

Olivier De Vriendt  
Jerôme Degreef

# Champignons

sauvages *et* gourmands

50 recettes originales  
30 espèces des prés et des forêts

***Racine***

# Sommaire

Deux authentiques passionnés et un ouvrage	7
Le champignon sauvage, un aliment à nul autre pareil	8
Un produit naturel, savoureux et nutritif	8
Quelques conseils ...	10
– pour récolter les champignons en forêt	10
– pour nettoyer votre récolte	11
50 recettes originales et 30 espèces des prés et des forêts	12
Méthodes de conservation des champignons	14
Le séchage	15
La poudre de champignons	17
La stérilisation	17
La lacto-fermentation	18
Le pickles	20
La conservation en sirop	20
<b>Mousseron - <i>Calocybe gambosa</i></b>	<b>22</b>
Mousserons aux asperges et à l'ail des ours	24
<b>Morille élevée - <i>morchella elata</i></b>	<b>26</b>
Risotto aux Morilles	28
<b>Faux mousseron - <i>Marasmius oreades</i></b>	<b>30</b>
Omelette aux Faux mousserons	33
<b>Meunier - <i>Clitopilus prunulus</i></b>	<b>34</b>
Boudin blanc aux pommes et Meunier	36
<b>Agaric champêtre - <i>Agaricus campestris</i></b>	<b>38</b>
Toast gourmand aux Rosés des prés et Clitocybes odorants	40
<b>Girolle - <i>Cantharellus cibarius</i></b>	<b>42</b>
Champignonnade forestière	44
Pain aux Girolles et Chanterelles	47
Tagliatelles aux scampis et Girolles	48
<b>Chanterelle en tube - <i>Craterellus tubaeformis</i></b>	<b>50</b>
Beurre aux Chanterelles	53
Crêpe aux Chanterelles et Girolles	54
<b>Trompette de la mort - <i>Craterellus cornucopioides</i></b>	<b>56</b>
Œuf poché aux Trompettes	58
<b>Pholiote changeante - <i>Kuehneromyces mutabilis</i></b>	<b>60</b>
Betteraves aux Pholiotés	62
<b>Amanite rougissante - <i>Amanita rubescens</i></b>	<b>64</b>
Ramen de Golmottes	66
<b>Langue-de-boeuf - <i>Fistulina hepatica</i></b>	<b>68</b>
Fistuline aux petits légumes	70
<b>Pied-de-mouton - <i>Hydnum repandum</i></b>	<b>72</b>
Tartare de Pieds-de-mouton	75
Quiche aux Pieds-de-mouton	76
<b>Bolet orangé - <i>Leccinum aurantiacum</i></b>	<b>78</b>
Bouillon aux huîtres et Bolets	81

