

<https://www.quebecnature.info/La-girolle-ou-chanterelle.html>



La girolle ou chanterelle

- Loisirs nature - Mycologie -



Date de mise en ligne : dimanche 6 juillet 2008

Copyright © Nature Québec - Tous droits réservés

Sommaire

- [Vertus](#)
- [Cueillette](#)
- [Préparation, consommation](#)
- [Petite promenade aux girolles](#)

On trouve des girolles de la mi-juillet à octobre dans des forêts aux peuplements mélangés et dans les forêts d'épinettes. La girolle pousse assez lentement et il lui faut jusqu'à deux semaines pour atteindre sa pleine taille.

Jaune orangé, elle a un chapeau convexe en forme d'entonnoir. Sa chair est ferme, épaisse, jaune pâle. Elle peut être confondue avec la fausse girolle, moins savoureuse et donnée toxique par certains ouvrages ou avec le clitocybe lumineux, toxique.

La girolle se prête à de nombreuses et succulentes recettes. Cuite à feu doux et suffisamment longtemps, elle se marie parfaitement avec les viandes blanches.

Vertus :

Outre son parfum et sa saveur, certains mycologues prêtent à la girolle des vertus médicinales.

- Elle est riche en vitamine A.
- Elle aurait une action contre certaines tumeurs cancéreuses.
- Elle aurait une action anti-cholestérol.
- Elle soigne les peaux sèches.
- Elle serait un bon remède pour certains troubles de la vision et améliorerait la vision nocturne.

Cueillette :

Attention : Arracher le champignon endommage le mycélium et compromet les récoltes futures. J'ai montré à un copain une zone où je ramassais des centaines de girolles depuis des années. Il a fait à cet endroit des razzias sans précautions et le lieu est maintenant stérile de toute girolle...

- Ne récolter que les beaux spécimens, sans parasites.
- Ne pas récolter plus de 90 % des bonnes girolles et laisser le reste pour la reproduction de l'espèce.
- Couper les champignons avec un couteau au ras du sol et les mettre dans un panier d'osier (qui laissera les pores s'échapper, ce qui ressèmera les champignons) ou dans des sacs papier. Les sachets plastiques sont à proscrire, ils vont se décomposer rapidement.
- Ne mélanger pas les espèces chacune doit être mise dans des sacs séparés.
- Au retour, faites faire l'identification de votre récolte par un spécialiste.

Préparation, consommation

La girolle ou chanterelle

Il faut les nettoyer avec une brosse à champignon et les réfrigérer le plus vite possible pour qu'elles gardent leurs qualités

La chanterelle comestible se conserve assez bien au réfrigérateur, une à deux semaines dans une boîte hermétique.

On peut la sécher, mais cela va altérer sa saveur. Le mode de conservation le plus courant est la mise en conserve.

Petite promenade aux girolles dans le Pontiac

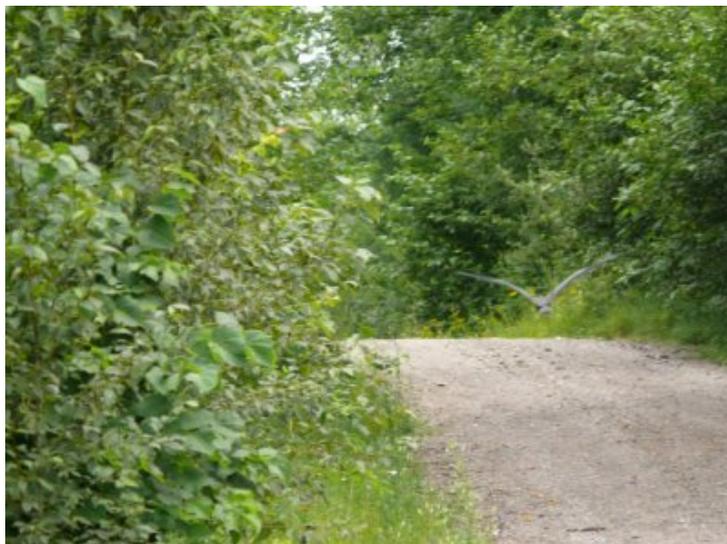
Nous partons avec Passe-montagne, notre Land rover série 3 de 1974 sur des petits chemins proches du Val à l'âne à la recherche de notre champignon préféré, la girolle ou chanterelle.



Nous surprenons un héron au milieu du chemin qui mange tranquillement un poisson. Nous l'observons longuement et attendons patiemment qu'il ait fini son repas.



Le poisson avalé, il prend son envol et part vers un lac



Nous fouillons du regard les sous-bois.

Lorsque les endroits nous paraissent propices aux chanterelles, nous partons en exploration à pied.



Les premières chanterelles apparaissent enfin.

Telles des pépites d'or, d'un jaune éclatant, elles signalent leur présence aux gourmands gourmets que nous sommes.



La girolle ou chanterelle

Voilà l'objet de notre convoitise, la chanterelle ciboire.



Quelqu'un est passé avant nous, en a déraciné une et l'a laissée au sol.
Étrange non ?



Elle pousse en colonie et se distingue facilement quelque soit sa taille grâce à sa couleur.



La girolle ou chanterelle

Les bois sont denses et touffus et aller jusqu'aux girolles peut être difficile



Nous ne sommes pas les seuls à aimer les champignons !



Un énorme champignon d'une étrange couleur rouge.
Je vais chercher ce que c'est.



