

Truffes peintes

AGEN (Reuter) — Un réseau de trafiquants de truffes a été découvert dans le sud-est de la France par les services de la répression des fraudes, a-t-on appris hier auprès d'enquêteurs proches de la direction de la concurrence.

Les trafiquants, des conserveurs de foie gras, achetaient des truffes blanches d'Italie (*tuberculum estivum*) au prix de 75 à 100 francs (suisses) le kilo, les teintaient avec du brou de noix et les revendaient au prix de la truffe noire (*tuberculum melanosporum*), c'est-à-dire 750 à 1000 francs le kilo.

Ce sont les commandes excessives de brou de noix, passées par les conserveurs incriminés, qui ont alerté les services des fraudes. Ceux-ci auraient découvert que sept conserveries utilisaient ce stratagème pour écouler de fausses truffes.



CE MYSTERIEUX DIAMANT NOIR

En Vaucluse comme en Périgord, le marché de la truffe est ouvert. Voyage en terres inconnues...



Dordogne — 14. TERRASSON — Le Marché aux Truffes - Place de la Marzelle
Phototypie Bessot et Guionie, Brive

"LA TRUFFE" SA



COURSAC

74020 RAZAC SUR LYSSE



Guy-Pierre GERLINGER
3, Rue L. & S. Guitry
75020 PARIS

MERCREDI 7 NOVEMBRE 1990

Fausses truffes, vrais inculpés

Quatre responsables de sociétés, dont un élu de Carpentras, inculpés hier après-midi

Carpentras. — L'affaire des « fausses truffes noires » révélée en même temps que les sombres pratiques de quelques gros conserveurs du Comtat Venaissin (voir notre édition du mercredi 7 novembre), a pris, hier après-midi une toute autre dimension avec la série d'inculpations notifiée pour « tromperie et falsification » par M. Choquet, juge d'instruction.

En faisant connaître, à ceux qui n'étaient jusqu'alors que des suspects, les infractions pénales qui leur sont reprochées, le magistrat instructeur a passé la vitesse supérieure et officialisé ce qui -il faut bien le reconnaître- ne relevait jusqu'alors que de simples rumeurs. La personnalité même des personnes qui se sont succédées dans le bureau de M. Choquet donne encore plus de piquant à cette « brouillade » de truffes à la mode carpentrasienne.

Les inculpés, M. Vian et sa fille, M. Nouveau et Mme Jacquet dirigent tous de grandes sociétés de conserverie de truffes et s'avèrent être les fournisseurs attitrés des plus grands traiteurs et épiceries fines de l'hexagone. D'ailleurs, leur part dans la production nationale est largement majoritaire.

Tous les quatre sont défendus par Me Laurent Penard, lequel visiblement, en acceptant de comparaître et de faire comparaître ses clients aussi rapidement, a voulu avoir accès au dossier. D'autant que la publication dans certains médias, des noms de ces personnes et de nombreux éléments du dossier d'instruction avant même toute inculpation, a été dénoncée par l'avocat comme une « fuite gravissime ».

« J'ai d'ailleurs déposé plainte contre X pour violation du secret de l'instruction » nous confiait, hier soir, Me Penard qui attend avec une relative sérénité la suite des événements et les résultats d'expertises bi-polaires (un expert nommé par le magistrat et un autre par l'inculpé) qui devraient se dérouler prochainement.



3. - PÉRIGUEUX. - Deux Périgords trouvant la Truffe



2. - PÉRIGUEUX. - Deux Périgords cherchant la Truffe

C'est à la justice de se prononcer

Démarche prémonitoire ou simple coïncidence ? Toujours est-il que quelques petites heures auparavant, par un coup de téléphone adressé à notre rédaction, le directeur départemental du service de la concurrence et de la répression des fraudes, tenait à démentir tous les soupçons qui pesaient sur son service suite à ces divulgations. Désormais ce sera à la justice de se prononcer sur cet incident qui risque bien néanmoins d'occuper une grande place dans cette affaire et de la voir ainsi traitée plus sur la forme que sur le fond.

En début de soirée, alors que l'on s'attendait à une autre inculpation, les Carpentrasiens s'apprêtaient, de leur côté, à vivre une grande soirée de football devant leur poste de télévision.

Demain, sur le grand marché hebdomadaire, tout en vérifiant si les cours des truffes ne s'effondrent pas, on ne manquera pas très certainement de commenter toutes ces inculpations.

Et surtout celle de M. Vian une notabilité RPR de la ville qui siège au conseil municipal depuis... deux mois suite à la démission d'un adjoint du maire M. Andrieu (UDF) ! lequel, demain également, se présentera devant le tribunal de commerce pour répondre des fautes commises dans la gestion d'une société d'économie mixte de la ville.

Ajoutez à cela l'inculpation, il y a quelques semaines, dans le cadre d'une affaire de tromperie sur des melons, d'un autre adjoint M. Chiari (RPR) et vous comprendrez que les quelques dizaines de mètres qui séparent l'Hôtel de ville du tribunal à Carpentras font l'objet de toutes les supputations.

JEAN BEVERAGGI

9

2. EN PÉRIGORD
Deux Chercheurs de truffes
Fructueux travail



1. En Périgord
Deux chercheurs de Truffes
La Récompense



VAUCLUSE

SAMEDI 10 NOVEMBRE 1990

Morosité sur le marché de truffes à Carpentras

Carpentras. — Au lendemain de l'inculpation de quatre dirigeants des trois principales sociétés de conserveries de la région qui maquillaient de vulgaires truffes blanches en belles (et chères) truffes noires -voir nos éditions des mercredi 7 et jeudi 8 novembre- les producteurs vaclusiens ont montré leur mécontentement, hier matin, lors du traditionnel marché de Carpentras. Peu ou prou de transactions visibles, pas de cotations officielles, un certain agacement de la part de ces professionnels, visiblement surpris de voir débarquer une meute de journalistes, après la révélation de cette originale escroquerie, laquelle porterait sur une grande quantité de marchandise, et donc sur des sommes fabuleuses, se murmurait-il.

13 ROGNES



Rencontre autour
de la Truffe
19 décembre 1993

ROGNES

18- 9 - 93



GUY-PIERRE GERLINGER
3, RUE L. ET S. GUITRY
F - 75020 PARIS
FRANCE

Correspondance
Philatélique

La traite des blanches a traumatisé le pays de l'or noir

Tous ces gens se connaissent, et pourtant une certaine méfiance flotte dans l'atmosphère. Sans animosité, mais une méfiance quand même. Dame, il y a du grisbi dans l'air et beaucoup de billets de 500 francs !

Et puis cette vilaine affaire de l'an dernier, lorsque plusieurs gros négociants de la région sont tombés pour la "traite des blanches". Traduction : ceux-là ont frauduleusement passé au brou de noix des truffes blanches (banal "bianca alba") pour les transformer en truffe noire ("tuber melanosporum", la perle des perles !).

On murmure que de grandes tables parisiennes se sont laissées prendre à cette curieuse alchimie.

En tout cas, à Carpentras, l'affaire a fait grand bruit, installant un traumatisme durable au pays de l'or noir.

