

Morille commune

Morchella esculenta (L. : Fr.) Pers.

La morille est un des champignons les plus recherchés et dont la réputation n'est plus à faire. Elle pousse au printemps sur sol plutôt calcaire et souvent en bord de rivière sous frêne, mais on lui connaît des stations des plus surprenantes comme des tas de papiers abandonnés dans les bois par exemple !

Elle est constituée d'un pied en général blanchâtre à ocre et d'un chapeau plus ou moins allongé, plus ou moins conique, alvéolé, de couleur très variable, grisâtre à blanchâtre ou jaune ocre à brune ou brun rougeâtre, presque noire quelquefois...

On peut la confondre avec la gyromitre qui peut être mortelle mais le chapeau de cette dernière rappelle la forme d'un cerveau alors que la morille ressemble plutôt à une éponge. Le morillon et les verpes sont également très ressemblants mais leur pied n'est pas rattaché directement au bord du chapeau comme pour la morille.

La Morille commune est un excellent comestible, mais il est important de la consommer bien cuite sous peine de grave intoxication !



