délicieux lactaire "sanguin".

Les Russules vertes méritent un oeil plus attentif : outre la russule verdoyante (R. virescens), d'autres peuvent être bonnes ; par exemple, celles dont la chair est violacée sous la cuticule et dont les lamelles sont lardacées au toucher comme la fameuse Russule charbonnière ; il y a aussi Russula heterophylla au chapeau franchement vert et aux lamelles fourchues autour du pied. Bien entendu, il faut éviter les russules vertes qui provoquent une

sensation piquante lorsqu'on les goûte, aussi minime soit-elle.

On ne peut pas négliger non plus la présence de la couleur verte sur les lamelles car c'est fréquemment un indice de toxicité.

A titre de curiosité, signalons quelques trucs en matière de mycogastronomie. L'on peut utiliser les tubes verts des bolets pour faire de délicieux gnocchis ou de la purée. Avec le Clitocybe odora on peut obtenir une onctueuse glace verte.

N. B. : Photos de *Amanita phalloides*, *Stropharia aeruginosa*, *Russula virescens*, *Hygrophorus psittacinus* et *Clitocybe odora*.

Article paru dans une revue italienne "NATURA - Août 1987".

N. D. T. : Cet article de vulgarisation qui se veut une mise en garde, est tout de même assez "léger", voire dangereux, pour un lecteur non averti.