

Les MORILLES et espèces proches

Au fur et à mesure des publications mycologiques, il faut bien avouer qu'il est de plus en plus difficile de s'y retrouver en terme de morilles, de très nombreuses espèces, variétés et formes ont été publiées (plus de 200 dans le genre *Morchella*). Bien qu'il s'agisse souvent de la même espèce avec des colorations ou des aspects côtelés différents, on s'est souvent évertué à vouloir les différencier.

Cette clé analytique simple permet de séparer les genres et leurs espèces « phares ».

Clé analytique :

Espèces toutes printanières sauf exception, à chapeau ressemblant à une éponge, à pied net, poussant sur le sol ou sur bois enfoui.

1) pied soudé à la marge du chapeau : (*Morchella*)

1.A) chapeau alvéolé à côtes ondulées et anguleuses, directement rattaché au pied (pas de vallécule) : « Groupe Esculenta » dont ***Morchella esculenta* (Morille commune)**

et ses différentes colorations.

1.B) chapeau alvéolé à côtes longitudinales +/- parallèles, rattaché au pied par un sillon (vallécule) : « Groupe Elata » dont ***Morchella elata* (Morille élevée)**

et ses différentes formes.

2) pied soudé au milieu du chapeau : ***Mitrophora semilibera* (Morillon)**

3) pied soudé au sommet du chapeau : (*Verpa*)

3.A) chapeau ridé à côtes ondulées : ***Ptychoverpa bohemica* (Verpe de Bohême)**

3.B) chapeau presque lisse ou plissé : ***Verpa digitaliformis* (Verpe en forme de doigt)**

4) pied soudé de manière très irrégulière : (*Gyromitra*)

4.A) plutôt montagnarde, conifères: ***Gyromitra esculenta* (Gyromitre comestible)**

4.B) plutôt de plaine, taillis calcaires: ***Gyromitra gigas* (Gyromitre géante)**

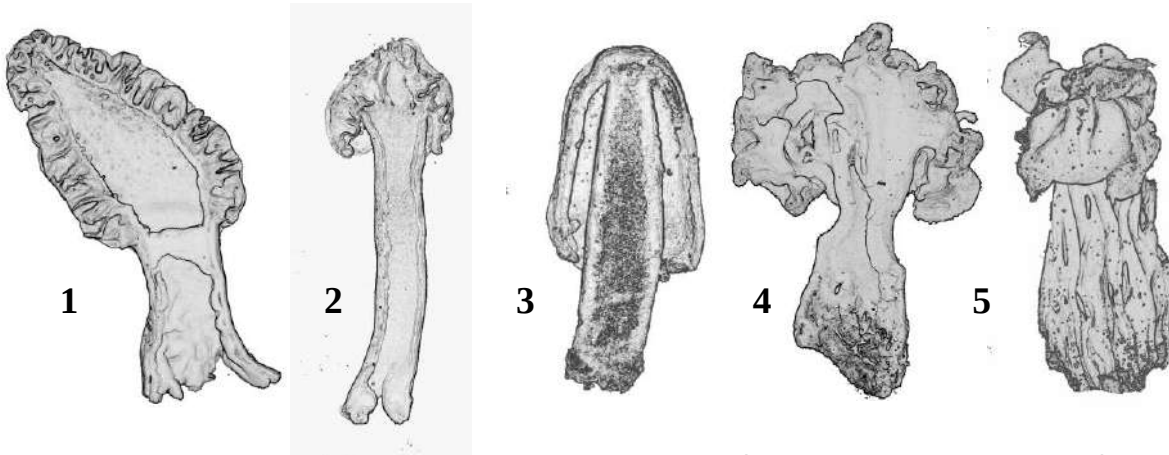
4.C) en automne, montagnarde: ***Gyromitra infula* (Gyromitre en turban)**

5) pied profondément sillonné verticalement : (*Helvella*)

5.A) espèce automnale des bois mixtes : ***Helvella crispa* (Helvelle crépue)**

6) pied subnul, chapeau en forme de coupe : *Disciotis venosa* (Pézize veinée)

***Gyromitra* (*Discina*) *perlata* (Grande pézize)**



Classement :

Les morilles, gyromitres et autres, font partie d'un groupe de champignons appelés « Ascomycètes », c'est-à-dire que la formation des spores se produit à l'intérieur de tubes appelés « asques », contrairement aux « Basidiomycètes » qui produisent leurs spores à l'extérieur de cellules appelées « Basides ».

Chez les morilles, ces asques sont fabriqués à la surface externe du chapeau, dans les alvéoles. Ils possèdent généralement 8 spores lisses, elliptiques de 20 x 12 µm en moyenne, sauf la Verpe de Bohême qui présente des spores très caractéristiques de part leurs tailles et leurs nombres (voir page 9).



Photo CM.

