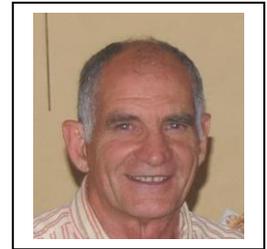




## AUTOUR DU GRAND CHÊNE

dimanche 9 avril 2017  
Les « Morilles » à St Julien le Montagnier



Le soleil déjà levé, réchauffe la terre comme le cœur des amateurs mycophages du « Grand Chêne ». Ils sont venus nombreux d'horizons divers à l'appel lancé par voie d'internet sur le web.

... Que ceux qui n'ont jamais vu où se terrent les morilles pour la préservation de l'espèce, ou ceux, experts qui les dénichent du premier regard, me rejoignent pour une cueillette assurée et raisonnée...

C'est d'un pas décidé, les paniers plein d'espoir et sous ma conduite que nous allons battre l'asphalte et la forêt à la recherche des cryptogames.



Les consignes sont données. Notre groupe de 25, bien discipliné s'approche des premiers spécimens. En tête, les « novices » afin de ne rien ôter au plaisir de la première découverte. Enfin, après quelques égarements visuels, voici l'image tant recherchée, le visage s'éclaire le « Sésame » dans la main, il nous faut immortaliser l'évènement.



Sophie et Rémi exposent fièrement la superbe « blonde, ronde » de son vrai nom, *morchella esculenta*, variété *rotunda*. D'une dimension de 5 à 12 cm, parfois plus, de forme ronde, ovoïde ou conique ou encore difforme, ce champignon est creux. Il a l'aspect d'un sarcophage une fois coupé en deux. Le chapeau formé d'alvéoles ressemble à une éponge, son extrémité est soudée au pied. C'est un excellent comestible de printemps qui pousse sur sol calcaire des bois humides en lisières de terrains vagues ou remués...

La famille « *morchella* » fait partie d'un grand groupe de champignons de plusieurs milliers d'espèces « les Ascomycètes ».

Les divisions de ce groupe sont nombreuses : Pezizes, Morilles, Helvelles, Gyromitres, Truffes sont parmi les principales et leur poussée est souvent hivernale ou printanière.



Réunies sous la main de Bruno : la rotunda blonde, l'*esculenta vulgaris*, la conique noire.



*Jacques en découvrant une autre blonde*



Il faut surtout noter que ces champignons sont toxiques à l'état cru ou mal cuits. Bruno, un peu de patience, l'odeur à la cuisson est agréable et ouvre l'appétit.



Nous aurons visité au cours de cette journée 5 sites différents. La récolte satisfaisante est même variée pour cette saison.

Nous avons pu déterminer le morillon « *Mitrophora semilibera* », la Verpe de Bohême « *Ptychoverpa bohemica* », la Verpe conique « *Verpa digitaliformis* », l'Helvelle sillonnée « *Helvella lacunosa* variété *sulcata* », L'Helvelle à pied blanc « *Helvella leucopus* », l'Helvelle en gobelet « *Helvella acétabulum* », l'Helvelle blanche et noire « *Helvella leuco mélaena* », la Pézize des feuilles « *Peziza phullogena* ».



*Mitrophora semilibera*

Pied soudé au chapeau à mi-hauteur de celui-ci



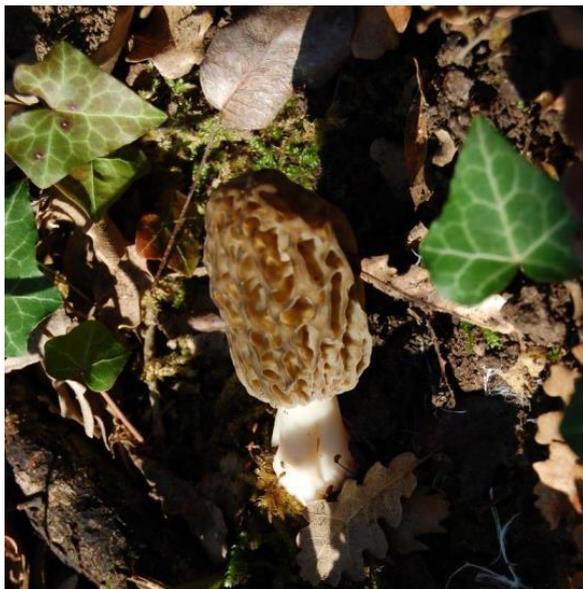
*Ptychoverpa bohemica*

chapeau libre, soudé au sommet du pied



*Verpa digitaliformis*

chapeau en dé à coudre, soudé au sommet du pied



Je garde de cette animation, les visages émerveillés et la sympathie générée par le groupe, j'adresse à tous mes remerciements.

A très bientôt.

*Roberta*