<b>Bolet à pied rouge - <i>Neoboletus erythropus</i></b>	<b>82</b>
Noix de Saint-Jacques aux Bolets	84
Veau confit aux algues et Pieds rouges	87
<b>Lépiote élevée - <i>Macrolepiota procera</i></b>	<b>88</b>
Tarte aux pommes et Coulemelle	90
Coulemelle au chocolat blanc	92
<b>Russule charbonnière - <i>Russula cyanoxantha</i></b>	<b>94</b>
Nuggets de poulet et de Russules	97
Poisson blanc aux choux-fleurs et Russules	98
Côte à l'os aux Russules	100
<b>Lactaire délicieux - <i>Lactarius deliciosus</i></b>	<b>102</b>
Biscuit aux Lactaires, pomme et noix	104
<b>Coprin chevelu - <i>Coprinus comatus</i></b>	<b>106</b>
Salade verte aux Coprins	108
Pancakes aux fraises et aux Coprins	111
<b>Truffe noire - <i>Tuber melanosporum</i></b>	<b>112</b>
Carpaccio de tomates aux Truffes	114
Oignons confits aux Truffes	117
Filet de porc aux Truffes et brocoli	118
<b>Clitocybe anisé - <i>Clitocybe odora</i></b>	<b>120</b>
Éclairs anisés	122
Sorbet au Clitocybe odorant	125
<b>Pézize orangée - <i>Aleuria aurantia</i></b>	<b>126</b>
Quinoa aux Pézizes	128
Carottes et Pézizes orangées	131
<b>Cèpe de Bordeaux - <i>Boletus edulis</i></b>	<b>132</b>
Steak de Cèpe béarnaise	134
Cèpes frits aux fruits secs	136
Croquette de queue de boeuf à la mayonnaise de Cèpes	139
Tortiglioni aux Cèpes	141
Volaille aux Cèpes	142
<b>Poule des bois - <i>Grifola frondosa</i></b>	<b>144</b>
Tempura de Poule des bois	147
<b>Chou-fleur des bois - <i>Sparassis crispa</i></b>	<b>148</b>
Chou-fleur des bois aux betteraves rouges	151
Moules aux textures de choux-fleurs	152
Sabayon de Chou-fleur des bois	154
<b>Pleurote en forme d'huître - <i>Pleurotus ostreatus</i></b>	<b>156</b>
Potage aux Pleurotes et carottes	159
<b>Laccaire améthyste - <i>Laccaria amethystina</i></b>	<b>160</b>
Crème de butternut aux Laccaires	162
<b>Oreille de Judas - <i>Auricularia auricula-judae</i></b>	<b>164</b>
Oreilles de Judas citronnées	167
<b>Pied bleu - <i>Lepista nuda</i></b>	<b>168</b>
Bleu aux Pieds bleus	170
<b>Index des recettes</b>	<b>172</b>
<b>Index des noms d'espèces</b>	<b>173</b>
<b>Remerciements</b>	<b>174</b>



# Deux authentiques passionnés *et* un ouvrage

**L**e premier, Olivier De Vriendt, est le chef et propriétaire du restaurant Rizom au Grand-Hornu en Belgique. Il a fait ses armes dans de grandes maisons gastronomiques belges, dont L'air du temps à Liernu où il a parfait son art de travailler les produits locaux et a amélioré sa maîtrise des techniques de conservation. Sa cuisine, créative et intuitive, répond parfaitement à la nécessité d'un retour aux valeurs essentielles et aux saveurs originelles. Il la compose en mariant des produits simples, de qualité et de saison. Tout jeune, il développe des qualités de cuisinier auprès de sa mère et de ses grands-mères mais c'est surtout durant les congés scolaires, en accompagnant son père, négociant en vin, dans les restaurants bruxellois qu'il choisira sa voie. Son ouverture à l'autre, son amour du partage et son souci permanent de transmettre son savoir et son enthousiasme pour l'art de la table le guident au quotidien dans sa quête de nouvelles saveurs.

Le second, Jérôme Degreeef, est bioingénieur et directeur scientifique au Jardin botanique de Meise en Belgique. Il est l'auteur de nombreuses publications dans le domaine de la mycologie, la discipline scientifique dédiée à l'étude des champignons. Sa passion pour les champignons n'est pas née d'hier puisqu'il arpente

les forêts d'Europe et d'Afrique depuis plus de 30 ans, à la découverte de ces êtres fascinants qui n'ont de cesse de l'émerveiller. Il est membre du groupe d'experts chargé par le gouvernement fédéral d'établir la liste des espèces de champignons comestibles autorisés à la vente en Belgique. Toutefois ce chercheur de renommée internationale a aussi à cœur de transmettre sa passion. Il organise chaque automne des balades familiales à la découverte des champignons dans le but de susciter des vocations, avec en permanence à l'esprit cette toute première promenade mycologique qui fut déterminante, et le souvenir de son grand-père qui lui a entrouvert la porte de ce monde enchanteur.