Pour les paysans, largement majoritaires au café de l'Univers, la truffe représente une activité d'appoint, non négligeable bien qu'aléatoire : « les bonnes années, ça permet de changer le tracteur. » Certains retraités en profitent pour arrondir leurs pensions.



La législation suisse est bizarre. Tantôt extrêmement tatillonne, tantôt étonnamment laxiste. En particulier la législation douanière et l'ordonnance fédérale sur l'hygiène alimentaire.

Exemples de paradoxes? On n'a pas le droit d'avoir un banc d'huitres avec un écailler, sur le trottoir, à cause des poussières et autres gaz d'échappement (et pourtant les huitres sont fermées), mais on autorise (heureusement) les restaurants en terrasses où les assiettes sont servies malgré la même pollution ambiante. Les vins sont taxés au kilo (comme les diamants) mais un kilo de bibine en bouteille et une bouteille de champagne ça n'est pas la même chose. Pour ce champagne, la Suisse est un des rares pays qui n'exigent pas le certificat de conformité (valable 6 mois), ce qui a permis il y a quelques années d'importer des champagnes «parallèles» vendus à bas prix et de médiocre qualité: ils avaient transité pendant des mois dans des entrepôts américains, africains ou italiens.

Suisse connection!

On pourrait appeler cela la Suisse-connection. Et voilà qu'on retrouve les mêmes abus de confiance avec la truffe. Produit régional, rare, cher, elle est victime de trahison chez nous. Nos législateurs ne se sont pas toujours préoccupés de la qualité ni de l'authenticité des produits longtemps ignorés parce que venus d'ailleurs.

Olives noires et champignons à la place des truffes

Avant les fêtes, la Fédération romande des consommatrices a testé 20 produits truffés: conserves, crèmes en tube, pâtés en croute, terrines, galantines de foies gras.

Tout cela va du meilleur au pire. Sur 20 produits, 7 seulement contenaient vraiment de la truffe noire ou de la truffe du Périgord. Les autres contenaient des truffes blanches noircies artificiellement, de la «terfèze» une fausse truffe, dite «des sables», ou encore des polypores des brebis (champignon blanc noirci artificiellement). On a même vu à la place de truffe... des olives noires!

Aucun noircissement ne doit être admis, aucune olive non plus. C'est une tromperie. En France seules les truffes noires donnent droit à l'appellation «truffé», à l'exclusion de toute autre, même de la blanche d'Alba - pourtant excellente aussi. Le pourcentage de truffe est délimité et doit être inscrit clairement sur la boîte.

En Suisse, la législation en la matière reste vague et la FRC critique ce laxisme qui permet toutes les tricheries. La FRC conclut: «La truffe est un produit de luxe (1000 francs le kilo). Quand on consent, pour les fêtes, à une telle dépense, il faut au moins distinguer le vrai du faux et ne pas payer un prix exorbitant un vulgaire champignon.»

P. P.

Gastronomie

Davantage de fausses truffes que de vraies en Suisse

La législation est trop permissive



Le Lot Illustré — Chercheur de Truffes



Le Lot Pittoresque
2. - Les Gaveurs de Truffes

DÉGRADATION

LES TRUFFES BLANCHES CONTRE LA COULEUR

Les truffes blanches colorées? Cela se fait depuis longtemps. Nous avons sollicité pour cela la répression des fraudes, mais pendant plusieurs années personne n'a bougé.

Paul Bonnet, directeur de l'université de la truffe à Carpentras, dans le Vaucluse, et président du Groupement national des producteurs de truffes, se prononce pour une « moralisation de la profession ». Une prise de position motivée par l'inculpation de plusieurs conserveurs du département, accusés de colorer les truffes blanches, ou d'été, au brou de noix pour les faire passer pour des truffes noires, plus « nobles » et plus chères. Producteurs et conserveurs avouent que cette pratique est tolérée dans certains pays : « Les truffes expor-

La coloration des truffes répond à un impératif commercial. Les yaourts à la fraise sont eux aussi colorés de rouge, de façon que le client ait bien l'impression de manger un produit à base de fraises. « Il en va de même avec les truffes », rétorquent les producteurs. Pour le Service de répression des fraudes du Vaucluse, « le consommateur doit savoir ce qu'il achète ». Il faut donc « vendre des truffes non colorées, ou bien faire figurer sur l'étiquette la mention "truffes colorées" » estime la répression des fraudes. En attendant, la polémique continue... Et les conséquences sont catastrophiques pour les producteurs. Sur les marchés truffiers de Provence, de Carpentras, mais aussi de Richerenches, dans le Vaucluse, ou d'Uzès, dans le Gard, les consommateurs sont devenus méfiants et les ventes baissent.

Par ailleurs, si vous avez envie de produire des truffes, nous vous conseillons le petit livre édité par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL). Sont présentés sous formes de fiches les différentes pratiques culturales du trufficulteur, choix des espèces, choix des terrains, plantation, suivi des plants, etc. On trouvera aussi les principales données économiques et statistiques de cette culture, une bibliographie et des adresses utiles. Renseignements : CTIFL, 22, rue Bergère, 75009 Paris. Prix : 150 F.



tées aux USA ou en Europe du Nord sont effectivement colorées, raconte un producteur. Ces produits portent la mention "truffes d'été", nos clients sont parfaitement au courant. La profession aimerait que cette technique soit légalisée mais la France s'y refuse toujours ».