Comestibilité :

Toutes les espèces décrites dans ce fascicule sont toxiques à l'état frais ou cru. Certaines sont mortelles dans certaines conditions de consommation (gyromitres et helvelles)

Elles contiennent toutes des hémolysines.

Hémolysine :

n. fém. Anticorps ou substance toxique, d'origine animale ou bactérienne, susceptible de provoquer la destruction des globules rouges du sang (hémolyse).

PREPARATION et CONSOMMATION DES MORILLES et Assimilés:

Dans tous les cas, il est préférable de bien les faire sécher après la cueillette (en chapelet sur un fil suspendu par exemple ou une grille placée sur un radiateur), de les mettre dans un sachet étanche puis de les cuire au moment de la préparation avant de les consommer.

Il est obligatoire de bien faire cuire toutes ces espèces : plonger dans l'eau bouillante et faire cuire de 10 à 15mn, égoutter et jeter l'eau de cuisson. Mais aussi, ne pas consommer trop de champignons et jamais à plusieurs repas consécutifs.

Le frêne commun (fraxinus excelsior)

On parle souvent du frêne commun (ou frêne élevé) comme étant l'arbre privilégié des morilles, cela semble être le cas aussi bien pour les vraies morilles que les Verpes de Bohême, il faut donc commencer par-là si on souhaite découvrir les morilles pour la première fois.

Heureusement, c'est un arbre très présent dans nos campagnes, il était planté pour former des haies élevées et son bois servait à fabriquer des outils agricoles. A la fin de l'été, le feuillage est donné aux animaux comme fourrage et on récupère les branches comme petit bois de chauffe.

Autrefois sous l'orme champêtre (Ulmus minor), on trouvait des formes imposantes de morilles communes de 30cm (dixit Philippe Clowez dans le magazine Spécial champignons de mars -avril 99)

Bibliographie :

- Marchand A.,1971. Champignons de nord et du midi, T1. Société Mycologique des Pyrénées méditerranéennes.
- Marchand A.,1973. Champignons de nord et du midi, T2. Société Mycologique des Pyrénées méditerranéennes.
- Bon M.,1988. Champignons d'Europe occidentale. Edition Arthaud.
- Courtecuisse R.,1994. Les champignons de France ; Editions Eclectis.
- Breitenbach et Kränslin, 1984. Champignons de Suisse, T1 Les Ascomycètes. Société de mycologie de Lucerne.
- Borgarino D. et Hurtado C., 2001. Champignons de provence. Edition Edisud.
- G. Eyssartier et P. Roux 2011. Le guide des champignons France et Europe. Edit. Belin
- P. de Puytorac, 1997. L'Auvergne. Edition Delachaux et Niestlé.
- Grenier E.,1992. Flore d'Auvergne. Société Linnéenne de Lyon, 33, rue Bossuet, 69006 Lyon.
- Laubert K. et Wagner G., 2001. Flora Helvetica. Editions Paul Haupt.
- Phillips R.,1981.Les arbres. Edition Solar.

-La Morille commune (*Morchella esculenta*)

Comme le nom latin de l'espèce l'indique, *M. esculenta* est excellente, et très recherchée des « morilleurs ». Mais, la très grande variabilité de forme et de couleur de son chapeau à souvent fait penser qu'il s'agissait de plusieurs espèces différentes.

De jaune à noir, en passant par l'ocre, le marron et le gris avec souvent le bord des alvéoles très clair, on nomme ses variétés de 'rotunda', 'vulgaris', 'unbrina', 'rigida', 'crassipes'

Faisant en moyenne 10cm de haut, elle peut atteindre parfois 20 cm et plus.

Le pied est blanc taché de couleur ocre, évasé en bas et sillonné.

Si les conditions sont favorables, on la trouve chaque année aux mêmes endroits par petits groupes ou isolée. Ou alors, spontanément par groupes de trente à quarante, puis plus rien les années suivantes.

Au bord des ruisseaux, sur terrain sablonneux dans les prés.

Sous les frênes et autres feuillus sur terrain calcaire ou siliceux, de la mi-avril à juin suivant l'altitude.



Photo CM. le 17 avril 2000

Variabilité dans le Groupe Esculenta



Photos : Capelli M. et Jallais P.

- La Morille élevée (*Morchella elata*)

C'est une espèce printanière qui regroupe en fait toutes les variétés et formes à chapeau conique, à côtes plus ou moins parallèles se rejoignant au sommet. La couleur du chapeau varie de brun-clair à noir.

-La variété 'costata' suggère un aspect côtelé du chapeau à côtes rectilignes, serrées et épaisses.

-La variété 'elata' suggère une forme élancée et c'est le cas pour cette morille au chapeau tout en longueur (→10cm). Le pied est au contraire court (→3cm)
C'est une espèce sylvestre que l'on rencontre en Avril dans les bois de feuillus et taillis à partir de 800m, mais aussi sous résineux en altitude au mois de mai.