En associant leur expertise, les auteurs proposent donc un ouvrage original à la croisée de leurs deux univers. Ce savant mélange de créativité culinaire et de rigueur scientifique fait en effet de ce livre beaucoup plus qu'un recueil de recettes traditionnel, ou qu'un guide de champignons classique. À travers des propositions culinaires résolument modernes utilisant des champignons sauvages de nos régions, classés d'après leur période de fructification, les auteurs nous encouragent avant tout à nous balader en forêt et à redécouvrir de délicieux produits qui sont peu à peu tombés dans l'oubli.

## **Avertissement au lecteur**

La présentation des espèces, les aquarelles et gravures sélectionnées par les auteurs n'ont d'autre prétention que d'illustrer le propos et ne constituent en rien un outil d'identification de champignons comestibles. Les auteurs vous invitent à consulter des guides d'identification récents avant de déterminer avec certitude si les champignons que vous avez récoltés en forêt sont comestibles. Vous écarterez ainsi tout risque d'accident qui pourrait être provoqué par un de leurs nombreux sosies toxiques. Dans le doute, abstenez-vous toujours de consommer un champignon ! Les auteurs dérogent leur responsabilité si une intoxication survient suite à une erreur de détermination.

# Le champignon sauvage, un aliment à nul autre pareil

## Un produit naturel, savoureux et nutritif

On le sait, les champignons font partie de l'alimentation humaine depuis bien longtemps. Des témoignages de la consommation de truffes ont, par exemple, été découverts sur des tablettes d'argile de l'antique cité syrienne de Mari ainsi que sur des bas-reliefs égyptiens, attestant que le pharaon Khéops en régalaît ses hôtes de marque. Les Grecs et les Romains se délectaient aussi d'Oronges et de Cèpes. Mais la consommation de champignons est forcément bien antérieure et il est inconcevable que les chasseurs-cueilleurs du Paléolithique aient pu délaisser des aliments aussi abondants et pleins de vertus que sont les champignons.

L'attrait pour la cuisine des champignons ne date donc pas d'hier mais celle-ci a incontestablement connu un regain d'intérêt dans les années 1990 avec

l'émergence du mouvement éco-gastronomique *slow food*. Contrepied à l'alimentation standardisée de nos sociétés mondialisées, la cuisine locale et de qualité fait alors de plus en plus d'adeptes à la recherche de produits sains, naturels et originaux. Cette tendance s'est accentuée ces dernières années, particulièrement à la faveur des crises, sanitaire puis économique, que nous avons traversées et qui ont amené nombre d'entre nous à revoir leurs modes de consommation et à revenir à l'essentiel, notamment en matière alimentaire. Nous sommes désormais des millions à vouloir nous nourrir de manière plus responsable et pour qui manger redevient un moment de partage et de découvertes... Aliments bios, produits durables et circuits courts d'approvisionnement ont désormais la cote et font l'objet d'un engouement sans précédent.



Amanite rougissante



Bolet à pied rouge

Les champignons sauvages cochent toutes les cases de ce retour à la nature en nous procurant, en bonus, une multitude de petits plaisirs : celui, ancestral et addictif, de la cueillette en forêt, mais aussi le challenge d'apprendre à reconnaître ces produits fascinants, le plaisir de les cuisiner et le délice de les savourer. Le moment est venu pour les champignons des bois et des prés de faire leur come-back dans nos assiettes !

Dans nos régions, on compte plus de 2000 espèces de champignons supérieurs. Dans la grande majorité des cas, les champignons, bien que non toxiques, sont souvent trop insipides que pour présenter un intérêt gustatif, ou bien trop coriaces pour pouvoir être consommés. Une cinquantaine à peine valent vraiment le détour.