MINITEL
L'actualité
de la pêche
c'est
3615 ChasseurF

LE CHASSEUR FRANÇAIS AVRIL 1991



En PÉRIGORD — 1 - Groupe sympathique cherchant la truffe

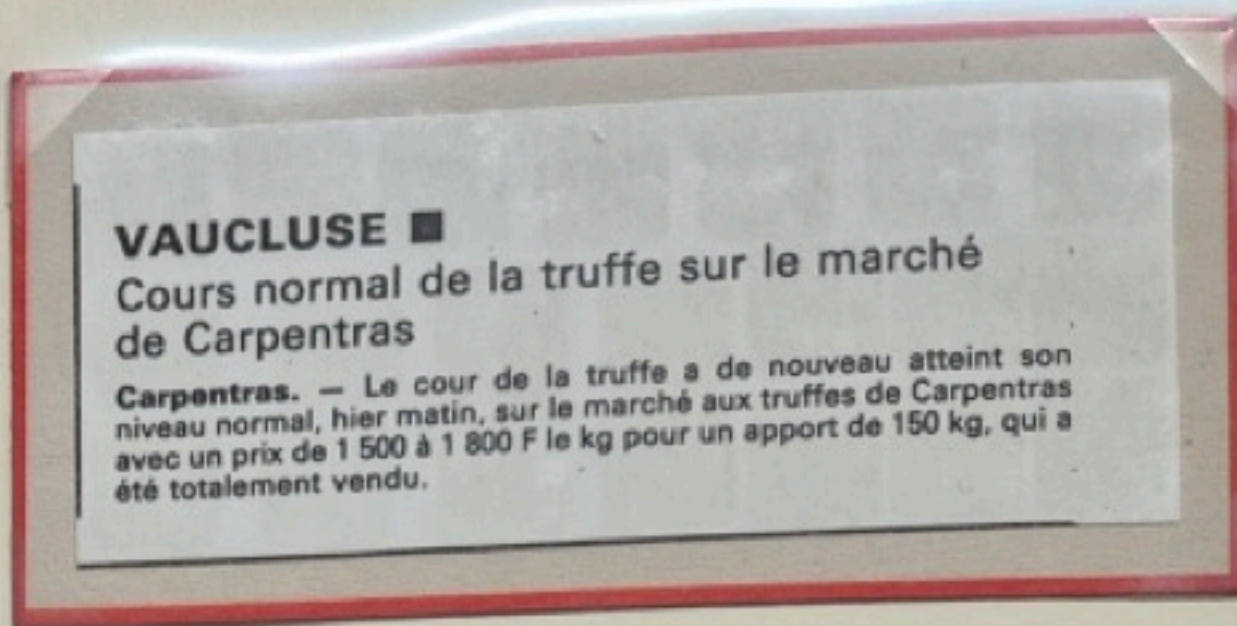


En PÉRIGORD — 2 - Groupe sympathique cherchant la truffe



113 — Groupe sympathique cherchant la Truffe
La bête attendant sa récompense

M. T.
I. L.



Les produits utilisés sont d'autres champignons, beaucoup moins coûteux, comme la Trompette des morts (dans le meilleur des cas), ou des Sclérodermes, ou des pâtes appelées « masses à garnir ». Il nous est même arrivé de trouver, dans du pâté à bas prix, des losanges faits... de papier buvard trempé dans du jus noir !

UNE ODEUR « MADE IN JAPAN »

Jusqu'à présent il manquait à tous ces ersatz un élément essentiel : le parfum de la vraie truffe. D'habiles chimistes ont entrepris de le reconstituer. Et ils pensent y être parvenus. En fait, celui que j'ai eu l'occasion de humer était une caricature de l'odeur du précieux champignon.

La concurrence la plus redoutable pour la vraie truffe pourrait venir encore une fois du Japon. Après une première tentative peu concluante en 1984, une firme japonaise vient de lancer sur le marché une Truffe de synthèse assez bien imitée, tant pour l'aspect extérieur que pour le parfum.

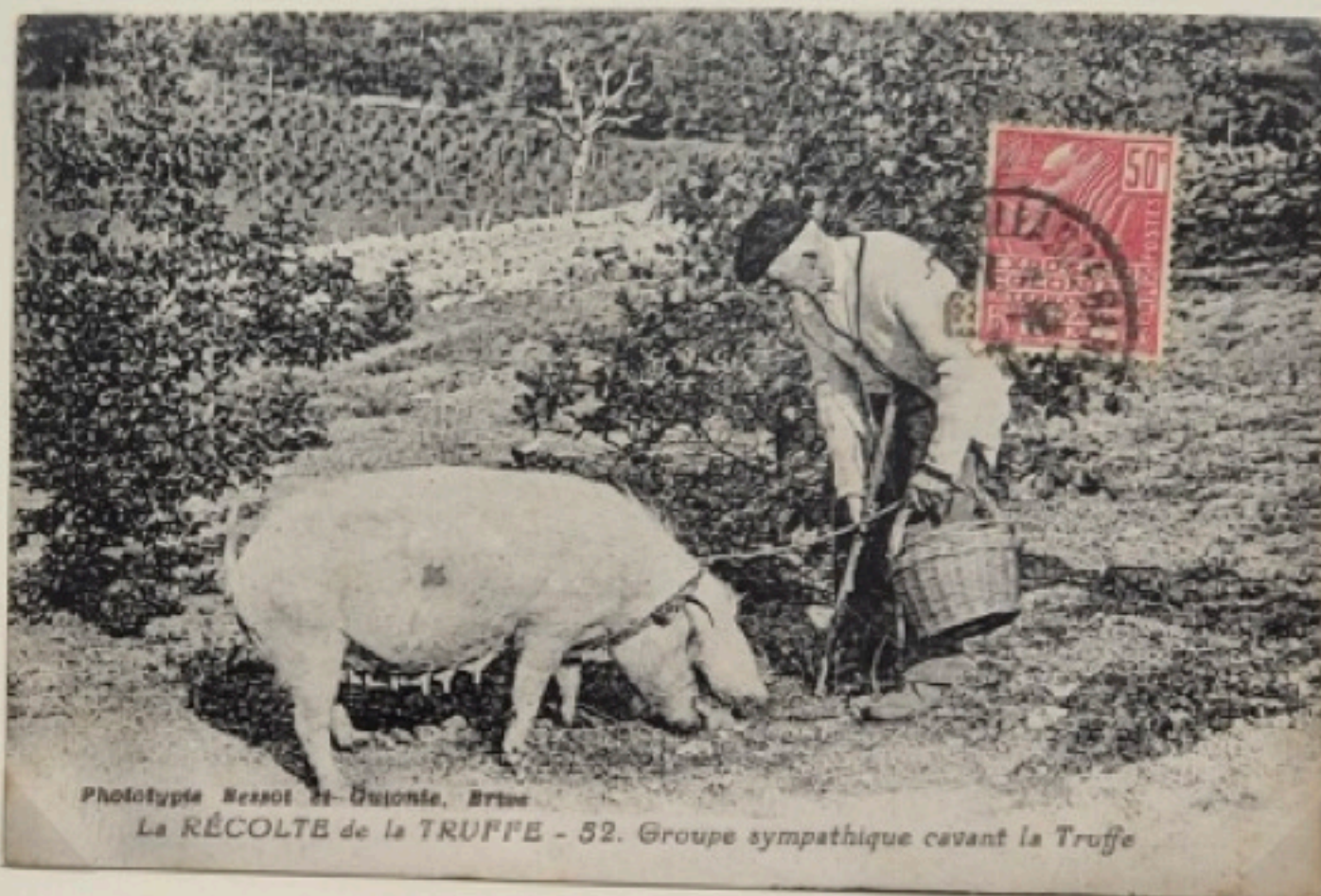
Même si c'est une bonne copie, la Truffe artificielle japonaise n'aurait sans doute aucune chance de passer pour une vraie auprès des spécialistes.

L'ennui, c'est que ces connaisseurs ne représentent qu'un infime pourcentage des consommateurs potentiels. Là est le danger. En « se mettant au parfum », même s'il est caricatural, les faussaires peuvent abuser des utilisateurs mal informés.

Pour barrer la route aux imitations, la meilleure défense des Trufficulteurs sérieux pourrait être l'organisation de campagnes d'information pour montrer aux consommateurs ce qu'est réellement une Truffe du Périgord. Chacun comprendrait alors qu'elle est inimitable...



LA RÉCOLTE DE LA TRUFFE DANS LES CAUSSES DU QUERCY
48 — Groupe sympathique à la recherche de la Truffe



Phototypie Nespot et Dulongie, Brian
La RÉCOLTE de la TRUFFE - 52. Groupe sympathique devant la Truffe



La Récolte de la Truffe dans les Causse du Quercy
49. - Groupe sympathique - La Récolte

FOLKLORE en PÉRIGORD



Aphrodisiaques

! A y regarder de près, certaines substances seraient douées, il est vrai, de quelques vertus. La truffe, par exemple, a réellement un léger effet stimulant. Explication : elle renferme des substances assez proches de l'hormone sexuelle mâle. Remède efficace, certes, mais coûteux ! Car, bien sûr, une malheureuse miette de truffe perdue dans un bloc de foie gras ne suffit pas à faire atteindre les sommets !

