

Editorial

Que les âmes sensibles s'abstiennent de lire les lignes qui suivent, elles pourraient être choquées. Je vais aborder un sujet tabou chez nous, ou du moins très indécent : la mycophagie.

Les interdictions de récolter en forêt sont de plus en plus fréquentes et la législation en vigueur devient franchement draconienne pour les amateurs de champignons. Les contrevenants sont sévèrement punis. Pour celui qui habite Bruxelles et qui souhaite étudier les champignons, se familiariser avec leur beauté et percer leur mystère, il devient très difficile de se pourvoir en carpophores à examiner. Quant au mycophage, il est carrément persona non grata. Il est évident que les abus doivent être sanctionnés mais ne pourrait-on pas faire preuve d'un peu de tolérance envers le mycophage qui respecte l'environnement ?

La comestibilité des champignons ne s'aborde que rarement dans nos réunions. Pourquoi tant de réticence à évoquer cette question ? Quand on ouvre un livre de mycologie, on y trouve des informations relatives à l'aspect général du carpophage, à la forme et la taille des spores, aux réactions macrochimiques, à l'habitat, à la saison de fructification et à la comestibilité. Chacun de ces points fait l'objet de commentaires lors de nos rencontres, sauf la comestibilité. Envisager ce caractère serait-il déplacé ? Rabaisser nos discussions à un niveau aussi trivial serait-il indécent ?

Il faut se rappeler pourtant que bon nombre de grands mycologues ont commencé à étudier la mycologie motivés uniquement par le désir ou la nécessité de pouvoir discerner les espèces toxiques des espèces comestibles. Dans notre cercle, plusieurs d'entre nous ont débuté avec cette même motivation, la curiosité scientifique n'étant apparue que plus tard.

L'innocuité ou la nocivité des champignons est un aspect important de leur étude, au même titre que les associations mycorhiziques ou le biotope. Pour se mettre à l'abri de désagréments plus ou moins graves, il est vivement recommandé de se tenir informé des accidents qui font basculer certains comestibles dans la catégorie des toxiques ou des suspects. Pensez au paxille enroulé, qui peut être fatal cru ou mal cuit, alors que les ouvrages anciens le classaient « bon comestible » sans autres précisions. Ou à la gyromitre, commercialisée alors que certains accidents mortels lui sont imputés. Ou encore aux espèces réputées consommables mais nocives si elles sont récoltées le long des routes à cause de leur propension à accumuler les métaux lourds.

Je dois reconnaître cependant que la toxicité de certaines espèces est soulignée lors de nos réunions de détermination, mais jamais je n'entends dire « Cette espèce, peu consommée parce que méconnue du grand public, est cependant excellente. ».

Dans son guide bien connu de chacun de nous, Marcel Bon qualifie *Boletus erythropus* de « récompense du mycologue ». La richesse de ses coloris suffit à elle seule à combler celui qui le trouve, et le velours de son chapeau est une caresse pour les doigts. Mais la vue et le toucher ne sont pas les seuls sens récompensés par cette récolte. Les papilles du mycologue peuvent aussi se réjouir d'une telle trouvaille car ce magnifique bolet est un mets de choix pour qui sait que le bleuissement disparaît à la cuisson. Si une récompense est prévue pour nous, pourquoi ne pas y goûter ?

Avez-vous déjà constaté que les mycologues, qui par nature sont des grands coureurs de bois, se souviennent avec précision de l'endroit où ils ont récolté une espèce rare de cortinaire ou de russule, mais vous répondent très évasivement, comme si la mémoire leur faisait défaut, si vous leur demandez un peu naïvement s'ils ne connaissent pas un bon coin à pieds-de-mouton ou à cèpes de Bordeaux ? Avez-vous parfois remarqué l'insistance avec laquelle l'heureux détenteur d'une belle morille est questionné sur l'origine de sa récolte ? Ou peut-être avez-vous observé avec étonnement des mines de conspirateurs autour d'un panier contenant quelques tricholomes de la Saint-Georges ?

Certains mycologues ne cachent pas le plaisir qu'ils éprouvent à récolter dans un but culinaire, mais d'autres sont d'une discrétion extrême. C'est à se demander s'ils ne font pas semblant de ne pas y toucher dans l'unique but de garder leurs coins secrets rien que pour eux.