Contrairement aux idées reçues, les champignons ne sont pas constitués que d'eau. Ils renferment des sels minéraux en grande quantité ainsi que des acides aminés et des vitamines. Ils sont particulièrement riches en vitamines du groupe B et sont aussi un des rares aliments d'origine non animale contenant de la vitamine D, dont la teneur augmente d'ailleurs avec leur durée d'exposition au soleil. Leur richesse en

fibres, leur teneur réduite en graisses et leur faible valeur énergétique en font des aliments de grande qualité nutritive, particulièrement appréciés des végétariens et de ceux d'entre nous qui cherchent à diminuer leur consommation de protéines animales. Ils boosteraient également le système immunitaire et diminueraient les risques d'inflammation. Autant d'excellentes raisons de consommer les champignons sauvages sans modération... ou presque, car ils contiennent dans leurs membranes de la chitine, un polysaccharide azoté qui peut les rendre indigestes. Limiter notre consommation de champignons frais à 300 g par semaine nous permettra dès lors de profiter pleinement de leurs bienfaits et d'éviter certains effets indésirables !

Une sélection des espèces les plus appréciées et les plus fréquentes de nos régions est présentée dans cet ouvrage. Elles sont classées d'après leur période de fructification, des prémices du printemps aux premiers frimas de l'hiver en passant par l'automne, période de prédilection pour les ramasseurs de champignons. Alors, que vous soyez curieux de découvrir de toutes nouvelles saveurs ou que vous soyez déjà un mycophage convaincu, à vos paniers !



Cèpe de Bordeaux



Pied bleu

50 recettes  
originales *et* 30 espèces des  
prés et des forêts







Agaric sylvicole, Amanite rougissante, Bolet bai, Clitocybe odorant,  
Laccaire améthyste, Langue-de-boeuf, Lépiote élevée, Pholiote  
changeante, Russule charbonnière

# Méthodes de conservation des champignons

La saisonnalité de l'apparition des champignons et la courte période durant laquelle ils sont disponibles en forêt constituent d'énormes frustrations pour la plupart des amateurs. Avec, pour conséquence, une consommation excessive de champignons durant l'automne accompagnée, de temps à autre, de désordres gastro-intestinaux ! Les champignons contiennent en effet de la chitine, un polysaccharide azoté qui rigidifie leurs parois cellulaires, et qui peut être particulièrement difficile à digérer, si on en abuse...

Au plus fort de la saison, pourquoi dès lors ne pas conserver l'excédent de vos récoltes de champignons pour pouvoir en agrémenter vos repas de fin d'année ou les associer à vos pique-niques estivaux ?

Les différents traitements de conservation vont viser à préserver la comestibilité des champignons et leurs propriétés gustatives et nutritives, voire à les améliorer, en empêchant le développement des bactéries et des moisissures qu'ils contiennent et qui peuvent, dans certains cas, entraîner une intoxication alimentaire.



Laccaria amethystea

# LE SÉCHAGE

Simple et facile à mettre en œuvre, le séchage est certainement le moyen le plus rapide pour conserver votre récolte.

Les champignons les plus gros et les plus charnus seront préalablement coupés en tranches pour faciliter le séchage à cœur du produit.

**Plusieurs techniques de séchage sont possibles :**

1. Au four à 60 °C, sur une grille garnie de papier cuisson, en veillant à maintenir la porte entrouverte pour évacuer l'humidité ;
2. Dans un séchoir à fruits à air pulsé ;
3. Sur une claie, dans un endroit sec et aéré ;
4. En guirlande, les champignons étant enfilés à l'aide d'une aiguille et suspendus sur un fil dans un endroit sec et aéré.

Pour une conservation optimale, assurez-vous que les champignons que vous avez séchés soient bien cassants avant de les stocker dans un récipient hermétiquement fermé et à l'abri de l'humidité.



Cèpe de Bordeaux



Morille élevée

# MORILLE ÉLEVÉE

*Morchella elata*



**Particularités :** chair croquante à l'odeur musquée et au goût subtil

Dès les premiers effluves printaniers apparaît un champignon hors du commun, aisément reconnaissable à son pied creux et à son chapeau alvéolé : la Morille, ou plutôt les Morilles, car il en existe des dizaines d'espèces que la science moderne peine encore à différencier. Les Morilles apprécient particulièrement les sous-bois frais et les vergers sur sols calcaires. Elles apparaissent aussi fréquemment parmi les cendres après le passage d'un feu de forêt. À la fois capricieuses et éphémères, les Morilles figurent parmi les champignons les plus convoités tant leur parfum est subtil et leur goût délicat.

