

# Le mot du président de la commission scientifique

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **63 (1985)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## **Le Mot du Président de la Commission scientifique**

### **A chacun son royaume**

Chaque homme rêve une fois dans sa vie d'être le monarque d'un royaume, aussi petit soit-il. Si cet homme est borgne, il désirera trouver un pays où ne vivent que des aveugles. Il en est ainsi du politicien, de la star du spectacle, du gendarme, du maître d'école. Le mycologue n'y échappe pas, celui qui «sait tout» et qui se pavanne dans un groupe d'ignorants.

En effet tout mycologue, même petit, cherche à soigner une certaine célébrité. Soyons francs: Nous sommes tous plus ou moins sensibles à un certain besoin de grandeur, que je ne critique pas. En effet il s'agit simplement d'un aspect psychologiquement profond de l'homme et sans lequel il n'y aurait pas eu de progrès scientifique.

Cela explique la prolifération actuelle de publications et de livres illustrés, plus ou moins bons.

Si vous êtes un grand mycologue, vous créez des espèces et vous les publiez. Dans ce sens vous êtes alors un grand roi. Si vous êtes un petit mycologue, comme moi, vous deviendrez peut-être le président de «quelque chose».

A chacun son royaume.

X. Moirandat

## **La plainte des Lactaires poivrés**

(Un conte mycologique de Ernst Wagner)

En une joyeuse troupe de solides gaillards, ils égayaient la forêt de taches blanches. Les uns trapus et charnus, les autres plus sveltes sur leurs longues jambes. Qu'il s'agisse de Piperatus ou de Pergamenus, personne n'en voulait.

Daniela venait de cueillir un jeune Piperatus. Curieuse comme toutes les petites filles, elle avait recueilli au bout du doigt une goutte de lait blanc et l'avait léché. Pouah! Et le champignon avait décrit dans le bois de hêtres une haute parabole!

«Quelle ingratitude! Nous aurions mieux fait de ne pas quitter notre patrie. Vous vous rappelez?»

Naturellement qu'ils s'en souvenaient. C'était dans les Balkans, là où les Carpathes encadrent les plateaux fertiles. C'était au lieudit Les-Sept-Châteaux, où ils étaient fort appréciés, où on les appelait les Amers Cryptogames.

Dernièrement ils avaient prêté l'oreille à l'avis de deux champignonneurs: «Ils sont inutilisables: brûlants comme du poivre noir!»

Seigneur, c'était bien différent dans le temps, lorsque les bergers les disposaient en lignes sur une grille, serrés les uns contre les autres au-dessus des charbons incandescents, avec des tranches d'oignons et du lard fumé... Quel délicieux parfum!

Piperatus aurait prolongé sa plainte lorsqu'arriva Martin, le jeune frère de Daniela, et qui déclara: «J'ai lu dans un vieux bouquin que beaucoup de peuples orientaux préfèrent le Lactaire poivré au Bolet Cèpe. Le Bolet est fade et quelconque, alors que ces Lactaires... Il nous faut les essayer... du poivre... du paprika... de l'oignon... du lard... »

Martin cueillit un plein panier de jeunes Piperatus qui ressemblaient à de petites assiettes. «J'arriverai bien à vous dépoivrer... » dit-il avec un sourire en disposant sa cueillette dans une poêle à frire.

Des senteurs exquis se répandaient dans la cuisine, tandis que mijotaient les Lactaires poivrés, les oignons et les lardons. Martin garnit un gros morceau de pain noir avec sa préparation et mordit à belles dents: Quel délice, bouchée après bouchée!

Piperatus et Pergamenus étaient heureux. Enfin quelqu'un qui ne les méprisait pas, qui avait compris que leur saveur poivrée pouvait se transformer en une épice délicate. Comme le savaient les hommes des Balkans.