-La variété ou la forme 'acuminata' suggère une forme de chapeau à sommet pointu et très étiré.

-La variété 'deliciosa'

-La variété 'purpurascens'

-



Photo CM. le 08 Avril 2016



Morchella elata avec vue sur une vallécule bien prononcée, Photo CM. le 10 avril 2014

-La Verpe de Bohême (*Ptychoverpa bohemica*)

C'est la seule espèce du genre dans la famille des Morchellaceae. Elle est appelée communément « morille ». Elle ressemble beaucoup à une morille mais à y regarder de près, elle cumule tout de même de nombreuses différences :

- Elle apparaît la première, dès la mi-mars.
- Elle possède un pied soudé au sommet du chapeau et non à la marge du chapeau.
- Une grande variation de longueur du pied entre les individus la caractérise : de 1 cm à 12cm.
- Une grande variété de couleur du chapeau aussi, indépendante de la maturité (de jaune à brun foncé) (voir photo en dernière page).
- Elle est fidèle chaque année à sa station, c'est plus aléatoire pour le genre *Morchella*.



Photo CM. le 1 avril 2016

- Elle possède des spores énormes (70 x 20 µm), les plus grosses que l'on connaisse dans le groupe.
- Mais aussi, les asques sont bisporiques (unique dans la famille Morchellaceae).



Photo CM.

-Elle pousse un peu partout, dans les taillis sablonneux du bord des Couzes, dans les pentes boisées près des ruisseaux, dans les haies de frênes envahies de ronces, de la Limagne à 1000m d'altitude. Chez nous, c'est une espèce beaucoup plus commune (90%) que les espèces du genre Morchella. D'excellente qualité gustative, elle fut très abondante au printemps 2004, elle mérite bien finalement d'être appelée morille, et puis sur une carte de restaurant, on ne va pas proposer « un poulet aux Verpes de Bohême », mais bien sûr... «un poulet aux morilles ».

Comment reconnaître une verpe d'une morille :

Facile, tenez le chapeau et de l'autre main, faites tourner le pied ;
si les deux se séparent facilement, c'est une verpe.

-Le Morillon (*Mitrophora semilibera*)

Enfin une espèce très facile à reconnaître si on observe que le haut du pied est soudé au milieu du chapeau.

Pratiquement dans les mêmes stations que la Verpe de Bohême mais généralement moins précoce (mi-avril). Cette espèce affectionne donc les lieux humides et on la trouve souvent en compagnie de la ficaria (*Ranunculus ficaria*), plante à fleurs jaune brillant, très abondante au bord des ruisseaux de notre région.



Photo CM. le 4 mai 2004

Outre les caractéristiques du pied décrites dans la clé analytique, celui-ci présente un revêtement granuleux mais labile de haut en bas. Enfin, la forme conique puis en mitre d'évêque à maturité signe l'espèce.

- La Verpe en forme de doigt (Verpa digitaliformis)

Parmi le Morillon et dans les mêmes stations, on trouve cette espèce à chapeau lisse ou légèrement ridé. De taille modeste (4 à 5cm), elle passe le plus souvent inaperçue. Le pied est blanc au début puis orangé, bosselé (annelé). Cette photo a été prise au bord de l'Allier en plaine, mais on la trouve aussi à mi-montagne dans les haies et taillis de ronces jusqu'à la fin mai.

Même si aujourd'hui le nom officiel de cette espèce est *Verpa conica* (Verpe conique) et non pas *Verpa digitaliformis* ; A mon sens, la deuxième appellation est plus représentative de l'espèce et évite les confusions de langage avec *Morchella conica* (M. conique).



Photo CM. le 15 avril 2000



Verpa digitaliformis, Photo CM. le 23 avril 2009

- La Gyromitre dite comestible (Gyromitra esculenta)

C'est une espèce très prisée des chercheurs de morilles mais aujourd'hui, elle est classée mortelle. Pour cette raison, les gyromitres ne doivent plus être consommées, elles sont d'ailleurs interdites à la vente à l'état frais ou transformé (Version consolidée au 28/03/99 du Décret du 15/04/12, Art15.)

Elles contiennent des toxines (gyromitrines) éliminées à 99% par la cuisson prolongée ou la dessiccation. Mais, ayant provoqué plusieurs cas mortels de personnes, on ne saurait trop insister auprès des inconditionnels de cette espèce qu'il serait très dangereux de ne pas suivre les conseils de préparation de la page 3.

C'est-à-dire :

Les faire sécher avant de les préparer.

Une cuisson prolongée de 10 à 15 mn.

Jeter l'eau de cuisson.

Pas de consommation importante à chaque repas.

Pas de consommation répétée de plusieurs repas consécutifs.