Des cas d'intoxications par des Morilles crues ou insuffisamment cuites sont relatés, même si la toxine responsable n'a pas encore été formellement identifiée. Ils consistent en des troubles neurologiques, regroupés sous le terme de syndrome cérébelleux, et parfois en des désagréments gastro-intestinaux qui disparaissent en quelques heures seulement. Reste la confusion possible de la Morille commune (*Morchella esculenta*) avec le Gyromitre (*Gyromitra esculenta*) ou « fausse Morille », dont la forme évoque celle d'un cerveau. Autrefois abondamment consommé (comme l'atteste l'épithète *esculenta* signifiant comestible), on a récemment extrait du Gyromitre une molécule cancérigène, la gyromitrine, qui pourrait être un agent déclencheur de la maladie de Charcot.

Ces risques écartés, on reconnaîtra que la perspective d'un mets aussi raffiné que la Morille rend sa cueillette des plus addictives. Thierry Dimanche, auteur du roman *Cercles de feu*, relate ainsi l'aventure de « morilleurs » qui ratissent d'immenses territoires dans le nord du Québec. Pris soudainement d'une fièvre, que l'auteur compare à celle des chercheurs d'or, l'obsession de la quête de Morilles les perd dans une autre dimension spatio-temporelle. Celui qui est déjà parti à leur recherche admettra, en effet, que l'attrait irrésistible pour les Morilles est vraiment d'un tout autre ordre que celui qu'on peut éprouver à l'égard de n'importe quel autre champignon !

### **Le conseil du mycologue**

Consommées crues ou en grande quantité, les Morilles peuvent provoquer des symptômes neurologiques, parfois précédés de troubles digestifs. Veillez donc à bien cuire vos Morilles, qu'elles soient fraîches ou que vous les ayez réhydratées après séchage. On n'est jamais trop prudent !

# RISOTTO AUX MORILLES

La même recette peut être préparée avec le Cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*), la Morille ronde (*Morchella rotunda*) et la Morille commune (*Morchella esculenta*).

## Pour 4 personnes

12 Morilles  
2 gousses d'ail  
1 oignon  
1 échalote  
Huile d'olive vierge extra  
200 g de riz pour risotto  
100 ml de vin blanc  
600 ml de bouillon de volaille  
Crème fraîche  
Pecorino râpé et en copeaux  
Feuilles de moutarde  
Sel  
Poivre



## Préparation

Ciselez finement l'ail, l'oignon et l'échalote et faites-les sauter ainsi que les Morilles dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive. Versez-y le riz pour le faire perler jusqu'à ce qu'il soit translucide, puis ajoutez 100 ml de vin blanc et laissez réduire à sec. Mouillez le riz en ajoutant le bouillon de volaille en 3 fois (versez 200 ml, laissez réduire, puis répétez l'opération) en chauffant à feu doux ou moyen. Lorsque le riz est cuit *al dente*, ajoutez-y un peu de crème et de pecorino râpé puis poursuivez la cuisson très lentement jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse avant de saler et de poivrer.

## Présentation

Garnissez avec des feuilles de moutarde et des copeaux de pecorino.



# BOLET À PIED ROUGE

*Neoboletus erythropus*



**Particularités :** chair ferme à l'odeur faible et au goût puissant



Quel magnifique champignon que le Bolet à pied rouge (*Neoboletus erythropus* – Syn. *Boletus erythropus*), avec son chapeau velouté brun tabac, ses tubes jaune olive terminés par des pores rouge sang et son pied ventru orangé moucheté de petits points carmin. Son élégance justifie largement le surnom de « récompense du mycologue » qui lui est parfois donné. Il pousse en abondance dans les bois mélangés de conifères mais il affectionne particulièrement les forêts de châtaigniers et de chênes avec lesquels il entretient une relation symbiotique.

