

PIOTET Marthe

ART, PATRIMOINE ET PETITES RECETTES



Collection d'ouvrages d'art



Auto-portrait 1940

Marthe Piotet
1919-2000

C'est dans son «bois Jeannette» sis à Panazol, près du pont du Palais, que Marthe Piotet a observé, étudié et dessiné avec une remarquable précision, une grande variété de champignons du limousin.

Premier prix des beaux arts, elle nous fait partager ses aquarelles, planches botaniques tout en finesse et en précision.

Qui dit champignons dit aussi gastronomie : quelques petites recettes familiales nous accompagnent au fil des pages afin d'allier au plaisir des yeux celui des papilles et de goûter à travers elles l'univers de Marthe Piotet.

Préambule

C'est en feuilletant les nombreuses aquarelles sur les champignons, réalisées par ma mère dans les années 70, que le projet de partager ces illustrations s'est concrétisé.

Important : Les planches documentaires du présent ouvrage sont accompagnées d'une courte description à titre indicatif, l'objectif de l'ouvrage, est uniquement artistique et n'a pas pour vocation de classer les espèces.

Le monde de la mycologie est immense, de très nombreux ouvrages traitent du sujet, notamment sur la toxicité de certains champignons. Ces documents spécialisés offrent toutes les informations détaillées pour une consultation ou une recherche approfondie.

L'objectif ici, demeure la présentation des dessins botaniques, et le partage de quelques recettes familiales basées sur les champignons que l'on peut trouver sur les marchés : cèpes, girolles ou pleurotes... Tous les champignons qu'offrent les étalages du commerce peuvent s'utiliser dans ces recettes, le goût en sera bien sûr différent, mais tout aussi bon.

Annick Piotet de Fornel



Planches botaniques

Marthe Piotet

Artiste peintre, émailleur

Limoges, Haute Vienne.

ART
PATRIMOINE
ET PETITES RECETTES

ANNICK PIOTET DE FORNEL

www.artys.id.st

Reproduction interdite

Le code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes des paragraphes 2 et 3 de l'article L. 122-5, d'une part, que les «copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective» et, d'autre part, sous réserve du nom de l'auteur et de la source, que les «analyses et les courtes citations justifiées par le caractère critique, polémique, pédagogique, scientifique ou d'information», toute représentation ou reproduction totale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite (article L.122-4). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

SOMMAIRE

Présentation de l'ouvrage

Biographie de Marthe PIOTET - artiste Limousine

Préface - Mycologie, par la Société Mycologique
du Limousin

Art - planches botaniques

Patrimoine - le bois Jeannette

Petites recettes de famille

Notes

Présentation de l'ouvrage

Chapitre 1 - Biographie

Biographie de Marthe Piotet, artiste Limousine depuis 1962

Chapitre 2 - Préface

Mycologie, par la Société Mycologique du Limousin

Chapitre 3 - Art, planches botaniques

Aquarelles de Marthe Piotet : les champignons de notre région. Un travail extrêmement précis et d'une grande finesse réalisé entre 1970 et 1999.

Les dessins sont classés par ordre alphabétique.

Chapitre 4 - Patrimoine

«*Le bois Jeannette*», deux hectares d'arbres et de sentiers situés sur la commune de Panazol département 87, près du pont du Palais. Ce chapitre raconte en quelques lignes, l'histoire illustrée de cette acquisition

Chapitre 4 - Petites recettes de familles

En Limousin le champignon est roi, ainsi la gourmandise et la tradition aidant, les recettes ont tout naturellement pris place dans ce chapitre.

En fin d'ouvrage, les pages «notes» vous permettront de pérenniser vos découvertes mycologiques et culinaires.

BIOGRAPHIE

Marthe Piotet
Artiste Limousine

Marthe Piotet - Alger 1919 - Limoges 2000
BIOGRAPHIE

Portraitiste, artiste peintre et émailleur d'une virtuosité hors pair, Marthe Piotet-Varnier fut d'abord initiée par ses parents, grands amateurs d'art.

Élève des Beaux-arts d'Alger dès 1934, elle obtient le 1er prix de sa session en 1939.

La quiétude et la sérénité de la vie sont reléguées au rang de souvenir lorsque la guerre éclate. Marthe a alors 21 ans et décide de se mettre au service de son pays. Elle s'engage comme bénévole en tant qu'ambulancière de la Croix-Rouge française, et suit des stages au 27ème corps d'armée du train, unité spécialisée dans la logistique, le transport matériel et les munitions.

Son tempérament bien trempé et, paradoxalement, sa grande discrétion, feront dire à certains que Marthe était « un sacré bout de femme ».

Le 8 novembre 1942, jour du débarquement américain en Afrique du Nord, elle franchit la ligne des assaillants, au coeur du combat, pour porter secours à des blessés de la batterie Duperré encerclée. En février 1943, elle signe son engagement dans le corps des AFAT (Auxiliaires Féminines de l'Armée de Terre) pour la durée de la guerre. Elle fera ainsi la campagne de Corse, puis l'Indochine et le Vietnam jusqu'en 1948, où elle est démobilisée.