On trouve la Gyromitre dite comestible surtout en montagne sous les résineux (pins sylvestres) de mi-avril à juin.

Photo CM. le 08 avril 2018



Gyromitra esculenta, Photo : Capelli M. le 02 avril 2016

-La Gyromitre géante (Gyromitra gigas)

Cette autre gyromitre est tout aussi dangereuse que la précédente. C'est en cherchant les Verpes de Bohême que je tombe chaque année sur cette espèce très fidèle à sa station.

On la trouve dans les taillis de pentes humides des coteaux argilo-calcaires de la plaine, sous noisetiers et merisiers, mais aussi en montagne sous résineux.



Photo CM. le 28 avril 2016

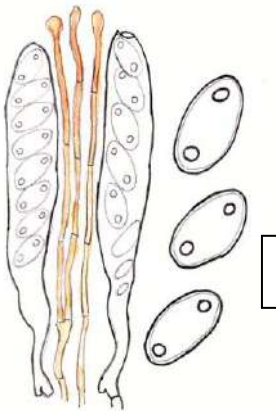
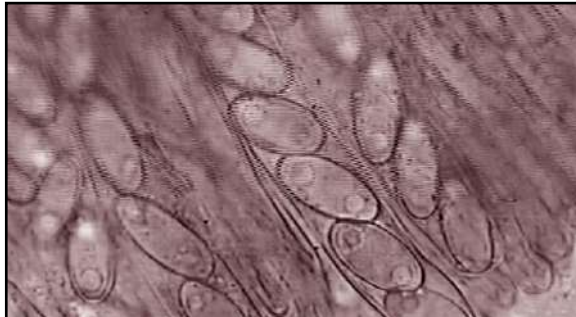
Il est très difficile de la distinguer de la précédente sans le concours du microscope ; En effet les spores à maturité sont totalement différentes (voir photos de la microscopie)

Une autre espèce, **Gyromitra infula**, la Gyromitre en turban, est plutôt automnale et montagnarde.

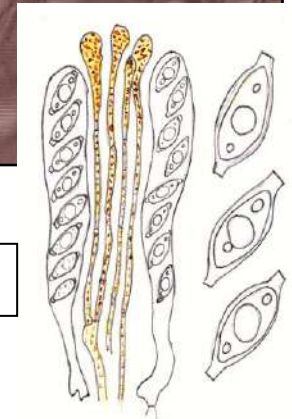
Photo CM., expo Courmon, octobre 2008



Aspects des asques, spores et paraphyses des deux gyromitres décrites



Gyromitra esculenta



Gyromitra gigas

Photos et dessins : CM.

- La Pézize veinée (*Disciotis venosa*)

Parmi les nombreuses espèces de pézizes brunes, la Pézize veinée est très facile à différencier : Elle dégage une odeur très forte d'eau de javel, ce qui dissuade bon nombre de mycophages. Tant pis pour eux car l'odeur disparaît complètement à la cuisson et rend cette espèce, comestible, aussi délicate que les morilles.

Autres caractères : les grosses veines épaisses du dessus du chapeau, un pied très court (moins de 1cm) presque entièrement enterré, et une grande taille de son disque (jusqu'à 15cm de Ø).



Photo CM. le 2 Avril 2000

On la rencontre en avril et mai sur la terre nue et argileuse des sentiers, dans les bois de feuillus, mais c'est un champignon qui se fait de plus en plus rare. A PROTÉGER

- La Grande pézize (*Discina perlata*)

Parmi les très nombreuses espèces de pézizes brunes, la Grande pézize est voisine de la Pézize veinée, mais l'odeur est nulle. Cette espèce a été récemment classée dans le genre *Gyromitra*, ce qui ne l'empêche pas d'avoir une réputation de « Bon Comestible ». Attention tout de même aux confusions faciles avec d'autres pézizes brunes dont on ne connaît pas la comestibilité. L'étude des spores est indispensable dans ce cas.



Photo CM. le 25 mars 2016

On la rencontre souvent, en avril et mai sur troncs ou souches de résineux très décomposés.

-L'Helvelle crépue (*Helvella crispa*)

A partir de la fin août, on peut voir apparaître les premières helvelles. Sur les coteaux argilo-calcaires de la plaine, c'est une espèce commune des bois de chênes pubescents.

En octobre elles peuvent atteindre la taille de 12 cm et plus (photo ci-contre)

Le chapeau blanchâtre puis brunissant, son pied blanc creusé de profonds sillons verticaux rendent cette espèce très facile à déterminer.

Malheureusement c'est un champignon à rejeter au même titre que les gyromitres.

Helvella lacunosa

est proche, mais chapeau et pied sombres.



Photo CM. le 7 octobre 2002

Photo CM. le 19 septembre 2008



Variabilités de la Verpe de Bohême, Photo CM. le 02 avril 2016

Merci à Daniel.