Injustement rejeté à cause du bleuissement intense et immédiat de sa chair à la coupe, le Bolet à pied rouge a longtemps été assimilé à une créature diabolique et il en subsiste indubitablement des traces dans l’imaginaire populaire. Ce changement de couleur spectaculaire est provoqué par l’oxydation de substances chromogènes incolores en boletoquinone, responsable de cette coloration bleu vif. Le délicieux Bolet à pied rouge n’a pas le monopole de cette réaction qu’on observe entre autres aussi chez l’excellent Bolet bai (*Imleria badia*) et, avec une moindre intensité, chez le Bolet à beau pied (*Caloboletus calopus*) à la chair très amère, ou encore chez le Bolet satan (*Rubroboletus satanas*) à l’origine de très graves gastro-entérites. Preuve en est que le bleuissement de la chair n’a pas valeur diagnostique pour différencier un champignon comestible d’un champignon toxique.

# NOIX DE SAINT-JACQUES AUX BOLETS

La même recette peut être préparée avec le Bolet bai (*Imleria badia*).

## Pour 4 personnes

4 petits Bolets à pied rouge  
1 gros Bolet à pied rouge  
8 noix de Saint-Jacques  
50 g de noix  
50 ml d'huile d'olive vierge extra  
1 botte de ciboulette  
20 ml de vinaigre balsamique  
4 c. à c. d'œufs de truite  
(1 c. à c. par personne)  
Sel  
Poivre

## Préparation

Coupez les petits Bolets en 4 dans le sens de la longueur et rôtissez-les à l'huile d'olive sur les deux faces. Coupez les noix de Saint-Jacques crues en fines lamelles puis salez et poivrez.

## Préparez la vinaigrette

Coupez le gros Bolet en petits cubes et concassez les noix. Sautez les cubes de Bolet et les noix dans une poêle avec un filet d'huile d'olive puis réservez dans un bol et ajoutez le reste d'huile d'olive, la ciboulette ciselée et le vinaigre balsamique.

## Présentation

Disposez les petits Bolets rôtis et les œufs de truite par-dessus les fines tranches de noix de Saint-Jacques et décorez le bord de l'assiette avec la vinaigrette de noix.

---

## L'astuce du chef

La quasi-totalité du Bolet à pied rouge peut être consommée car sa chair épaisse et très ferme est rarement véreuse. On veillera néanmoins à le couper en fines tranches afin d'éviter son croquant, un peu trop important. Seul bêmol, ce champignon contient des substances hémolytiques toxiques mais qui sont heureusement thermolabiles. Pour les détruire, veillez à prolonger sa cuisson pendant 10 min.

---



## Remerciements

Olivier De Vriendt remercie son épouse Marie-Eve et tous ceux qui, durant son parcours, lui ont permis d'apprendre et d'évoluer... ainsi que ceux qui le feront encore grandir.

Jérôme Degreef est infiniment reconnaissant à son épouse Virginie pour l'inspiration qu'elle a suscitée et les moments de partage tout au long de la rédaction de ce livre. Il remercie Nicole Hanquart, gestionnaire de la collection d'ouvrages précieux à la bibliothèque du Jardin botanique de Meise, pour son aide indispensable à la sélection et à la digitalisation des aquarelles.

Un merci tout particulier à Brigitte, Cécile, Denis, Diego, Franck, Laurence, Lucas, Mario, Thomas et Timothée ainsi qu'à tous les participants aux balades mycologiques de La Jonchère pour leur aide à la collecte des champignons qui ont servi à l'élaboration des recettes présentées dans cet ouvrage.

Les auteurs adressent enfin leurs sincères remerciements à l'équipe éditoriale des Editions Racine, Michelle, Anne et Nathalie, pour leur soutien indéfectible, leur expertise incomparable et leurs conseils judicieux tout au long du processus de conception de ce beau livre.

