

Morille conique

Morchella conica



Dessiné par Pierrette Lambert

Gravé en taille-douce
par Joseph Rajewicz

Format vertical 30 x 40,85

25 timbres à la feuille

Vente anticipée le 5 septembre 1987
à Paris

Vente générale le 7 septembre 1987

Ce que l'on a coutume d'appeler "champignon" correspond seulement à une partie, l'appareil reproducteur, de l'individu fongique du latin *fungus* : champignon). A l'état végétatif, celui-ci occupe toutes sortes de substrats tels que l'humus ou le bois et se présente sous la forme de fins filaments - les hyphes - ramifiés et densément enchevêtrés en une masse nommée mycélium (du grec *mukēs* : champignon).

Selon le mode de formation des éléments reproducteurs, deux groupes se distinguent : les Basidiomycètes (16 000 espèces dont les chanterelles, les russules, les bolets, les agarics); les Ascomycètes (près de 30 000 espèces, dont les morilles, les pézizes, les truffes).

Ainsi la Morille conique qui, avec les autres espèces du genre *Morchella*, fait partie des Pezizales, possède des asques étroitement cylindriques, renfermant huit ascospores hyalines, largement elliptiques.

Les ascocarpes qui atteignent une hauteur totale de 10-12 cm sur une largeur de 4-6 cm environ, sont composés d'un stipe creux, cylindrique ou aminci vers le bas, sillonné, revêtu de légères pellicules, blanc jaunâtre ou ocracé, portant une tête, creuse également, de forme conique, marquée à sa base par un sillon accentué au début, entièrement alvéolée; des côtes stériles longitudinales, assez épaisses, noircissantes, y définissent des alvéoles primaires, brun fauve à bistre, profonds, eux-mêmes recoupés transversalement en dépressions secondaires plus ou moins régulières et bosselées.

La hauteur de la tête fertile par rapport à celle du stipe se montre extrêmement variable et certains mycologues pensent que la Morille conique ne représente qu'une des multiples formes de la Morille élevée (*M. elata*). On a d'ailleurs remarqué depuis longtemps combien le polymorphisme de ces champignons rendait difficile leur individualisation spécifique.

Cependant, les problèmes d'identification ne diminuent en rien la renommée gastronomique des morilles qui sont très recherchées pour la saveur douce et le parfum de leur mince chair blanchâtre. Leurs stations naturelles sont très diverses : talus, haies, lisières des bois, bords des ruisseaux, parcs, vergers, ronciers, endroits brûlés, décombres, selon les espèces, la Morille conique vivant plutôt en régions montagneuses.

Parce qu'elles possèdent des hémolysines thermolabiles, les morilles ne doivent être consommées qu'après une cuisson suffisante.