Depuis les temps les plus anciens, on prête à la truffe des vertus aphrodisiaques. Rachel utilisa, dit-on, une truffe des sables pour exciter Jacob à l'amour. Ce n'était pourtant qu'un « terfez », une espèce moins aromatique et moins riche en phosphore que notre truffe noire de Périgord.

Le très célèbre Pythagore (580-500 av. J.-C.), qui ne s'intéressait pas qu'aux seules mathématiques, a consacré à la truffe d'élogieux écrits. Galien, fameux médecin grec né à Pergame (131-201 ap. J.-C.) considérait « que la truffe produisait une excitation générale disposant à la volupté »...

En 1719, *Le Mercure de France* publie un poème chantant les vertus de la truffe, et nous en extrayons ces quelques vers dans lesquels c'est la truffe elle-même qui s'exprime :

*« Je suis pour une belle un ragoût si charmant
Lorsque son ardeur est extrême*

Qu'elle a plus de profit et de consentement

*A me donner à son amant
Qu'à me garder pour elle-même. »*

Charmante idée de cadeau en effet ! Voilà un présent original, délicieux et prometteur...

Un peu plus tard, le grand gastronome Brillat-Savarin émet une opinion plus nuancée et déclare qu'« il ne reconnaît point la truffe

LA TRUFFE, UN COÛTEUX APHRODISIAQUE



En PÉRIGORD — 1 - Groupe sympathique cherchant la truffe



SCÈNE DU CENTRE

505 - Groupe sympathique cherchant la truffe
La bête attendant sa récompense

N.T.
I.L.

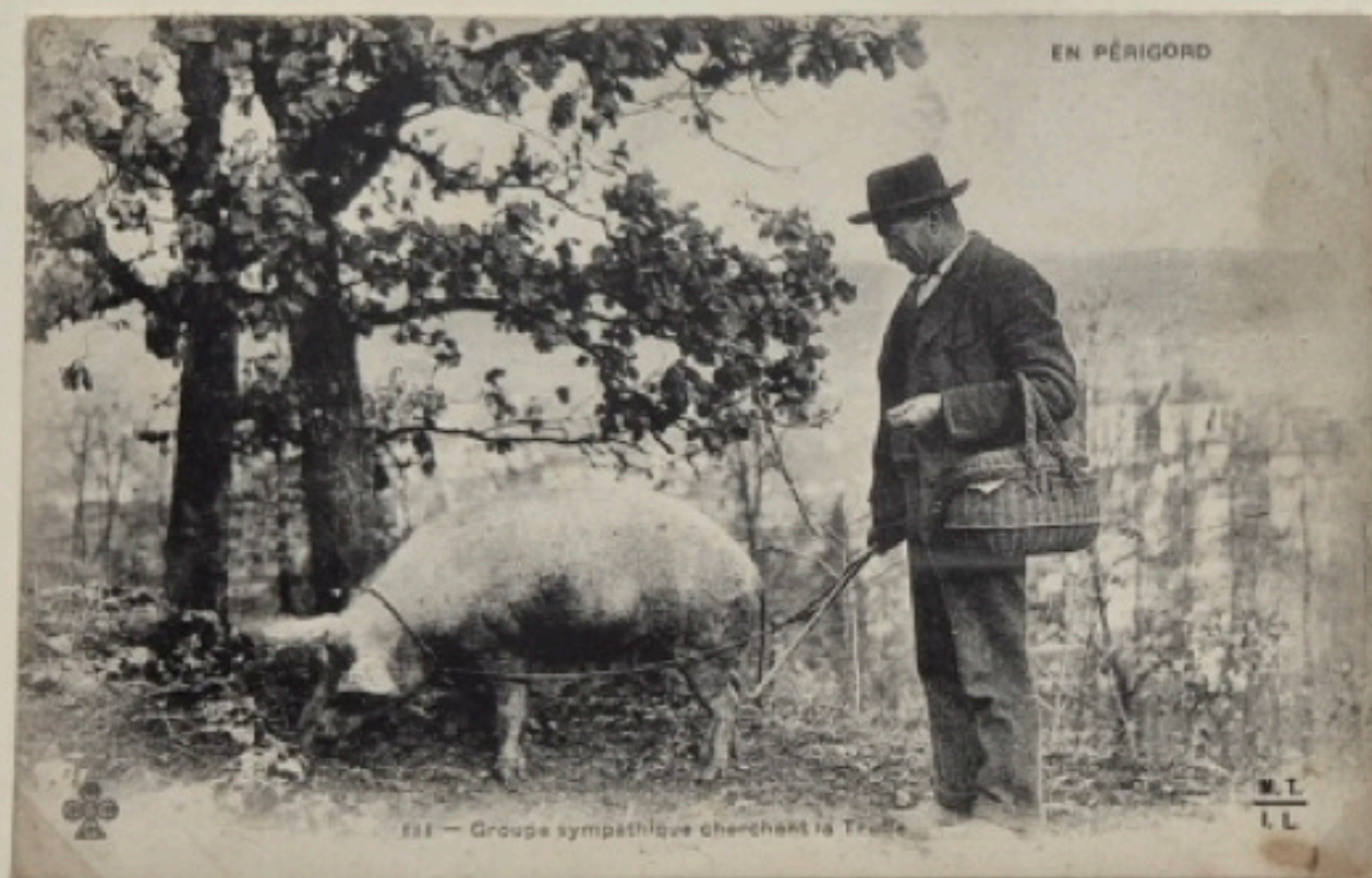


FOIES GRAS
ET CONSERVES
FINES DU PÉRIGORD
ROUGE





A la recherche du diamant noir





LA TRUFFE

Il existe plusieurs espèces
de TRUFFES.

" LA BLANCHE EN ITALIE "

" LA TERFEZ D'AFRIQUE DU NORD "

" LA NOIRE DU PERIGORD "

Sont les plus communes.





LA TRUFFE DU PERIGORD
(TUBER MELANOSPORUM)

Cette dernière pousse dans tout le MIDI, dans des lieux de prédilection comme la PROVENCE et le PERIGORD. Elle se plait dans les terrains pierreux, calcaires et arides. Dans les garrigues.





Deux Périgords cherchant la Truffe



8099 — PÉRIQUEUX — Deux Périgords cherchant la Truffe

Librairie Feslon, O. Domic, Périgueux

TRUFFE BLANCHE DU PIEMONT

" TUBER MAGNATUM "

Se développe à la profondeur de 5 à 40 cm, dans des sols argilocalcaires et à proximité de chênes, de saules où de peupliers. Dès que les spores ou du mycélium rencontrent les radicelles de ces arbres, il en résulte l'apparition spontanée des mycorhises.