J'ai cru longtemps qu'il existait un petit noyau de purs et durs qui ne mangeaient jamais de champignons. Je m'expliquais leur abstinence par deux raisons. Primo, il leur était impossible de préparer la récolte pour la table et, en même temps, d'étudier les espèces intéressantes tant que le matériel était bien frais ; lame du couteau de cuisine ou lame du microscope, il leur fallait choisir. Secundo, à force d'avoir les yeux collés à leur loupe binoculaire, ils avaient eu un aperçu si large de tout ce que peut abriter un carpophore, qu'ils n'étaient guère mis en appétit par ces petites bêtes qui volent, qui rampent, qui courent ou qui sautent. Mais en les cuisinant un peu, je parle des mycologues purs et durs et pas des champignons, en leur demandant s'ils ne consommaient jamais, au grand jamais, quelques spécimens rapportés de la forêt, j'ai vu briller dans leurs yeux une étincelle de gourmandise, même un brasier de gourmandise chez certains de ces irréductibles. Voici quelques-unes des réponses recueillies qui ne laissent guère planer le doute. X m'a déclaré : « Je ne mange que des morilles et des girolles, mais là je me délecte. ». Y m'a avoué à voix basse : « Cela m'arrive de temps en temps de manger des champignons. Mais alors, ceux que je préfère sont les cèpes de Bordeaux. Je les cueille tout petits, mais

vraiment tout petits, donc très fermes. ». Quant à Z, je voyais clignoter le pictogramme « trois fourchettes » sur son front tandis qu'il m'expliquait : « Je n'en consomme jamais, mais un jour j'ai nettoyé et émincé des cibarius et je les ai entreposés au frais jusqu'à l'heure du dîner. Dans leur assiette, sous le film plastique étirable, c'était de l'or dans mon frigo. Quand je suis passé à table, c'était à se mettre à genoux tant c'était bon. ».

Et que cuisinent à votre avis les mycologues quand ils reçoivent à leur table des amis mycologues ? Des morilles, des girolles, des trompettes de la mort... préparées selon des recettes plus succulentes les unes que les autres.

Je comprends cependant et je partage la réticence des mycologues à l'égard des « casseroleurs ». C'est vraiment pénible, lors d'une excursion, de s'entendre demander à chaque espèce rencontrée : « Cela se mange ? ». Et c'est affligeant, pour nous qui les aimons avec passion, de voir réduire l'intérêt des champignons à leurs seules qualités gustatives. S'ils flattent nos papilles, les champignons sont également un régal pour l'œil, ils invitent notre odorat à la fête, ils font pétiller, virevolter nos cellules cérébrales, et notre matière grise doit rosir de plaisir quand nous réussissons une détermination difficile. Devant un champignon, tous nos sens sont en éveil. Même l'ouïe est sollicitée si l'on en croit ceux qui prétendent avoir entendu pousser des agarics des prés dans la rosée de l'aube.

C'est très gratifiant de découvrir une espèce rare, mais récolter quelques comestibles est aussi une source de plaisir. En parcourant les bois, mon panier au bras, je me réjouis d'avance du bonheur de partager avec mes amis quelques poignées de chanterelles. Je ne comprends pas pourquoi je devrais culpabiliser et ressentir un peu de honte en succombant à la gourmandise qui, somme toute, est bien humaine.

Il faut admettre que nous sommes nombreux à être plus ou moins mycophages et qu'il est un peu hypocrite de crier au scandale devant un panier de comestibles. Le mycophage ne fait aucun mal s'il respecte l'environnement. Si en plus, il est curieux de toute la richesse du monde fongique, il mérite alors notre estime. Selon la formule consacrée, cette opinion n'engage évidemment que moi.

C'est une belle brochette de champignons que nous vous présentons dans ce numéro de notre Revue. Vous dévorerez sans nul doute chacun des articles.

Vous ne resterez pas sur votre faim avec l'analyse très détaillée que font Mireille Lenne et Philippe Cercley de *Clavulina rugosa* f. *mitruloides*.

Vous alimenterez votre culture générale grâce aux informations historiques ou géologiques fournies par Monique Prados sur les différents sites visités lors des excursions de l'année 2006.

En expliquant son cheminement pour déterminer *Leucoagaricus meleagris*, Daniel Deschuyteneer vous a préparé un solide article à vous mettre sous la dent.

Avec Daniel Ghyselinck vous apprécierez deux espèces rares découvertes dans le Brabant wallon, à savoir *Agaricus subrufescens* et *Aleuria cestricea*.

André Fraiture et Arthur Vanderweyen décrivent *Frommeëlla mexicana* var. *indicae*, qui attaque le fraisier des Indes, et trois parasites distincts se nourrissant de cette rouille. Vous apprendrez que ces cinq organismes forment un écosystème dans lequel ils se répartissent aux différents étages de la « pyramide alimentaire ».

Yolande Mertens



Aleuria aurantia est une pézize qui peut se consommer crue, contrairement à la plupart des autres pézizes. Elle décore fort joliment les salades de fruits et on la déguste généralement saupoudrée de sucre et arrosée de kirsch.