Sa grande force de caractère lui a permis, même pendant les années de guerre, d'immortaliser les événements qu'elle a vécus à travers ses carnets de notes et ses dessins. (Livre «Destin» - 187 pages Illustrées)

De retour à Alger, après la guerre, elle retrouve une vie familiale avec son mari et sa fille mais aussi ses pinceaux. Pour son plaisir personnel, elle peint sans cesse, perfectionnant ainsi son art et offrant à son entourage amical les oeuvres qu'elle réalise.

Irène, son amie de toujours, nous la dépeint ainsi : *«elle avait une grâce naturelle, beaucoup d'élégance, discrète et le coeur sur la main. C'était une femme de tête, d'un courage incroyable, elle avait aussi un côté aventurier et faisait partie de ces gens qui s'adaptent à toutes les situations.*

Artiste dans l'âme : dans son jardin tout se muait en palette de couleurs, les espèces formaient une véritable mosaïque de tons et de senteurs, tout était harmonie. Elle était poète, aimait la nature, les fleurs, les arts. Quand elle allait dans un lieu, elle croquait l'endroit et les personnes pour notre plus grand plaisir. D'une extrême modestie, toujours gaie et affable, elle a fait le bonheur de tous ceux qui l'ont approchée».

Installée à Limoges en 1962, Marthe étudie les émaux sur cuivre, elle se spécialise dans les miniatures persanes, la finesse de son travail est remarquable. Très appréciés, ses émaux sont extrêmement recherchés. Un talent reconnu par la critique qui plébiscite la sensibilité et la qualité de son oeuvre.

Les années 1970 marquent également son parcours avec une série de planches botaniques à l'aquarelle sur les champignons.

Son époux Robert Piotet, créateur d'entreprises, lui permet d'exprimer son goût pour la botanique avec un tout autre support, la porcelaine : dans les années 80 elle réalise de nombreux dessins documentaires sur les plantes médicinales, ses illustrations sont reproduites en une collection originale de pots à pharmacie peints à la main.

Un incendie détruisant les locaux des Porcelaines Piotet met fin à leur activité, les laissant complètement démunis. Le couple se retire alors en Vendée, sur l'île de Noirmoutier qui ouvrira d'autres horizons artistiques à Marthe. Elle va, jusqu'en 1999, se consacrer à la peinture et réaliser de très belles marines. Le style évolue, les teintes sont lumineuses. La dynamique des couleurs nous imprègne de cette nouvelle énergie.

Distinctions honorifiques

- Croix de guerre 1939-1945 avec citation à l'ordre de la Brigade
- Médaille du Mérite militaire
- Médaille d'Extrême-Orient

Prix

- Premier prix des Beaux-Arts d'Alger
- Premier prix des Beaux-Arts de Calcutta
- Diplôme d'honneur de la ville de Pau 1964
- Deuxième prix avec médaille d'argent - de la ville de Pau 1968
- Premier prix avec médaille vermeil de la ville de Pau 1973

Prix André Ducretet : du nom de son créateur et président d'honneur de la Société des Amis des Arts de la ville de Pau.

Ce prix est destiné à la catégorie des artistes «qualifiés»

PREFACE

Par la Société Mycologique
du Limousin



Dessin original : couverture du bulletin annuel
de la Société Mycologique du Limousin



PREFACE

En Limousin les champignons ont toujours suscité de l'intérêt et même de la passion. Ils ont toujours intrigué : par leur étrangeté, leur beauté, leur apparition souvent aléatoire et même mystérieuse.

Il ne faut pas non plus négliger le côté gastronomique des champignons, certaines espèces étant très recherchées (cèpes, girolles). Mais on rencontre aussi des espèces très toxiques et même parfois mortelles.

La diversité de nos bois et de nos forêts, le climat tempéré et les précipitations assez fréquentes sont propices à leur poussée.

Marthe Piotet était une passionnée de nature et notamment des champignons. Elle a été pendant de nombreuses années membre de la Société Mycologique du Limousin (dont elle a réalisé le dessin qui orne la couverture du bulletin annuel). Ses talents d'aquarelliste et ses qualités d'observation se retrouvent dans les reproductions qui accompagnent cet ouvrage.

Les espèces présentées ne sont que quelques exemples parmi les nombreuses aquarelles qu'elle a réalisées d'après nature.

Plusieurs de ces planches sont accompagnées d'une description détaillée du champignon représenté. La précision du texte complète la qualité des illustrations. Cet ensemble est indispensable pour une bonne identification de l'espèce.

L'inventaire des champignons du Limousin recense plus de 1300 espèces, dont celles plus ou moins fréquentes qui sont reproduites dans cet ouvrage.

Sans entrer dans les détails, quelques remarques relatives aux champignons accompagnent les pages suivantes.



L'étude botanique

L'illustrateur botanique représente des sujets tels que fleurs, champignons, fruits, arbres, par différents procédés artistiques. Ce travail demande un grand savoir-faire artistique, de bonnes connaissances en botanique ainsi qu'une grande attention du détail.