Deux Périgords cherchant la truffe

Ne faites pas attention à mon successeur car il n'est pas bien fatigué je n'ai mis aucun...



Deux Périgords cherchant la Truffe

Librairie Fendlin, O. Doué, Périgord



LES TERFEZ

" OU TRUFFES DU DESERT "

Communes et recherchées dans les pays entourant la Méditerranée, du MAROC au MOYEN-ORIENT, Ce sont de véritables truffes fructifiant dans le sable, très près de la surface du sol, sur les racines de cistacées.



Deux Périgords cherchant la Truffe

O. Doué, Librairie Périgord

12/4/1901
Joué en
quatre fois
en deux
jours et la
18000 2. B.
Joué 112
Khadda
Bains
26



Deux Périgords cherchant la truffe

Librairie Fendlin, O. Doué, Périgord

Hygiène, eau, lumière, air.
C'est la grande loi de la vie.
Il faut la faire : on la fait par
le bien-être. Les hommes qui font.





3. - EN PÉRIGORD
Deux chercheurs de truffes
la récompense



6120. En Périgord. — Les familles nombreuses de la région

LA VIE DE LA TRUFFE

Les filaments de la truffe
" MYCELIUM " du champignon
permettent à l'arbre d'ab-
sorber davantage de nourri-
ture en recevant en échange
des éléments qu'il est capa-
ble de produire." SYMBIOSE "



276. En Périgord
Groupe sympathique cherchant la truffe, quelques grains de maïs sont donnés à la
truffe pour détourner son attention et lui arracher la truffe

2. EN PÉRIGORD
Deux Chercheurs de Truffes
Fructueuse Trouvaille



LE CHENE TRUFFIER

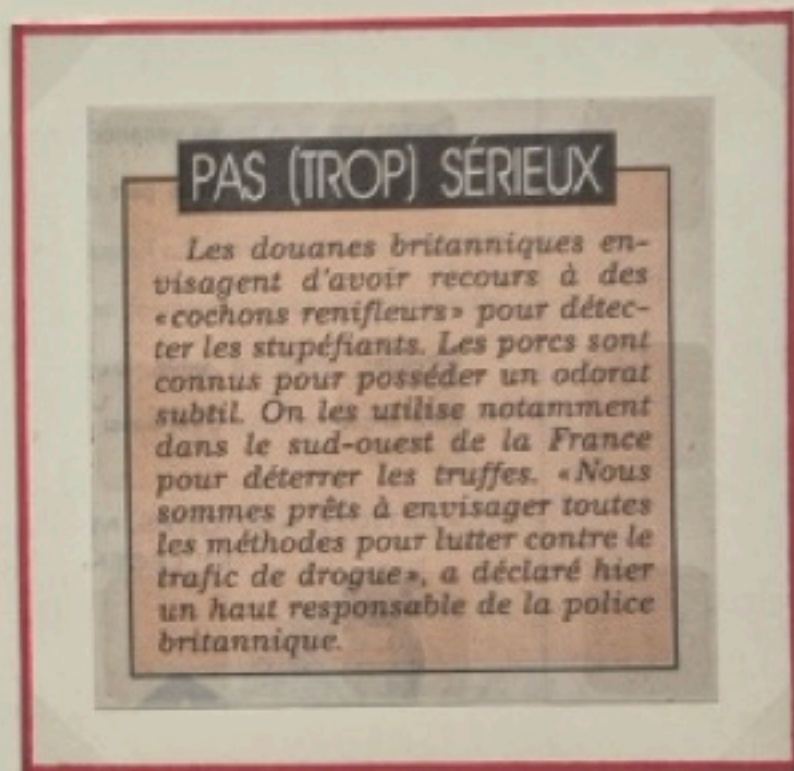
Pour faire un chêne truffier
où noisetier truffier, on
inocule du mycelium de truffe
sur les racines de jeunes
arbres, dit MYCORHIZES, que
l'on plante pour former une
truffière.

(10311) RECHERCHE DE LA TRUFFE EN PÉRIGORD
L'arrêt



3. EN PÉRIGORD
Deux Chercheurs de Truffes
La Récompense





Aphrodisiaques

! A y regarder de près, certaines substances seraient douées, il est vrai, de quelques vertus. La truffe, par exemple, a réellement un léger effet stimulant. Explication : elle renferme des substances assez proches de l'hormone sexuelle mâle. Remède efficace, certes, mais coûteux ! Car, bien sûr, une malheureuse miette de truffe perdue dans un bloc de foie gras ne suffit pas à faire atteindre les sommets !

LE LOT ILLUSTRÉ



MARTEL. - Préparation de la Truffe



Entre Dordogne et Vézère, deux rivières aux méandres paresseux, il est un pays de cocagne qui offre aux voyageurs une telle palette de beautés qu'il est difficile de ne pas devenir lassant à force d'user d'adjectifs flatteurs. Que dire après Henry Miller pour qui «le Périgord est tout simplement la terre d'enchantement qui se rapproche le plus du paradis»? «Rien ne m'empêchera de croire, disait-il encore, que si l'homme de Cro-Magnon s'installa ici, c'est qu'il avait un sens de la beauté très développé.»

■ A la rencontre de nos ancêtres animaliers

Ce n'est sûrement pas un hasard en effet si l'homme, depuis le fond des âges, a choisi de s'établir dans ce Périgord que l'on appelle noir à cause de la truffe et de ses profondes forêts de chêne. La densité de grottes préhistoriques découvertes dans ce faible rayon démontre que cette région est une des plus anciennement habitées. La plus connue est celle de Lascaux découverte en 1940 par des enfants près de Montignac (voir encadré). Avec ses étonnantes peintures rupestres, elle est le plus important témoin artistique de cette époque et c'est pour cela qu'on l'appelle aussi la chapelle Sixtine de la préhistoire. Pourtant, d'autres grottes découvertes quarante ans plus tôt tout près de là – les Combarelles et Font-de-Gaume – recèlent des centaines de gravures et de dessins d'animaux datant de l'époque glaciaire tout aussi intéressants.

Même si vous n'êtes pas un féru de préhistoire, il vaut la peine avant de passer aux plaisirs plus terre à terre du Périgord noir, de faire un hommage à ses richesses souterraines. Mais attention, car les bords de la Vézère sont à l'art préhistorique ce que le Louvre est à l'art classique... Pour ne pas vous perdre parmi les centaines de panneaux qui vous invitent le long du chemin à visiter ici une grotte ou un gisement, là un abri ou un parc préhistorique, il faut faire preuve d'un brin de méthode.



