

Couleurs d'automne

Mets délicat ou poison violent, le champignon est un être magique qui, l'espace de quelques jours, parfois quelques heures, semble naître de rien, s'épanouit magnifiquement pour s'éteindre aussi vite dans une pourriture écoeurante. Cette vie soudaine et éphémère a toujours suscité la curiosité des hommes mais aussi leur peur, leur dégoût. Fleur du pays des ténèbres, symbole des forces obscures, il naît de la terre humide, souvent après l'orage et ses haliebardes de feu, il naît la nuit au fond de la forêt, en plein mystère.

Exposés au sud, les bois clairs de chênes pubescents et de pins sylvestres offrent des lactaires sanguins et délicieux, petits-gris, pieds de mouton, gomphides, nonnettes voilées et autres bolets des pins, chanterelles en tube... qui font la joie des initiés... les clavaires, comme des coraux vous surprendront au détour d'un sentier par leur forme et leurs couleurs. C'est également l'habitat du bolet Satan, au chapeau blanchâtre, au pied obèse maquillé d'un réseau rouge vif de même couleur que les pores. C'est un champignon fort indigeste. Médiocrement comestible, l'amanite ovoïde est dodue, blanche, et apprécie la chaleur. Attention aux amanites phalloïdes - que nous trouvons dans des milieux variés - qui par le jeu de la pluie et du sol peuvent perdre leur anneau et avoir une volve profondément enfouie... L'intuition ne remplace jamais une bonne connaissance scientifique des espèces. Ramasser les champignons pour les manger n'est jamais un geste anodin, trop d'accidents encore en témoignent.

L'humus des hêtres abrite des collybies au long pied blanc radicaux surmonté d'un chapeau finement crevassé : *Oudemansiella radicata*, de petites troupes d'hygrophores blancs à l'odeur délicate de peau de mandarine : *Hygrophorus eburneus*, ou désagréable de "cuisson de topinambours": *Hygrophorus cossus*.... Une odeur d'ail vous surprend-elle ? vous venez de mettre le pied sur un marasme dont l'odeur et la saveur peuvent parfumer un plat comme le feraient nos gousses d'ail : *marasmius alliaceus*. Un lactaire brun olivâtre, visqueux, aux lames claires laisse écouler un lait blanc abondant si vous le brisez, lait très âcre si vous le goûtez du bout de la langue et qui verdit à l'air lentement : c'est *Lactarius blennius* à ne pas consommer. D'autres lactaires peuvent accompagner le hêtre, reconnaissables à leur forme évasée et leur lait. Un tapis de petits champignons ornent la litière de leurs couleurs orangée ou violette. Ce sont les *Laccarias*, comestibles ils n'offrent à déguster que leurs petits chapeaux, leurs pieds étant vraiment trop élastiques ! Parmi eux, souvent, on rencontre ici ou là un joli

champignon aux tons rosés plus ou moins soutenus qui surprend par son odeur de rave : *Mycena rosea*. Abstenez-vous d'en goûter, il pourrait vous conduire à l'hôpital.

Il a la couleur chaude et agréable des marrons dont les écoliers s'emplissent les poches à la même époque... un pied bulbeux, robuste, blanc aux reflets violetés: c'est "le remarquable", "l'oeil de boeuf", le *Cortinarius praestans* des mycologues. C'est un champignon comestible malgré son appartenance à une famille recelant des espèces mortelles : les cortinaires. Elle compte plus de 2000 espèces et se reconnaît à la cortine -voile ressemblant à de la toile d'araignée - qui relie le chapeau au pied quand le champignon est jeune. Leurs spores sont couleur de rouille.

Dans son rôle de parasite, *Armillariella mellea*, champignon au doux nom de miel, appartient à la mafia des bois. Il réclame son dû à chaque arbre malade, ébranlé par le vent ou blessé, se glisse sous l'écorce et détruit, invisible, son hôte d'infortune.

Son mycélium se développe alors à l'abri en un réseau tenace et blanc devenant noir à la lumière que l'on découvre lorsque l'écorce tombe. C'est le "pourridié" des racines qui attaque de nombreuses espèces d'arbres. Mais après son passage, la régénération des jeunes arbres est bonne et les arbres sains sont épargnés. C'est un champignon étonnant dont les spores et le mycélium jeune sont phosphorescents dans certaines conditions. Il est à la fois parasite et saprophyte et se repaît des troncs morts et des souches... Ce sont les "mates" de nos campagnes qui sont comestibles très jeunes et frais.

Les conifères amènent avec eux tout un cortège d'espèces spécifiques. Sur le tapis d'aiguilles souple, au sous-bois rare, se dressent des bolets, comme le *Suillus collinitus* au mycélium rose... ; des lactaires : *Lactarius salmonicolor* lié aux sapins, *Lactarius deterrimus*, orange, très verdissant, lié aux épicéas, *Lactarius scrobiculatus* au lait blanc jaunissant...; Des russules : *Russula turci* à l'odeur de brou de noix uniquement à la base du pied, *Russula integra*, à la saveur de "papier"... ; Des tricholomes comme *Tricholoma portentosum*, le "prétentieux", à odeur d'huître et au goût délicieux, le *pardinum* que l'on trouve sous les sapins, et qui est toxique...

On trouve le *sparassis* crépu sur l'humus ou le tronc des conifères, c'est le sosie grossier d'une éponge marine, aux lanières découpées et tressées. Ce gros champignon est un bon comestible... de poids.

Sur les souches, de grosses touffes de champignons orangés éclairent le sous-bois de leur couleur vive : plusieurs espèces d'hypholomes dont le "fasciculare": champignon suspect mais que son amertume rend

immangeable. D'autres champignons se rencontrent sur les souches dont un mortel : la galère marginée, *Galera marginata*, responsable malgré sa petite taille, de la mort de certaines personnes persuadées que sur les souches il n'y a jamais de champignons toxiques.

Les arbres sont de plus en plus clairsemés, la forêt progressivement laisse place à d'immenses pâturages à la lumière généreuse qui subissent le mordant du mistral ou le dessèchement du vent du sud. L'herbe est humide, il fait frais. Le rire des enfants dans leurs courses folles et leur roulé-boulé dans la pente n'est plus que souvenirs, mais la montagne en cette fin d'été leur offre encore les jolies boules blanches ou grises des vesses de loup, qui, éclatées sous leurs pieds insouciantes, libèrent des nuages de spores brunes... Les "boules de neige", *Agaricus macrosporus*, sont de gros "champignons de Paris" à l'odeur légèrement anisée; les psilocybes, panéoles, coprins des neiges... sont petits, jolis, souvent liés aux bouses et autres crottins. Quelques uns sont hallucinogènes... Le "faux mousseron" : *Marasmius Oreades*, délicieux petit champignon, fait des rondes dans les prés et est dédié aux nymphes des montagnes, les Oréades. Ravissements pour les yeux, les petits *Hygrocybes* aux chapeaux coniques et aux couleurs vives : jaune, orange ou rouge... sont cachés dans l'herbe.

Symphonie de couleurs, de formes, de textures, palette d'odeurs et de goûts variés, modes de vie fascinants... les myriades de champignons qui nous entourent méritent notre regard qu'il soit artistique, scientifique ou poétique. Les longues balades de fin d'été et d'automne peuvent remplir les paniers, ils remplissent aussi et surtout notre cœur d'émotions et ravivent notre curiosité d'enfant .

Extrait des Chroniques buissonnières textes Marie Pierre CAFFIN