L'observation minutieuse, la précision du trait et la transparence de l'aquarelle permettent d'obtenir ce rendu extrêmement fidèle au sujet étudié.

Le format original est ordinairement de 21 x 29 cm, en effet les études botaniques sont généralement réalisées à la taille réelle.

ART

Planches botaniques

Chaque dessin est accompagné d'une description réalisée
par la Société Mycologique du Limousin

Amanita fulva (Amanite fauve)

Cette petite amanite fragile à volve engainante et sans anneau, fait partie d'un groupe de détermination difficile.

Elle est courante en Limousin.

Amanita fulva



Amanita jonquillea (Amanite jonquille)

Cette amanite très courante ne peut guère être confondue qu'avec l'Amanite citrine, mais cette dernière est d'un jaune différent et sent le radis.

Amanita junquillea



M. Tricot

30 Aug 1971

Amanita lividopallescens
(Amanite livide)

Amanite du groupe des «vaginées»
comme l'Amanite fauve mais beaucoup
moins courante.

Les exemplaires représentés sont
particulièrement trapus.

Amanita lividopallescens



AMANITA VAGINATA - VARIÉTÉ LIVIDO-PALLESCENS -
29 oct. 14

Amanita muscaria
(Amanite tue-mouches)

Cette belle amanite est très courante et très caractéristique.

Elle est toxique provoquant troubles digestifs et hallucinations.

Amanita muscaria



Amanita phalloïdes
(Amanite phalloïde)

Ce champignon est responsable de la majorité des intoxications mortelles en France et il est relativement courant en Limousin (plus abondant certaines années).

Il faut absolument savoir le reconnaître.

Amanita phalloides



Amanite phalloides

23 - 25 septembre 72

Amanita rubescens
(Amanite rougissante, Golmotte)

Cette amanite, très courante en Limousin est comestible, néanmoins elle reste réservée aux mycologues avertis.

Amanita rubescens



mitotet

16 Mai 1971

Amanita Rubescens

Astraeus hygrometricus
(Astrée hygrométrique)

Ce curieux champignon en forme d'étoile par temps humide a la faculté de se refermer par temps sec (d'où son nom d'«hygrométrique »).

Astraeus hygrometricus



19.10.14

Boletus aestivalis
(Cèpe d'été)

C'est l'un des premiers cèpes qui apparaît sous les feuillus de juin à septembre.

Cet excellent comestible est l'un des champignons à porter l'appellation officielle de cèpe (comme le cèpe de Bordeaux , le tête-de-nègre et le cèpe des pins).

Boletus aestivalis



Boletus queletii
(Bolet de Quélet)

Ce bolet se reconnaît entre autres à son chapeau feutré, à sa chair jaune bleuissante, mais typiquement rouge betterave à la base du pied.

Il est assez rare en Limousin préférant un sol neutre à calcaire.

Boletus queletii

BOLETUS (TYBIPORUS)
QUELETII



Chapeau (5-12 cm) orangé cuivré

Pied assez sveltes, cylindrique jaune clair, orangé pâle rouge pourpre à la base (littéraire cuivré) - / chair épaisse jaune pâle, pied rouge)

Blanchiment instantané et intensément à la coupe.

Tubes jaunes à jaunes verdâtres - pores orangés - spores brun olivâtre

Été, automne, surtout aux endroits herbux, dans les allées forestières humides, sur la terre nue, ou dans les bois de feuillus ou à aiguilles, assez commun.

Comestible, mais peu estimé

(souvent confondue avec "lucidus". mais s'en distingue par l'absence de rougissement et la chair non rouge sous les tubes abîmés)

Cantharellus cibarius
(Girolle)

Cet excellent comestible est également très recherché. Il est particulièrement présent en limousin.

Plusieurs espèces voisines ont été décrites et sont souvent confondues.

Cantharellus cibarius



Chalciporus piperatus
(Bolet poivré)

Ce petit bolet, peu courant, se reconnaît notamment à ses tubes jaune-cuivré, son mycélium jaune de chrome couvrant la base du pied, et sa saveur poivrée.

Suillus variegatus
(Bolet moucheté)

Ce bolet à chapeau couvert de mèches, de couleur jaune-sale à olivâtre, pousse exclusivement sous les pins.

Chalciporus piperatus et suillus variegatus



PIPERATUS

Petite taille - (chapeau 2-6 cm) brun canelle - sec
 Pied parfois strié en haut - atténué en pointe - canelle ou fave, tout jaune safran
 à la base
 chair épaisse jaunâtre rosé dans le chapeau - jaune safran dans le bas du pied
 odeur faiblement poivrée - saveur poivrée fortament.
 Tubes longs - brun rouille - pores bien fave à fave orangé -

En Été et automne sous les Bouleaux (avec Amanita muscaria)
 Peut servir de condiment, mêlé à d'autres champignons.