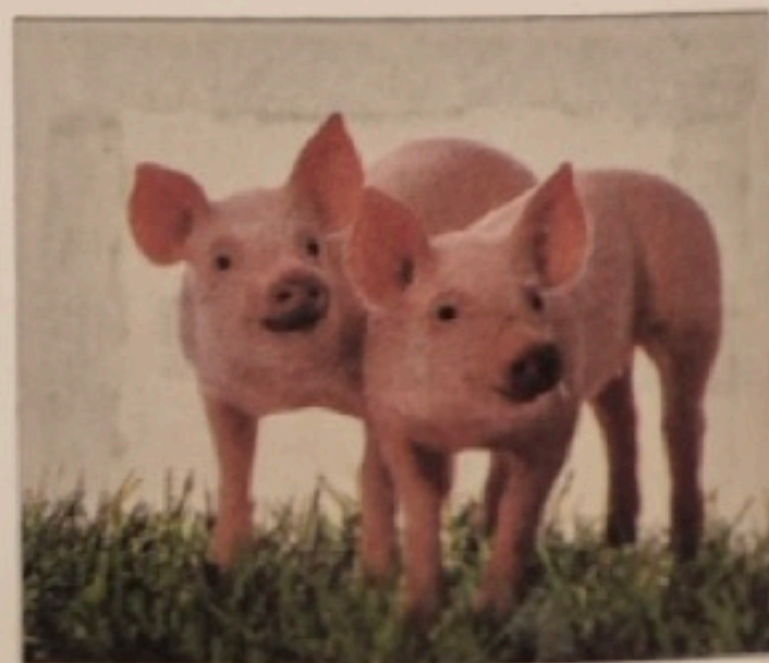


Cl. P. Daudrix & Sarlat

51. - Recherche des truffes en Périgord : l'Arrêt



Le Périgord - La Recherche des Truffes



À L'OMBRE DU GRAND CHÊNE

On estime à près de trois cents le nombre d'espèces de chênes. Certaines sont à feuillage caduc, d'autres possèdent des feuilles persistantes. Si vous avez un petit jardin, mieux vaut ne pas envisager de faire pousser un chêne, car certains arbres peuvent dépasser 40 mètres de haut. De plus, ils n'autorisent pratiquement aucune autre plante sous leur feuillage, tant leur ombre est dense. À signaler, toutefois, que l'ombre du chêne pédonculé est moins importante que celle du



chêne rouvre. De plus, ce dernier est moins résistant aux gelées printanières. Pour les distinguer, il suffit de regarder leurs écorces : celle du premier est épaisse et se fissure en long, tandis que celle du second est plus fine, avec des fissures à la fois verticales et horizontales. La plantation des chênes s'effectue à l'automne ou au printemps, dans n'importe quel sol, pourvu qu'il soit bien drainé. Choisissez un emplacement ensoleillé pour le chêne rouvre, et ensoleillé ou mi-ombragé pour

le chêne pédonculé. Il vaut mieux les planter isolément, par exemple au centre d'une pelouse, car leur silhouette est très décorative. De plus, ils ne laissent guère de chance aux arbres poussant à proximité. Sur les sujets vieux de deux ans, n'oubliez pas de tailler les tiges latérales pour ne garder qu'une tige axiale. La multiplication des chênes se fait par greffage (au printemps) ou par semis des glands (à l'automne). Attention, les semis en pleine terre peuvent être détruits par les rongeurs !

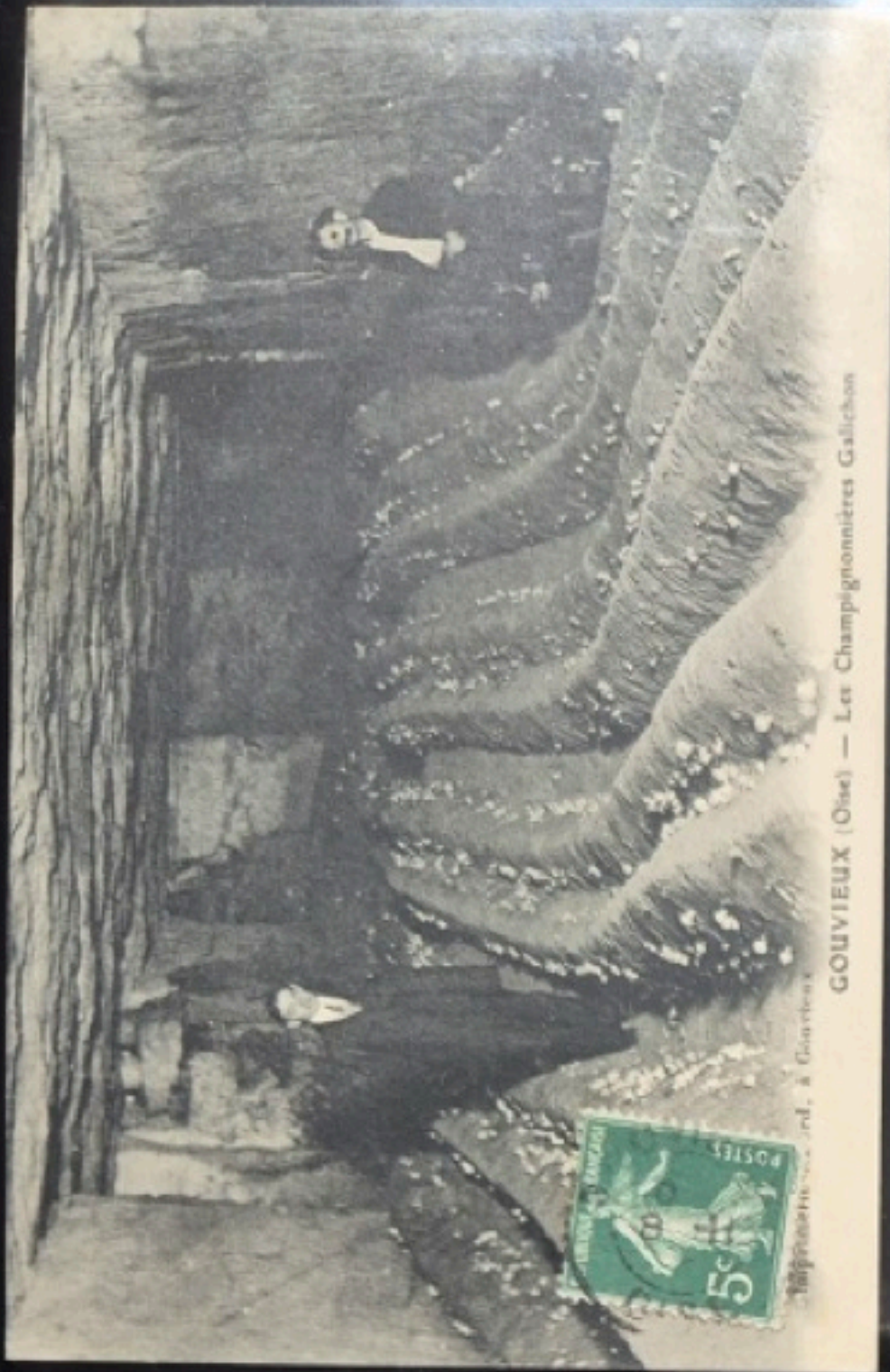


Le chien truffier



Un concurrent sérieux au concours de chiens truffiers

« Avec un nez, quatre pattes et de la cervelle, rien n'interdit à un honnête chien de devenir un bon chasseur de truffes » annonçait en forme de boutade le regretté Jean Rebière et d'ajouter : « Il suffit de fréquenter les concours de chiens truffiers pour en être convaincu car l'éventail des sujets présentés y est extrêmement large ».



