

# Morillon, Mitrophore hybride



**Bon comestible**

*Nom latin: Mitrophora semilibera, Morchella semilibera, Morchella hybrida*

*Famille: Autres > Morchellaceae > Morchella*

*Caractéristiques du genre Morchella : chapeau: creux, cassant, formé d'un chapeau et d'un pied, couche fertile tapissant les alvéoles du chapeau - lames: inexistantes, rides sur la partie supérieure du chapeau - pied: central, creux - remarques: saprophyte, terrestre*

- Chapeau:** 2-4cm, généralement conique, brun brun-jaune, creux, raccordé au pied en son milieu, parcouru d'alvéoles assez régulières, profondes et larges, les côtes longitudinales plus foncées que l'intérieur des alvéoles, reliées entre elles par un bref réseau transverse
- Lamelles:** néant
- Pied:** élancé, légèrement renflé à la base, creux, fragile, blanchâtre, granuleux, légèrement sillonné dans sa partie haute, s'insère dans le chapeau à mi-profondeur
- Chair:** tenace, mince, blanche puis jaunissante et cassante
- Odeur:** faible fongique puis douteuse, voire nauséabonde dans l'âge
- Saveur:** douce
- Habitat:** avril-mai, bordures de rivières, lisières de bois frais et aérés, parcs, bordures d'allées, sous frênes, pommiers, principalement en terrain calcaire, similaire aux morilles, jardins, endroits frais, souvent avec la ficaire
- Remarques:** Bon comestible, mais moins estimé que la morille.
- Confusion:** Verpe de Bohême (*Verpa bohemica*, *Ptychoverpa bohemica*)
- Conservation:** Séchage - Poudre: pied et exemplaires vilains
- Toxicité:** Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine  
*Bien cuire ou sécher avant de consommer.*  
Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.  
Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: *Amanita vaginata* (Amanite vaginée), *Amanita rubescens* (Amanite rougissante), *Morchella* sp. (les morilles), *Pleurotus* sp. (les pleurotes) et *Peziza* sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuit. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).
- Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Forme n'est pas une tige simple en masse, ni en branche ramifiée, chair peu épaisse, cassante comme de la cire > Pied bien distinct, pas de rouge > Pied creux, non veiné et chapeau non noir > Pied robuste, chapeau pas en plaque lobée unie > Chapeau alvéolé, aspect d'une éponge, paroi interne prolonge le pied > *Morchella*