VARIEGATUS

(5-12 cm)
 Chapeau épais charnu - gris jaunâtre, ou pâle -
 humide, non visqueux - puis cassé se fragmentant
 en écailles.
 Pied ferme - cylindrique - fave ocracé ou jaune
 chair tendre jaunâtre ou orangé pâle, brun rosé.
 - fave à la base - bleuisant peu à l'air -
 Odeur un peu acide (chloré.) saveur douce
 Tubes courts jaunâtre, olivâtre, bleuisant
 au touché.
 Été - automne - Bois de pins solénaux
 Comestible médiocre -



Cortinarius largus
Cortinaire large

Ce champignon appartient à un genre comportant de très nombreuses espèces, très variables en couleurs et morphologies.

La détermination est souvent une affaire de spécialistes.

Cortinarius largus



Cortinarius violaceus
(cortinaire violet)

Ce champignon relativement charnu se reconnaît à son chapeau feutré, sa couleur violette uniforme et son odeur caractéristique dite de «bois de crayon».

Il est assez courant.

Cortinarius violaceus



Craterellus cornucopioides
(Trompette-des-morts)

Espèce peu courante en Limousin, mais qui est souvent très abondante dans les endroits où elle pousse.

C'est un bon comestible que l'on peut facilement conserver séché.

Craterellus cornucopioides



Laccaria laccata
(Laccaire laqué)

Petite espèce de couleur ocre, parfois abondante par temps humide. Sa détermination est une affaire de spécialistes.

Laccaria amethystina
(Laccaire améthyste)

C'est un des laccaires le plus facile à identifier par sa couleur uniformément violette par temps humide, qui vire au gris par temps sec ou après la cueillette en séchant.

On peut le trouver en grandes troupes.

Laccaria laccata
et amethystina



Lepista nuda
(Pied-bleu)

Ce champignon relativement charnu et poussant parfois en rond-de-sorcières est une espèce souvent tardive que l'on trouve même après les premières gelées.

Facile à identifier, notamment avec ses lames de couleur violette séparables du chapeau.

Lepista nuda



M. F. H. T.

Megacollybia platyphylla
(Collybie à lames larges)

Espèce très courante caractérisée par ses lames larges, son pied de consistance cornée et surtout la présence de rhizomorphes (cordonnets mycéliens à la base du pied prenant un aspect de « racines »).

Megacollybia platyphylla



M. Fiolet
15 mai 1971

Mycena rosea
(*Mycène rose*)

Espèce peu charnue, à lames rose pâle et chapeau souvent rose à bord strié. L'odeur de radis est nette.

C'est, tout comme les espèces voisines, un champignon toxique.

Mycena rosea



Otidea onotica
(Oreille-de-lièvre)

C'est une espèce aimant les sols riches. Le genre *Otidea* se reconnaît facilement à sa morphologie (la détermination de l'espèce est plus délicate nécessitant souvent le microscope).

C'est un ascomycète comme les truffes, les morilles et les pézizes.

Otidea onotica



Phallus impudicus
(Phalle impudique)

Ce curieux champignon se repère parfois à l'odeur avant de l'avoir vu, tant celle-ci est forte et désagréable.

Jeune il se présente sous la forme d'un œuf. Tout comme le Clathre d'Archer, qui lui se développe à l'état adulte comme une pieuvre aux tentacules rouges.

Phallus impudicus



Russula chloroides
(Russule à lames glauques)

Ce champignon fait partie du genre *Russula* caractérisé par sa chair grenue, cassante et qui ne laisse pas s'écouler de lait à la cassure.

Cette espèce peu courante se reconnaît assez facilement, quand elle est typique, par le reflet glauque des lames et la présence d'un cerne vert en haut du pied.

Russula chloroides



Russula cyanoxantha
(Russule charbonnière)

Cette espèce courante a un chapeau de couleur variable allant du violet au verdâtre.

Une de ses caractéristiques est la consistance lardacée des lames (dites à « toucher de beurre »).

Russula cyanoxantha



Russula virescens
(Russule verdoyante)

Russule souvent précoce et poussant généralement sur des sols assez secs.

Elle se reconnaît facilement à son chapeau mat, craquelé, de couleur vert-de-gris.

Russula virescens



Suillus luteus
(Nonnette voilée)

Ce bolet se reconnaît aisément à son chapeau visqueux facilement pelable, de couleur brune et à son pied muni d'un anneau.

Il croît exclusivement sous les pins.

Suillus luteus



Tricholoma saponaceum
(Tricholome à odeur de savon)

Les tricholomes se reconnaissent assez facilement à leur port charnu, leur chair fibreuse, leurs lames échancrées et leur sporée blanche.

Le tricholome à odeur de savon est très variable au niveau couleur du chapeau et au niveau du pied qui peut être lisse ou mècheux (de nombreuses variétés ont été décrites).

Il se reconnaît facilement cependant à son odeur typique de savon

Tricholoma saponaceum



P. H. R. H. P. H. P. H.

TRICHOLOMA SAPONACEUM

28 Oct. 74.



Le bois Jeannette :
2 hectares situés sur
la commune de Panazol
Haute Vienne.

PATRIMOINE

Forêt du Limousin

Extraits des courriers de M. Jezekel,
chargé de la vente du «*bois Jeannette*» de sa marraine.

Nantes vendredi 26 avril 1963

Chère marraine,

Ci-joint un plan relevé au Cadastre de Panazol, j'ai annoté les bornes a, b,c,d,e, qui définissent ton bois Jeannette. Voici une description du sol et de la végétation.