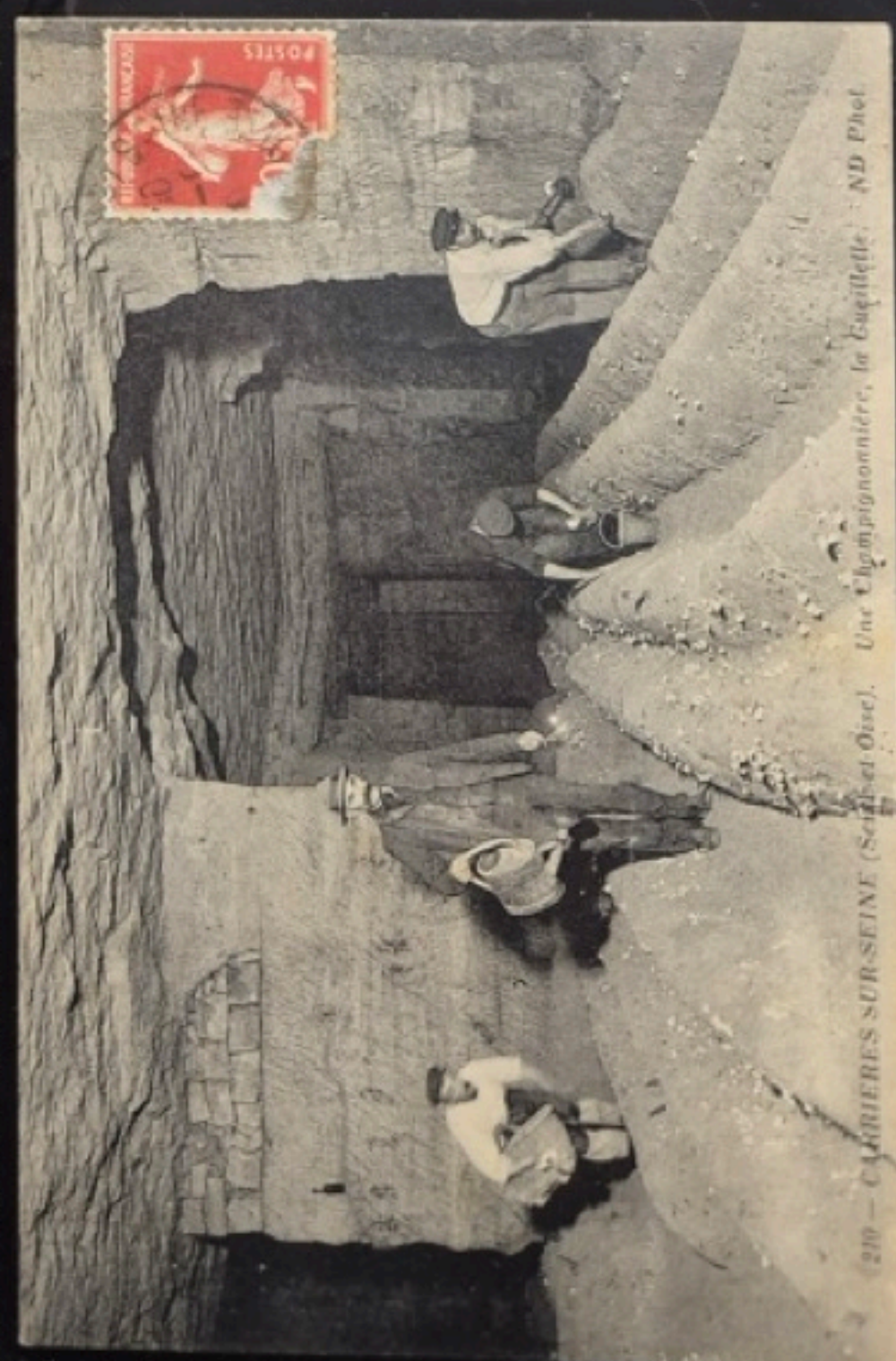
GOUVIEUX (Oise) — Les Champignonnières Galiéhon



Les Champignonnières Galiéhon



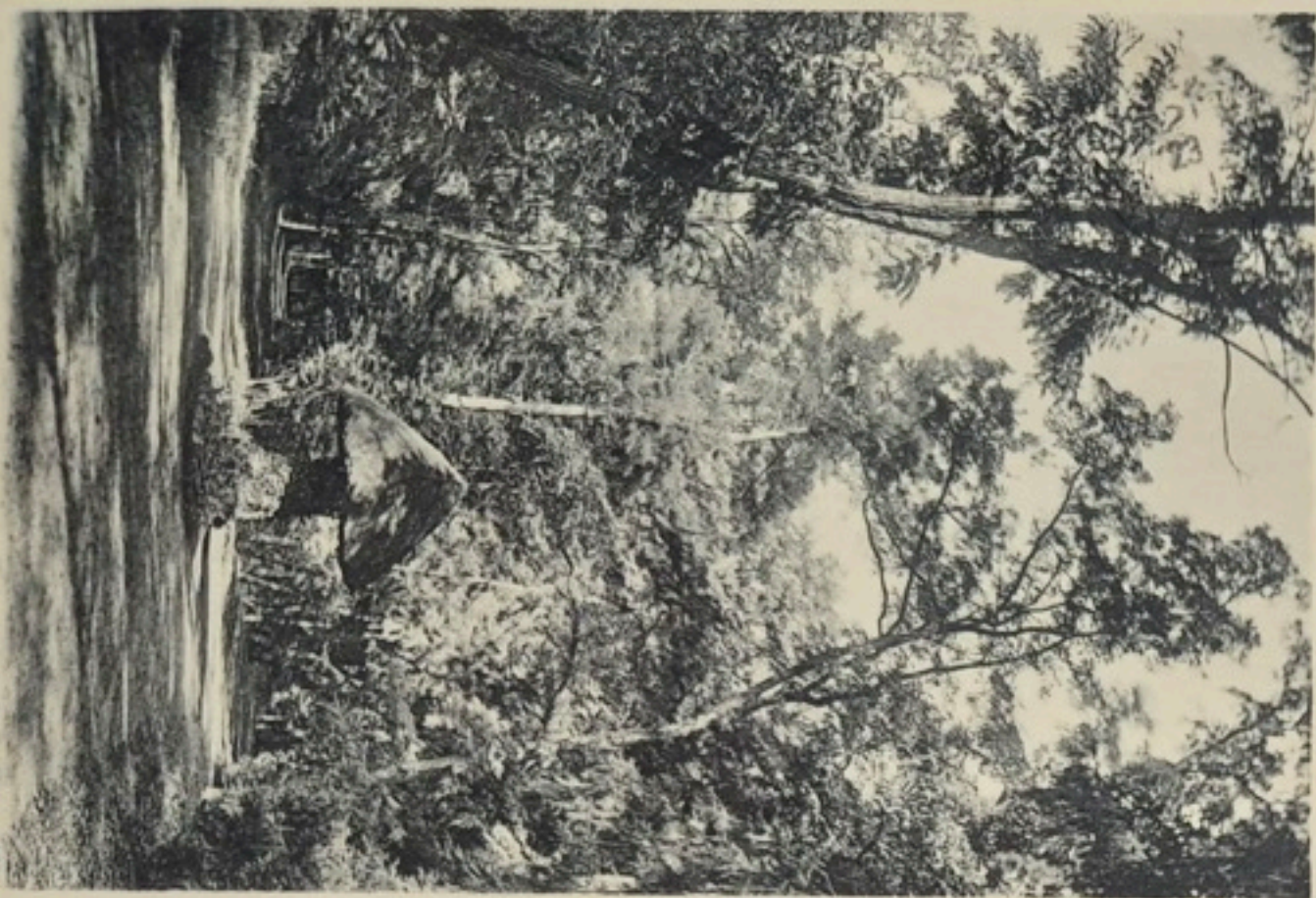
Champignonnières dans les carrières



210 — CARRIÈRES SUR SEINE (Seine-et-Oise). Une Champignonnière, la Bagillette. ND Phot.