La girolle ou chanterelle

Et tout autour, des dizaines de girolles



Heureusement, il y a de la place dans le 4x4 pour la récolte.



Nous marchons le long des chemins, guettant les places favorables.



La girolle ou chanterelle



Nous en profitons pour observer les fleurs et les insectes qui y vivent.



Nous découvrons une magnifique colonie de pierres ornées.



Les chemins sont mauvais et ravinés, seul un 4x4 permet de s'y déplacer en sécurité

La girolle ou chanterelle



On laisse les trop petites, on repassera dans une semaine pour qu'elles grandissent.



Des petits fruits sauvages sont à différents stades de développement.



On longe des lacs. Les pondétéries cordées sont en fleur.

La girolle ou chanterelle



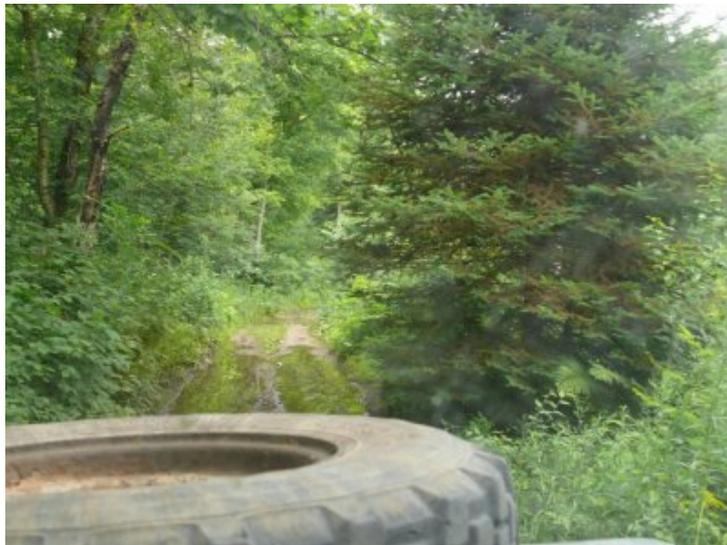
Et on se gave de framboises.



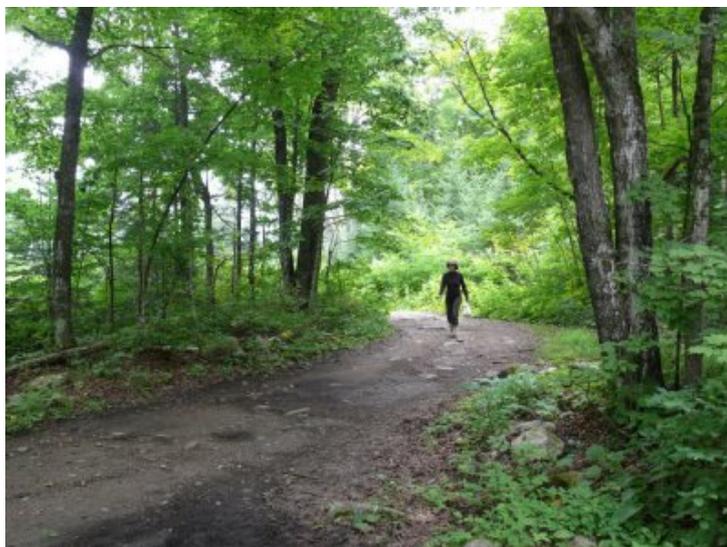
Nous nous gavons de succulentes framboises.



La piste est détrempée par les pluies de ces derniers jours.



Champignons, où êtes-vous ?



On gare Passe-montagne et on part à la recherche de girolles.



On admire au passage quelques fleurs de zone humide.



Sur l'une d'elles, une énorme toile d'araignée.



Avec des restes de repas.

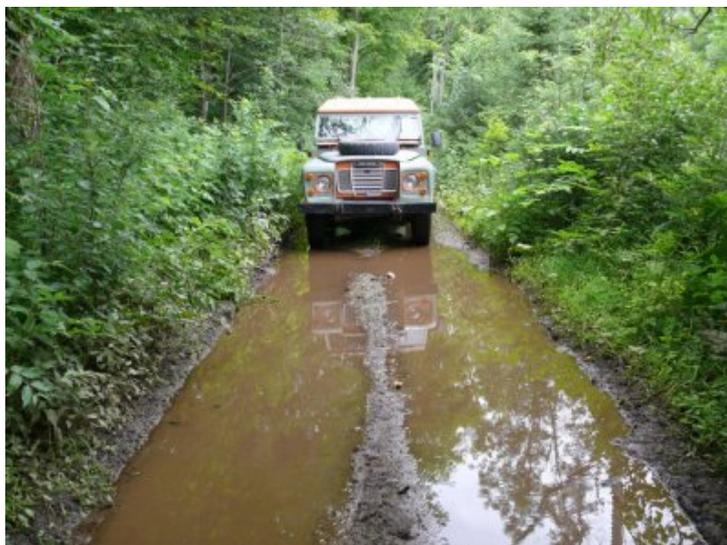


Nous découvrons l'hôte des lieux, une magnifique araignée de taille impressionnante.

La girolle ou chanterelle



Le chemin du retour est boueux, mais nous sommes contents, plusieurs kilos de girolles et de belles observations de merveilles naturelles.



Au retour, devinez ce que nous avons mangé ? Une bonne omelette aux girolles !



Page créée le 24/01/2010 et lue 10659 fois

Post-scriptum :

Page lue 10659 fois sur l'ancien site