Sous-sol

Mécaschistes-gneiss, le même que celui des bonnes terres.

Sol

Humus épais : sol de vieille, très vieille forêt

Essences

Chênes américains, variété Quercus rubra (chêne rouge) ou Coccinea (couleur dos coccinelle), rares bouleaux, bardanes, charmes, châtaigniers. En sous-bois, houx et chèvrefeuilles à foison...

Végétation ou Croit

Rejets de 25 ans environ sur souches, espèces de 3 à 4 m, un rejet par m² de 10 à 13 m de haut, diamètre de 9 à 15 cm à 1m30 au sol. Baliveau de semis tous les 25 m environ, diamètre de 30 à 50 cm à 1m30 au sol, fûts de 4 à 5 m.

Des rejets sont déjà morts ce qui indique qu'il est grand temps de faire la coupe. Après cette coupe les baliveaux profiteraient bien et atteindraient une grosseur avantageuse.

28 avril 1963

J'ai rendu visite à nos voisins, ils me parlent de ton bois qui vaut cher d'après eux :

« Nous connaissons bien le bois de votre marraine, nous y allons récolter des glands, me dit Mme Untel

- Vous élevez donc des cochons ?
- Mais non Monsieur, nous vendons ces glands !
- Tiens ?
- Oui Monsieur, aux pépiniéristes. On en tire bien d'autres choses de son bois, notamment des stocks de petites pousses que les fleuristes parisiens achètent par wagons entiers, brindilles et feuilles rouges vendues en bouquets... »

On ne peut éviter cette exploitation, ce glanage, mais on peut sans doute prendre des dispositions convenables que je te soumettrai en conclusion, ou en épilogue.

C'est le "bois des amoureux" m'a-t-on dit. Il n'y a pas grand mal a priori. Ainsi, il n'y a guère de broussailles, le sol est battu et ferme.



Photo A. Pietet de Fornel

guère augmenté depuis ton départ.

En sept. 62, la corde s'est vendue 2500⁰ ce qui représente à peu près 10% de m² toujours.

Le terrain en bois comme le tien s'est vendu aussi 150 000 c'ha l'an dernier (voir fait Desvilles).

ton bois, qui est gros, près de la route, peut être pourrais-tu demander 12% de m².

Le terrain se vendrait, après la coupe, 150 000 c'ha. Il y aurait peu de bois.

En plus de la coupe des rejetés (de souche) il y a les baliveaux ou fûts qui valent de 2 à 4000 la pièce suivant diamètre et hauteur. Je n'ai pas cubé et compté tous ces fûts, mais ficherai, d'après mes notes, de t'en faire une idée.

Voilà ce que m'a dit M. B. qui m'a paru très sérieux et honnête.

Possédant ces indications, j'ai raconté tout cela à mes amis qui sont tous très gentils au fond. Un M. Jéquel qui avait appris que ton frère était là et venait tout exprès pour te faire dire son bon souvenir.

Cet oncle, ça qui les a retenus tous ces braves gens, dont M. Jéquel, qui t'avait qq peu encouragé, m'a-t-il dit, c'est acheter ce bois, la crainte de te décevoir.

À l'époque, en 63, on cherchait encore du bois à feu. Désormais au Palais, comme partout, les ménages préfèrent le charbon, le butane ou le gazoil ! tout comme à Karlsruhe !

9° - Va aussi M. Me... la coiffeuse. à peine me suis-je présentée qu'il m'a sorti sa lettre de 56 de sa poche. Je ne lui demandais pas de lui répondre. Je lui disais que t'en voudrais sans doute être bon à dire ou tard... c'est tout. que vas-tu qu'il te réponde ? ce brave homme ? Il n'a rien fait depuis, mais il pense toujours un peu, il m'a semblé.

La - d'après l'église du Palais
Mylene moi de la bond

(Suite, demain)
Vue prise du bout du Pont côté de Palais
à gauche



Extrait d'un courrier de M. Jezekel, chargé de la vente du terrain



Photo A. Protat de Forêt



Photo A. Protat de Forêt

Le «bois Jeannette».

L'acquisition de ce bois dans les années 60, fut pour ma mère un grand bonheur. Elle aimait se promener dans cette forêt, étudier les champignons, guetter les nouvelles espèces et initier ses petits enfants. Elle avait même aménagé un espace de détente, dans la partie la plus lumineuse, installant par-ci par-là quelques primevères ou autres jonquilles.

À la saison de la pousse, elle nous concoctait des petits plats divins agrémentés du roi de ces lieux, le cèpe. Et dès les premiers beaux jours, nous allions déjeuner au creux de cette forêt, sur une table de rondins. Le muguet s'étalait dans

le sous-bois, formant un véritable tapis odorant. Des terriers s'ouvraient en grands tunnels, sur un talus dépouillé de végétation tant il était emprunté par ses occupants à poil roux. C'est là, particulièrement, que l'imagination courait bon train et faisait le bonheur de mes enfants

Je revois ces ombrages, ces jeux de lumière lorsque le soleil perçait les feuillages et pénétrait tout en douceur dans ce carré fleuri. L'odeur suave de l'humus se mêlait aux sucres du muguet et inondait ces tapis de mousse et de feuilles colorées.