38 — Chateau de Germancy près Decize — Le Parc

• R. F., PARIS 200



CARNAVAL D'AIX-EN-PROVENCE — Le fruit défendu

Edit. Bouis

Ceulle du 21 Janvier
Pa Champignoniste
à MONTIHO (sur Cher)



Société Mycologique de CHALON-sur-SAONE — Sortie du 10 Octobre 1937



« CHEZ MIMILE », dans les Bois de LA FERTÉ



AMANITA PHALLOIDES. Tignosa verde, Tignosa velenosa, Agarico malefico. VELENOSA-MORT



XV. LE BOLET BAI-BRUN. (*Boletus badius*.)



Le Cèpe bai brun est l'un des meilleurs champignons du groupe des Bolets lorsqu'il est jeune; son chapeau brun fauve, d'abord arrondi et globuleux, s'étale ensuite mais en restant convexe. Les pores, d'un jaune crème, sont grands et anguleux; ils deviennent verdâtres lorsqu'on les froisse. Le pied est assez élevé et d'un brun clair; toute sa partie supérieure est comme saupoudrée d'une poussière brunâtre.

La chair est molle, d'un blanc légèrement jaunâtre, mais bleue à la base des tubes.

Le Bolet bai brun croît en automne, ça et là, dans les bois de Pins et de Sapins.

XVIII. LE BOLET FAUVE. (*Boletus flavus*.)



Le Bolet fauve est un champignon dont le chapeau, presque globuleux lorsqu'il est jeune, est d'un beau roux brunâtre orangé; il devient d'un roux clair en vieillissant; le pied, d'un jaune pâle, se raccorde au chapeau par un anneau membraneux blanchâtre; les tubes, d'un jaune blanchâtre, descendent un peu le long du pied et sont anguleux. La chair est douce et de saveur agréable.

Ce champignon pousse en été et en automne sous les Pins et sous les Mélèzes, surtout dans les régions montagneuses. La plupart des auteurs le donnent comme comestible, quelques-uns cependant prétendent qu'il est préférable de s'en abstenir.

XIV. LE BOLET des BŒUFS. (*Boletus bovinus*.)



Le Bolet des Bœufs croît aussi dans les forêts et dans les bois de Pins; son chapeau est d'un roux de miel plus ou moins relevé d'incarnat ou de jaune ocracé; il est le plus souvent mou, visqueux et bien étalé. Les pores sont d'un jaune pâle un peu olivâtres, mais leur ouverture est large et ovalaire; ils descendent un peu le long du pied. Ce dernier est flexueux et légèrement renflé à sa base.

Il faut éviter de confondre le Bolet des Bœufs avec le Bolet poivré qui pousse dans les mêmes endroits, mais dont les pores, en dessous du chapeau, sont d'un brun ferrugineux.

XIX. LE BOLET RABOTEUX. (*Boletus scaber*.)



Le Bolet raboteux ou à long pied, appelé aussi dans certaines régions *Gyrole grise*, possède un chapeau hémisphérique d'un brun grisâtre, quelquefois de grande taille. Les pores, en dessous du chapeau, sont fins et d'un blanc jaunâtre; leur masse est nettement déprimée autour de l'insertion du pied.

Le pied surtout est très caractéristique, recouvert qu'il est par une multitude de petites écailles brunes, sur fond blanc très apparentes et irrégulièrement alignées.

La chair est molle, de saveur douce; mais elle bleuit un peu lorsqu'on la coupe et noircit à la cuisson. Malgré cela, ce champignon est très bon. On le trouve dans les clairières et dans les allées des bois.

SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE LYON

6^e Exposition DE HAMPIGNONS

les 19, 20, 21, 22, 23 Octobre 1923

SALLE D'EXPOSITION PERMANENTE
DE LA FOIRE DE LYON - 13, quai de Retz

++

INVITATION

pour l'après-midi du 19
et la matinée du 20



XXXI. CORTINAIRE A BORDS ROMPUS. (Cortinaria infractus)



Ce beau *Cortinaire*, dont le chapeau olivâtre, bien étalé, possède des bords flexueux, rabattus en dessous et presque enroulés, se rencontre en été et en automne, dans les bois ombragés. Les feuillets, en dessous du chapeau, sont larges, sinués et de couleur bistre. Le pied est épais, renflé à sa base et légèrement violacé dans sa partie supérieure. Les débris de la cortine laissent, sur le pied, un très mince anneau fibrilleux; la chair est blanchâtre, sans odeur, mais très amère. Non comestible.

SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE LYON

6^e Exposition DE HAMPIGNONS

les 19, 20, 21, 22, 23 Octobre 1923

SALLE D'EXPOSITION PERMANENTE
DE LA FOIRE DE LYON - 13, quai de Retz

++

INVITATION

pour l'après-midi du 19
et la matinée du 20



SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE LYON

6^e Exposition DE HAMPIGNONS

les 19, 20, 21, 22, 23 Octobre 1923

SALLE D'EXPOSITION PERMANENTE
DE LA FOIRE DE LYON - 13, quai de Retz

++

INVITATION

pour l'après-midi du 19
et la matinée du 20





Cl. P. DAUDRIX et Cl. J. BOYER

1. En Périgord
Deux chercheurs de Truffes
En Arrêt



3. EN PÉRIGORD
Deux chercheurs de truffes
La Récompense





Rec. 10-5-03 Riez - 1262 - Un Chercheur de Truffes
 Merci - Je suis en voyage (provisoire) du 1^{er} au 16. Je t'embrasse toujours, mais
 avec grand retard. Si tu as de vos nouvelles par Bannong. Nous vous
 attendons dans trois semaines. Grand amour, vous & laque de main.



RIEZ (Basses-Alpes). — Un Chercheur de Truffes.



CORRESPONDANCE
PHILATÉLIQUE

A. F. P. T.
c/o Mme REFAUVELET
B.P. 1015
F-74017 Annecy Cedex



CORRESPONDANCE
PHILATÉLIQUE

A. F. P. T.
c/o Mme REFAUVELET
B.P. 1015
F-74017 Annecy Cedex

LE TIMBRE CLASSIQUE

Lot partiellement scanné

Lot partially scanned

Le Timbre Classique

4 rue Drouot

75009 Paris

Tél 01 42 46 63 72

contact@letimbreclassique.com