

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Band: 21 (1991)
Heft: 9

Rubrik: Vie quotidienne : champignons en haut de forme

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

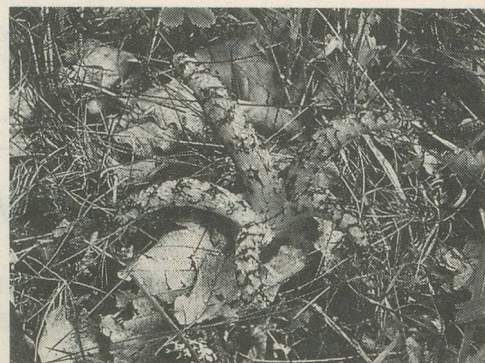
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Morille esculenta = Morille vulgaris. La morille, toujours appréciée des casseroleurs.

A droite: L'Antharus archeri, un champignon quatre étoiles...

Photos Oscar Röllin



Mais qu'est-ce qui pousse papa, maman et les enfants à courir les bois après la pluie? Trois mots: bolets, chanterelles et morilles. Non que ces champignons soient abondants dans le canton de Genève, mais rares sont les Genevois qui ne les connaissent pas. Gilbert Veyrat, chef inspecteur au contrôle des denrées alimentaires – et fin connaisseur des champignons – détermine quatre types de cueilleurs, des «occasionnels» aux «professionnels».

Les cueilleurs occasionnels sont par exemple «ceux qui tombent sur des champignons en jetant leurs boules de pétanque le dimanche, après le pique-nique. Ils viennent les faire contrôler dans le but avoué de pouvoir les mettre impunément dans la casserole». Les cueilleurs d'une ou deux espèces retiennent que «les blancs comme ça ne sont pas bons». Peu importe leur nom, ils ne

CENTRE ACOUSTIQUE RIPONNE



P.E. Duvoisin

GRATUIT:

Contrôle d'ouïe; nettoyage, contrôle de votre appareil;
renseignements et conseils gratuits. Sur rendez-vous.



Ph. Estoppey

RUE DU TUNNEL 5

devant entrée NORD du PARKING RIPONNE

021/20 61 34

Fournisseurs agréés AI/AVS

— AUDIOPROTHÉSISTES —

BREVET FÉDÉRAL

les ramasseront plus. Au contraire, les amateurs éclairés aiment désigner le *Lactaire poivré* par son nom complet. Ils possèdent souvent quelques livres spécialisés chez eux. Enfin viennent les inconditionnels, qui ont le plus souvent franchi le seuil d'une société mycologique. «Certains pour acquérir rapidement les connaissances nécessaires à remplir leur panier, mais d'autres se piquent au jeu et finissent par s'intéresser à la classification des genres, comestibles ou non». A Genève, deux sociétés ouvrent tout grand leurs bras aux amateurs. «Les Amis du champignon» se réunissent dans des établissements publics. «Depuis 25 ans, explique son président d'honneur Fernand Pellissier, «nous tentons de vulgariser la mycologie». Il n'en reste pas moins que les 150 membres partagent le même intérêt pour la nature... et le casse-croûte. Plus scientifique, la «Société mycologique de Genève» est une alerte octogénaire, qui a élu domicile dans les locaux de l'université. «Les caractéristiques des fongidés ne sont pas aussi stables que celles des fleurs» explique André Guerry. De fait, déterminer un champignon en accumulant des indices tient parfois de l'enquête policière. Aussi arrive-t-il que les cent membres débattent avec passion du genre d'un champignon, chacun défendant une classification différente. La discussion a tôt fait de tourner en une sorte de jeu philosophique, tout à fait inaccessible au néophyte.

Transmission familiale

Professionnels, amateurs éclairés ou casseroleurs, tous les cueilleurs de champignons ont été initiés par un de leurs parents. Gilbert Veyrat pratiquait les champignons comme un loisir, avec ses parents et grands-parents. Une fois engagé au contrôle des denrées alimentaires, il s'est vu obligé de les approcher comme une science. On retrouve d'ailleurs la même motivation chez la plupart des inspecteurs romands. La passion d'André Guerry, président de la Société mycologique de Genève, a des origines tout aussi prosaïques. Fatigué de parcourir des kilomètres avec son père pour ne trouver –

en fin de course – que trois bolets, il s'est intéressé à ces nombreux champignons que son père dédaignait, faute de les connaître. Depuis trois ans, il parcourt régulièrement les Bois du Château près de Peney, à la recherche de tout ce qui porte chapeau. Il a recensé quelques 350 champignons différents jusqu'à aujourd'hui.

Faut-il déduire de ces exemples que parents et grands-parents ont une connaissance innée des champignons? Pas forcément. Mais autrefois, le grand-père avait le temps d'aller aux champignons, alors que la grand-mère passait tout son temps à s'occuper du ménage. «La tendance s'est maintenue jusqu'à aujourd'hui», expliquent les contrôleurs officiels rassemblés pour leur cours annuel à Anzère. En effet, les retraités semblent toujours plus nombreux à leur soumettre leur récolte.

Belle image que celle du bon papa qui va se balader et revient le panier plein de champignons. Mais elle ne rend pas vraiment compte de la diversité des gens qui s'adonnent à ce loisir. Dans les sociétés comme sur les marchés ou au service du contrôle alimentaire, on affirme voir autant d'hommes que de femmes, de jeunes que de moins jeunes. Une curieuse prétention à l'universalité, qui relègue toutefois les adolescents au rang de rareté parmi les champignonneries. Peut-être parce qu'ils ont plutôt besoin de défoulement, alors que les champignonneries cherchent avant tout à se détendre, tout en ayant une activité intellectuelle. «Quand je vais aux champignons, je me débarrasse de tous mes soucis» raconte un mycophage averti. Pour lui, rien ne vaut le spectacle du tout petit *Cortinaire sanguineus*, au demeurant très toxique, lorsqu'un rayon de soleil vient illuminer sa belle robe rouge. Ces moments privilégiés demandent qu'on apprenne à observer l'environnement et particulièrement les arbres, pour découvrir dans la mousse, le champignon qui ne saurait éclore que dans ces conditions. Poésie et observation sur le terrain, mis aussi découverte et recherche dans les livres pour identifier un élément inconnu. Toutes ces activités engendrent une réflexion sur la nature, qui n'est pas sans rappeler celle du pêcheur. *Chantal Pannatier* ■

L'instinct du chasseur

Cette évocation pourrait cependant faire oublier la fierté du champignonner qui, au détour d'un fourré, fond sur une *Amanite des César* (champignon méridional très rare à Genève) et l'emporte chez lui tel un trophée! De plus, l'affrontement avec la nature sauvage semble réveiller, chez le champignonner, l'instinct ancestral du chasseur. Car cueillir des champignons, c'est aussi marcher durant des heures, guetter le moindre indice qui témoigne de la présence d'une espèce recherchée, s'enfoncer dans les sols humides et se faire griffer dans des bois touffus.

Chasseurs ou pêcheurs, les champignonneries n'aiment pas rentrer bredouilles. Même pour les esthètes, le couronnement d'une journée aux champignons reste la casserole. Les recettes changent suivant les époques et les régions. Au Jura, l'écailleux (*Hydne imbriquée*) se déguste depuis longtemps avec du citron et un verre de bière. En Valais, il est plus connu sous le nom d'épervier. Apprêté au vinaigre, il accompagne de plus en plus souvent la raclette. Mais les grands amateurs ont souvent leurs recettes secrètes...