La Vienne, imperturbable, étalait sa robe brillante en contrebas du terrain. Une douce quiétude berçait nos après-midi dans ces splendides sous-bois.

C'était hier...



Photo Marthe Piotet

Marthe, dans son bois,
en fond la ville du Palais



Photo A. Piotet de Fornel

Compagnons de nos bois

Mise en place de la clôture

Mon père, réalisa la clôture. Elle était nécessaire après les coupes de terrain engendrées par la nouvelle route en 1989.

Composée de piquets de châtaignier de 1.80m, espacés de 1.50m sur 6 rangs de barbelé, elle était complétée par un portail large de 3 mètres, qui permettait le passage aisé des camions pour les coupes de bois.



Photo Marthe Piotet

1989 -Photo prise sur les hauteurs du bois Jeannette.
Après le virage se trouve sur le pont du Palais



Photo Marthe Piotet

Entrée du bois Jeannette



Cèpes, girolles,
lactaires délicieux...

PETITES RECETTES DE FAMILLE

Sauté de cèpes aux foies de volaille



250 g de foies
de volaille
500 g de cèpes
2 échalotes
2 c. à soupe d'huile
d'olive
persil, sel, poivre

Couper les foies de volaille en morceaux
émincer les cèpes

Hacher les échalotes et le persil

Faire chauffer l'huile d'olive dans une
grande poêle, y ajouter les cèpes puis les
foies et les échalotes

Faire sauter 10 min, saler, poivrer,

Mélanger le persil au beurre ramolli,

le rajouter à la poêlée.



Photo A. Piotet de Forne

RISOTTO DE GIROLLES



300g de girolles
2 c. à soupe d'huile
d'olive
Sel, poivre,
curcuma
250g de riz
1 oignon émincé
1 c. à soupe de
persil haché
1 litre d'eau
1 verre de vin blanc
50g de parmesan

Faire revenir l'oignon avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, poivre, sel et curcuma

Ajouter le riz, remuer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides, verser peu à peu le vin et l'eau sans cesser de remuer jusqu'à cuisson complète du riz. Ajouter le parmesan, et mettre de côté.

Faire revenir les girolles dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, pour obtenir une coloration dorée. Ajouter le persil.

Dans chaque assiette, disposer un cercle à pâtisserie, le remplir au 3/4 de risotto, sur le dessus déposer les girolles.

Ôter délicatement les cercles, décorer les assiettes avec quelques champignons sur le côté et un brin de persil.

Servir aussitôt.



Photo A. Piotet de Fornel

Beignets de cèpes



600 g de cèpes
300 g de farine
3 oeufs
3 c. à soupe d'huile
d'olive
1 citron
25 g de beurre
huile de friture
persil

Pâte à beignets : verser la farine dans un saladier, y faire un puits, rajouter les jaunes d'oeufs, l'huile d'olive, une pincée de sel. Mélanger et mouiller avec de l'eau jusqu'à obtenir une pâte souple. Laisser reposer. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la pâte.

Cèpes : les couper en morceaux d'environ 3 cm, les faire revenir à la poêle sur feu vif dans le beurre, rajouter le jus d'1/2 citron. Poursuivre la cuisson 5 minutes et égoutter. Piquer les champignons avec une fourchette, les enrober de pâte, les plonger dans le bain de friture bouillant.

Sortir les beignets avec une écumoire, les égoutter sur du papier absorbant. Dresser sur un plat de service.

Décorer de quartiers de citron et de persil.



Photo A. Piotet de Fornel

Pommes de terre farcies



150 gr de cèpes
2 grosses pommes
de terre
2 échalotes émincées
1 tranche de jambon
blanc
Crème fraîche
épaisse
Persil plat
Sel & Poivre
1 c. à soupe d'huile
d'olive

Emballer les pommes de terre de papier cuisson, les faire cuire 20 min à la vapeur dans un autocuiseur.

Faire sauter les échalotes dans l'huile d'olive et ajouter les champignons.

Faire revenir 5 minutes, ajouter la crème, le persil, saler et poivrer. Laisser tiédir et mixer grossièrement le tout.

Couper les chapeaux des pommes de terre et les vider.

Mélanger la chair de pommes de terre à la préparation aux champignons, lier avec une cuillère à soupe de crème fraîche

Ajouter le jambon en petits dés, remplir les pommes de terre.

Mettre 5 minutes au grill



Photo A. Plotet de Fornel

Velouté de champignons des bois



200 g de cèpes
200 g de girolles
200 g de pleurotes
250 ml de crème
fraîche liquide,
1 bouillon de
volaille
1 c. à soupe d'huile
d'olive
Persil frais haché
2 échalotes sel,
poivre

Couper les champignons en petits morceaux. Les cuire jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau.

Peler et émincer les échalotes. Les faire revenir 5 min dans l'huile d'olive, ajouter les champignons.

