

La Coulemelle, une Lépiote comestible.

Le site www.mycodb.fr répertorie 89 espèces de Lépiotes (une liste avec les noms en latin et une autre avec les noms français). Parmi ces 89 espèces :

- 5 sont mortelles
- 22 sont toxiques
- 6 sont comestibles dont une seule avec la mention « bon comestible » : la **Lépiote élevée**, plus connue sous le nom de **Coulemelle**.

Les lépiotes se partagent en petites lépiotes (parmi lesquelles se trouvent les toxiques et les mortelles) et grandes lépiotes (parmi lesquelles sont les comestibles).

Il ne faut donc **jamais cueillir** les champignons de petite taille (moins de 12 cm) qui rappellent de près ou de loin la coulemelle.



Lépiote brun rose Photo du Net

La Lépiote élevée ou Coulemelle

Le chapeau, de couleur brun crème, d'abord ovoïde puis conique ou arrondi est enfin étalé en calotte de 10 à 20cm avec un mamelon central brun foncé. La cuticule (revêtement) est couverte de méchules caractéristiques.

La chair est blanche, peu épaisse et tendre. Odeur agréable et saveur de noisette.



Coulemelles

Photo Pierre T.



Coulemelles jeunes

Photo du Net

Le pied est brun crème, un peu bulbeux à la base. Chiné brun, 15 à 30cm de haut. Creux. Vers le haut, un anneau double, coulissant.

On trouve la Coulemelle souvent en groupe, dans les prairies, en bordure près des genêts, près des haies et des bruyères, sur les bords de chemin mais aussi dans les taillis et les clairières.

Coulemelle, Parasol, Nez de chat, Baguette de tambour...ses différents noms locaux prouvent qu'elle est recherchée dans de nombreuses régions et appréciée des mycophages.

En cours de cueillette, ne garder que les chapeaux, les pieds sont fibreux et immangeables... et encombrants dans le panier.

La chair étant un peu spongieuse, la cuisson au four est préférable.

Pour finir en chanson, Anne Sylvestre, dans une de ses Fabulettes, ouvrait le « Bal des champignons » avec la coulemelle : « D'une coulemelle, j'ai fait une ombrelle ». *Ecoute possible sur YouTube*