## Copyrights des aquarelles

p.22 : Mousseron ; p. 168 : Pied bleu : Jean-Baptiste Barla, Flore mycologique illustrée : Les champignons des Alpes-Maritimes, avec l'indication de leurs propriétés utiles ou nuisibles, Nice, A. Gilletta, 1888.

p. 56 : Trompette de la mort ; p. 78 : Bolet orangé ; p. 120, Clitocybe anisé ; p.156 : Pleurote en forme d'huître : Jean-Baptiste Bulliard, Herbarium de la France ou Collection complete [sic] des plantes indigènes de ce royaume, avec leurs détails anatomiques, leurs propriétés, et leurs usages en médecine, Paris, chez l'auteur, Didot Jeune, Debure, Belin, 1780-1798.

p.42 : Girolle ; p. 72 : Pied-de-mouton : François Simon Cordier, Les champignons de la France : Histoire, description, culture, usages des espèces comestibles, vénéneuses, suspectes, employées dans les arts, l'industrie, l'économie domestique et la médecine, Paris, J. Rothschild, 1870.

p.64 : Amanite rougissante ; p. 68 : Langue-de-bœuf ; p. 148 : Chou-fleur des bois : Léon Dufour, Atlas des champignons comestibles et vénéneux représentant 191 champignons communs en France, avec leur description, les moyens de reconnaître les bonnes et les mauvaises espèces et de nombreuses recettes culinaires, Paris, Paul Klincksieck, 1891.

p.112 : Truffe noire ; p. 164 : Oreille de Judas : Joseph Lèveillé, Iconographie des champignons de Paulet. Recueil de 217 planches dessinées d'après nature, gravées et coloriées, accompagné d'un texte nouveau présentant la description des espèces figurées, leur synonymie, l'indication de leurs propriétés utiles ou vénéneuses, l'époque et les lieux où elles croissent, Paris, chez J.B. Baillièrre, 1855.

p.132 : Cèpe de Bordeaux : Joseph Roques, Histoire des champignons comestibles et vénéneux : Atlas, Deuxième édition revue et corrigée, Paris, Victor Masson, 1841.

p.30 : Faux mousseron ; p. 60 : Pholiote changeante ; p. 94 : Russule charbonnière ; p. 102 : Lactaire délicieux ; p. 106 : Coprin chevelu ; p. 160 : Laccaire améthyste : Jacob Christian Schäffer, Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur icones nativis coloribus expressae. Tomus primus, Ratisbonae, Typis Zunkelianis, 1762.

p.26 : Morille élevée ; p. 50 : Chanterelle en tube ; p. 82 : Bolet à pied rouge ; p. 126 : Pézize orangée : Jacob Christian Schäffer, Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur icones nativis coloribus expressae. Tomus secundus, Ratisbonae, Typis Zunkelianis, 1767.

p.34 : Meunier ; p. 38 : Agaric champêtre ; p. 88 : Lépiote élevée ; p. 144 : Poule des bois : Domenico Viviani, I funghi d'Italia e principalmente le loro specie mangereccie, velenose, o sospette descritte ed illustrate con tavole diseguate, e colorite dal vero, Genova, Ponthenier, 1834.

### Colophon

Textes : © Jérôme Degreef

Recettes : © Olivier De Vriendt

Photographies : © Nathalie Jolie

Conception graphique et mise en page : Nathalie Jolie

© Éditions Racine, 2023

Éditions Racine, Tour & Taxis - Entrepôt royal

Avenue du Port 86C / bte 104A

B-1000 Bruxelles

[www.racine.be](http://www.racine.be)

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez régulièrement des informations sur nos parutions et activités.

Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, sont interdites pour tous pays.

1<sup>er</sup> tirage

D. 2023. 6852. 20

Dépôt légal : septembre 2023

ISBN 978-2-39025-239-9

Imprimé en Europe