Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 63 (1985)
Heft: 3

Artikel: La complainte des lactaires poivrés
Autor: Wagner, Ernst
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936868

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 complainte 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. Currieuse 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 complainte 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 exquises 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.

Y en aura-t-il d'autres qui essaieront aussi? Dans la forêt de hêtres, il y a tant et tant de Lactaires poivrés qui ne demandent qu'à être cueillis!

Ernst Wagner, Les Deux Chênes, F-Caromb

(Trad.: F. Brunelli)

Est-ce que ça se mange?

Exposition de champignons. Un expert mycologue commente pour des visiteurs intéressés le Tramète à odeur agréable *(Trametes suaveolens)*: il explique qu'on peut rencontrer cette espèce à peu près sur n'importe quelle souche pourrissante, qu'elle présente une consistance subéreuse et qu'elle est bien reconnaissable à son odeur anisée caractéristique.
«Est-ce que ça se mange»? s'enquiert l'un des auditeurs. «Bien sûr que non»! s'exclame l'expert. Le questionneur montre avec évidence son désappointement et marmonne qu'il est venu voir l'exposition pour apprendre à connaître ce vrais champignons et non des choses inutiles.
Lors d'une conférence avec projection de diapositives, on montre une macrophotograhie de *Crucibulum laeve.* Ce merveilleux champignon-miniature, d'environ 5 mm de diamètre, présente un carpophore en forme de calice contenant des pastilles fructifères, ce qui lui donne l'allure d'un tout petit nid d'oiseau. Dans la salle, un spectateur demande avec le plus grand sérieux: «Est-ce que ça se mange»? Le conférencier, que l'on connaît pour son humour proverbial, n'esquive pas la question. Mais oui, il y a même une excellente recette: Munissez-vous d'une loupe et d'une pincette, retirez soigneusement les pastilles du calice, mélangez à 6 jaunes d'œufs, assaisonnez de poivre, sel et quelques brins de thym. Garnissez de cette farce les petits nids, rangez-les soigneusement dans une forme que vous aurez préalablement beurrée, saupoudrez de fromage rapé, laissez gratiner dix minutes et servez bien chaud. Immense éclat de rires de l'auditoire. Une dame rougit violemment, offensée à mort: le secrétaire de la Société recevra probablement sous peu une acerbe lettre de démission...
Nous autres champignonneurs, nous sommes de drôles d'amis de la nature: nous ne nous intéressons, semble-t-il, qu'aux champignons comestibles et à leurs redoutables sosies vénéneux. En général, nous ne nous intéressons aux champignons toxiques que pour éviter un séjour à l'hôpital où une arrivée prématurée au paradis des mycophages.
«Quelle mouche a donc piqué Boletus, pour qu'il condamne ainsi en bloc tous les cueilleurs de champignons»? s'écrieront de nombreux mycologues, non sans quelque raison. «Les champignons sont des fruits de la forêt, et si nous ne pouvons pas goûter aux délices culinaires qu'ils nous procurent, notre hobby perd tout son intérêt». Je le jure, je ne suis pas de ces fanatiques qui disqualifient dédaigneusement leurs collègues, normalement constitués, en les traitant de casseroleurs, et qui jurent leurs grands dieux qu'ils n'ont jamais mangé des champignons. Je sais ausi apprécier un potage de Pholiotes changeantes et à la seule image d'une grillade de Lépiotes élevées, l'eau m'en vient à la bouche. Pourtant je suis d'avis qu'un véritable ami de la nature, s'il accepte avec reconnaissance les riches présents que nous offre la forêt, il tient aussi en haute estime les représentants de la flore et de la faune qui ne sont pas destinés à la casserole. D'ailleurs, cher lecteur, avez-vous déjà rencontré un passionné des Orchidées qui aimerait savoir s'il peut faire un plat de Sabot de Vénus? Moi, je n'ai jamais rencontré un ornithologue qui s'intéressait à la comestibilité de l'hirondelle de mer. Voilà, j'ai dit ce que j'avais à dire...
Une nouvelle saison mycologique s'annonce et je m'en réjouis. En Australie, elle a déjà commencé: notre presse de boulevard fait état de la trouvaille d'une Psalliote gigantesque à Olinda, à 40 km de Melbourne. Hauteur: 46 cm; diamètre: 68,5 cm; poids: pas moins de 20 kg. (J'imagine que ce géant a dû être abattu à la tronçonneuse à chaîne, l'opinel traditionnel s'étant avéré inutilisable en cette occasion.) La photographie nous montre une femme du pays présentant au photographe ce champignon-mammouth; elle montre quelque peine à le soutenir et son sourire est plutôt jaune. Il ne s'agit certainement pas d'une Psalliote, car on voit nettement une couche de tubes. On pense plutôt à un Bolet surdimensionné. Erreur du Rédacteur ou du Traducteur? Question: Est-ce que ça se mange...?

Boletus

(trad.: F. Brunelli)