Faire fondre un bouillon de volaille dans de l'eau, l'ajouter aux champignons et échalotes.

Laisser cuire à feu doux une dizaine de minutes.

Mixer le tout, rajouter la crème liquide, saler, poivrer

Mélanger délicatement et servir dans des petits ramequins.

Saupoudrer de persil haché.



Photo A. Piotet de Fornel

Omelette d'automne



8 œufs
150 g de cèpes
150 g de girolles
1 noix de beurre
Ciboulette
Sel, poivre

Couper les cèpes et les girolles, en lamelles.

Faire chauffer le beurre dans une poêle, rajouter les champignons, faire sauter 5 minutes

Casser les œufs dans un saladier et les battre rapidement.

Saler et poivrer, les rajouter dans la poêle.

Mettre l'omelette dans un plat et la parsemer de ciboulette ciselée, servir rapidement

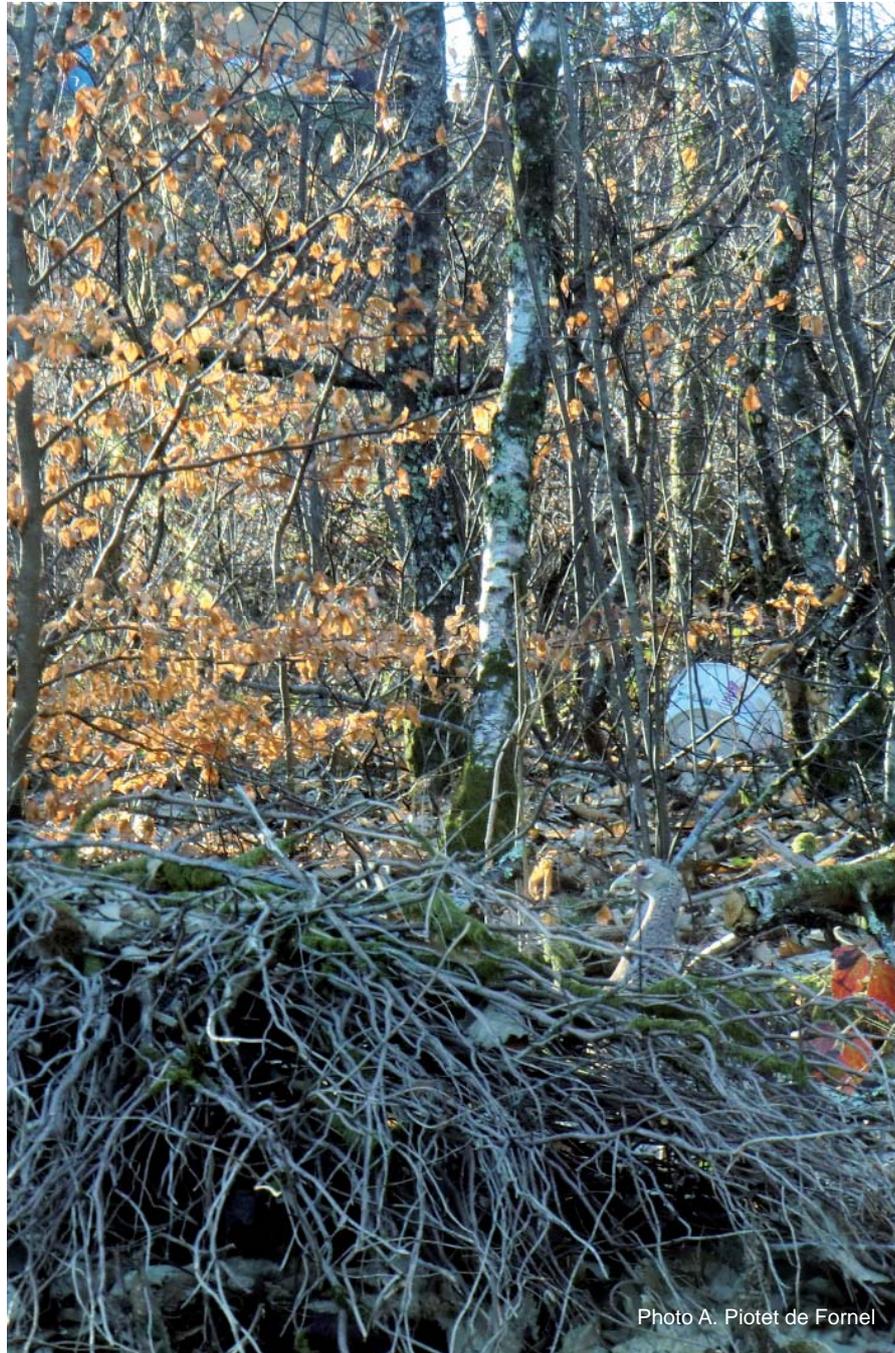


Photo A. Piotet de Fornel

cake aux champignons



500 g de cèpes
250 g de farine
3 oeufs
20 cl de lait
5 cl de crème liquide
1 sachet de levure
2 échalotes
Ciboulette, ail, sel,
poivre
2 c. à soupe d'huile
d'olive
Beurre pour le
moule
1 salade

Préchauffer le four th.7 - 210°C

Verser l'huile d'olive dans une poêle, ajouter l'ail et l'échalote. Laisser-les blondir 2 minutes puis ajouter les champignons

Faire revenir 5 minutes à feu moyen, égoutter si nécessaire.

