



■ Jean et Roland, les déterminateurs avec Yves Meyier, le président de l'association. Photo A. TINAHONES

# Tout, vous saurez tout sur les champignons

**Sortie** | Le 17<sup>e</sup> salon du champignon se déroule jusqu'à ce soir à Branoux-les-Taillades.

**D**e véritables passionnés. Dans la petite salle polyvalente de Branoux-les-Taillades, un concentré de mycophiles vont et viennent pour faire partager ce qui les anime : les champignons. Et il y en a de toutes les sortes, de toutes les formes, de toutes les couleurs et de tous les genres, des classiques aux plus extraordinaires comme des vesses-de-loup, des stereum ou des polypores. « *Le champignon a quelque chose de magique et de mystérieux, alors forcément il ne peut que passionner* », annonce Yves Meyier, le président de la société mycologique d'Alès, l'association organisatrice de cette 17<sup>e</sup> édition du salon du champignon. Et au fond de la salle où sont exposées toutes ses espèces, un petit atelier bien sympathique est également ouvert au public avec deux experts bien particuliers.

## Jean et Roland, deux déterminateurs

Jean et Roland, entourés de leurs livres, analysent, dépècent, inspectent, scrutent les différentes variétés récoltées durant ces jours derniers par les membres de la société mycologique. Et ces deux compères sont littéralement passionnés. « *Au départ on est mycophage (amateur de dégustation de champignons), ensuite on devient mycophile (passionné) pour finir mycologue (spécialiste)* », confie Roland. Chacun peut ainsi venir voir ces deux déterminateurs pour qu'ils examinent les champignons et identifient leurs espèces et leur comestibilité.

Et la fine équipe n'est pas toujours d'accord. S'en suivent des discussions et des argumen-

taires pour arriver à un résultat certain. D'ailleurs, comme ils le précisent : « *Certaines personnes pensent reconnaître une variété de champignon alors que cela en est une autre très ressemblante.* » Mieux vaut donc être prudent et faire analyser sa récolte par les spécialistes. « *Et si on est malade à cause d'une ingestion de champignons, il faut se rendre le plus rapidement possible à l'hôpital et ne pas prendre de risque.* » Un mycophage avertit en vaut deux...

**LAURE DUCOS**

► **Société mycologique d'Alès.** Centre culturel communal à Alès, tous les lundis de 17 à 19 h.  
<http://mycologie-ales.pagesperso-orange.fr>

## PRATIQUE

### Trucs et astuces

Prenez une belle paire de bottes et allez vous promenez dans les bois, muni d'un couteau. Une fois des champignons repérés, cueillez-les avec délicatesse en faisant attention de ne pas couper la base du pied. Ne les mettez pas dans un sac en plastique. Une fois récoltés, les champignons doivent être analysés pour savoir s'ils sont comestibles. Ensuite, nettoyez-les à l'aide d'un petit pinceau pour enlever la terre, passez-les très légèrement sous l'eau. Faites-les revenir avec un peu d'huile, de l'ail et des herbes. Attention, ne pas congeler les champignons frais, mais une fois cuisinés seulement, sinon ils perdent toute leur eau.