

## Environnement | Un champignon, le coprin chevelu, un blanc qui décoiffe les papilles.



Article paru dans le numéro 2 d'Aqui - Octobre 2004

La finesse de la mise en bouche Ce champignon blanc qui se dresse le plus souvent en troupes dans les prés, les bordures, les chemins, les chaumes, peut-être dans votre jardin, mérite bien mieux qu'un regard en biais, voire ? ce que je condamne en toutes circonstances à l'encontre de toutes les espèces ? un méchant coup de pied. Il n'y a pas que le cèpe et la girolle, il y a aussi, entre autres, le coprin chevelu, dit « coprinus comatus ». Pas besoin de savoir couper les cryptogames en quatre pour le reconnaître. Quand on s'est pris la tête, autrefois, avec les cachets d'aspirine, on retrouve cette forme de tube tout blanc recouvert d'écailles un tantinet brunâtres qui s'effilochent en mèches blanches imbriquées. Les auteurs parlent de chapeau ovoïde ou oblong, puis d'allure de cloche quand il commence à noircir. Son aspect chevelu prédomine indiscutablement dans sa reconnaissance. L'avoir sur la langue ferait-il zozoter de plaisir ? Fin et savoureux, quand il est jeune. Il se consomme jeune, cru ou légèrement cuit, très jeune car le drôle grandit vite en déliquescence. Du blanc immaculé, il passe au rose, puis au noir, et coule en encre de chine. Sournois, il présente bien, tout droit sur son pied élancé, presque tout blanc, mais, au bas du chapeau, des traces noiraudes présagent le début de la fin à l'intérieur. Trop tard pour les mycophages, il leur faudra se contenter de ne ramasser que les exemplaires clairs dessus et dedans, donc lames blanches, et les préparer très vite. On aura compris que ce coprin est un comestible très fin, savoureux quand il est jeune, mais qu'il ne voyage pas très longtemps. n Michel Pujol

Catherine Boulanger

Crédit Photo : Aqui.fr

Publié sur aqui.fr le 27/10/2004

[Url de cet article](#)