Dans un saladier, mélanger la farine, les oeufs, le lait, la crème, le sel et la levure chimique.

Donner quelques tours de moulin à poivre.

Ajouter les champignons, la ciboulette et mélanger.

Beurrer un moule à cake et y verser la préparation.

Enfourner et laisser cuire 45 minutes.

Servir tiède accompagné d'une salade verte



Photo A. Piotet de Fornel

NOTES



Encre de Chine Marthe Piotet
Logo de la Société Mycologique du Limousin

Remerciements

*À Jean Nadaud pour son aide précieuse
et à la société mycologique du Limousin, le
Palais sur Vienne 87, pour sa collaboration à
l'élaboration de cet ouvrage*

Omelette d'automne



Préparer les cèpes et les girolles, les couper en lamelles.

Casser les œufs dans un saladier et les battre rapidement. Saler et poivrer. Faire chauffer une noix de beurre dans une poêle, rajouter les cèpes et les girolles, faire sauter 5 mn

Verser les œufs par-dessus et mélanger. Laver, sécher et ciseler la Ciboulette. parsemer de ciboulette ciselée.

Sauté de cèpes aux foies de volaille



Couper les foies de volaille en morceaux émincer les cèpes Hacher les échalotes et le persil

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, y ajouter les cèpes puis les foies et les échalotes

Faire sauter 10 min, saler, poivrer, Mélanger le persil au beurre ramolli, le rajouter à la poêlée

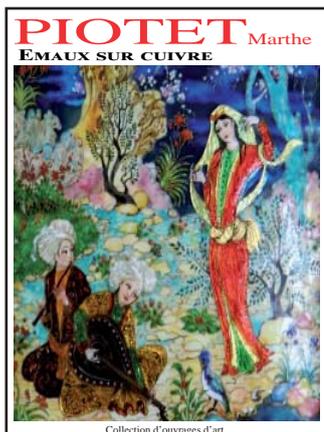
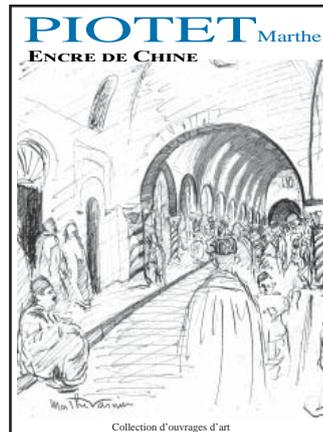
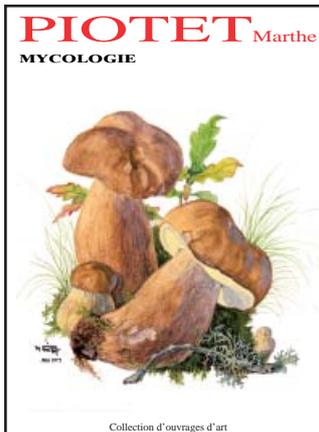
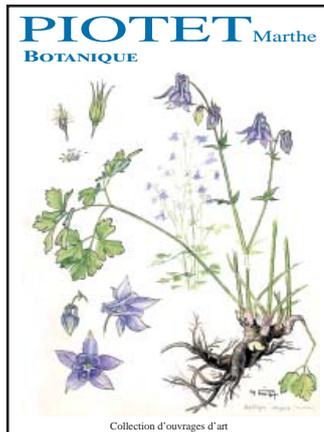
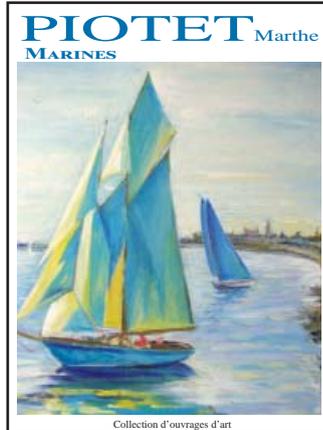
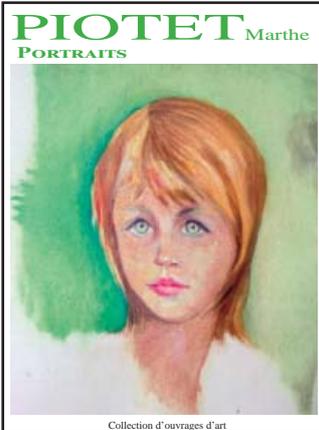
Velouté de champignons des bois



Peler et émincer les échalotes. Les faire revenir 5 min dans l'huile d'olive. Cuire les champignons jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau.

Faire fondre un bouillon de volaille dans de l'eau, l'ajouter aux champignons. Laisser cuire à feu doux, rajouter les échalotes. Mixer le tout, rajouter la crème liquide, saler, poivrer, saupoudrez de persil.

Collection d'ouvrages d'art



ISBN 978-2-9540800-0-0

