

Zeitschrift: La Croix-Rouge suisse
Herausgeber: La Croix-Rouge suisse
Band: 60 (1950-1951)
Heft: 9

Artikel: Forêts et champignons d'automne
Autor: Thomas, Max-Marc
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558694>

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](#)

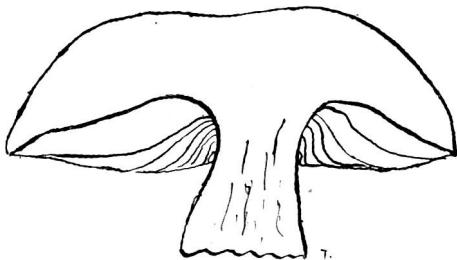
Download PDF: 12.01.2026

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

Forêts et champignons d'automne

PAR MAX-MARC THOMAS

Charmes et délices des bois. Je pense à mes forêts du Jura ou d'un Risoux plus sauvage encore. Nous voilà loin de ces sapinières géométriques et trop civilisées que l'on voit s'aligner sitôt franchie la Sarine — ou telles que le Jorat déjà nous les offre. La brousse, ici, nous guette sitôt passée la lisière embuissonnée qui nous sépare du pâturage. Les lentes lésines de calcaire — roches à fleur le sol en bandes parallèles que séparent des creux traîtres au pied qui s'y laisse prendre — sont couvertes



Famille des Agaricacées (coupe). Le chapeau est garni en dessous de «feuilllets» plus ou moins larges ou épais, rayonnant du pied vers le bord du chapeau. C'est la famille la plus nombreuse et la plus répandue. Elle comprend de nombreux genres dont nous citerons les Amanites, les Lépiotes, les Lactaires, les Russules, les Hygrophores, les Tricholomes, les Clytocybes, les Chanterelles, etc. C'est chez elle que nous trouvons les espèces les plus dangereuses, et d'autres qui sont parmi les plus recherchées.

de mousses épaisses, de «laitues» aux larges feuilles et de buissons bas d'airelles ou de myrtilles. Plus loin le sous-bois n'est qu'un jaillissement drû de cent verdures qui flagellent vos jambes de leurs épines ou de l'eau amassée au creux des feuillages, plus loin l'ombre trop dense n'a plus laissé qu'un tapis d'aiguilles et de feuilles mortes. Bosses, collines et combes, souches pourrissantes et vieux troncs tombés de vieillesse, touffes de raisins de mars sauvages et douceâtres aux rares grains, belladones sans attrait, fraises menues ici ou framboises et ronces, on a tôt oublié le monde absurde des hommes. Jusqu'aux frontières s'abolissent ici. Ce mur vétuste de pierres écroulées et moussues où court, souvenir de 14, un fil d'acier barbelé bruni des rouilles d'un quart de siècle et plus, en quoi diffère-t-il de ces autres murets aussi éboulés, aussi vétustes, que l'on rencontre partout, marques d'antiques pâtures abolies depuis des siècles peut-être et patiemment reconquises par la forêt...

Toute une faune secrète vit au cœur de cette brousse. Cette laisse ici nous dit qu'un chevreuil a passé, cette autre qu'un lièvre est venu voici quelques jours déjà. D'impalpables mouchillons,

d'éphémères libellules et des mouches harcelantes bourdonnent au-dessus de ces immenses laitues étendues sur quelque bourbier. Un rare oiseau s'envole. Dans un lourd fracas qui vous coupe le souffle, un grand coq de bruyère s'envole soudain, invisible et tout proche — c'est près d'ici que j'ai surpris un jour sa poule brune et menue couvant ses œufs à même le sol, au pied de la souche avec laquelle elle se confondait si bien. Et le peuple moyen ou petit des quadrupèdes se laisse apercevoir parfois, l'éclair fauve d'un renard, l'hermine ou la fouine surprises jouant sur le muret ensoleillé, la tache noire et blanche du lourd blaireau le soir venant, les pistes des souris grises, noires, orangées ou brunes des bois.

J'ai couru ces forêts et les clairières heureuses des pâturages qui s'y encloset par toutes les saisons et à toutes les heures, privilège et sauvegarde de nos humanités au long des lentes mobilisations de guerre. Quelle heure et quelle saison n'y est belle, du lourd été où leur moiteur luxuriante laisse rêver à quelques tropiques épaisses des Brésils ou des Congos, à l'hiver brutal et âpre où, sous les neiges, les lésines se font plus traîtres, les frontières plus invisibles, et où, par les combes et les bosses embrumées, l'instinct même du nord et de l'orientation vous manque soudain, et où l'on tourne en rond par d'anonymes et semblables monticules chargés de troncs plaqués de neiges.

*

Je pense à ces saisons intermédiaires — printemps, automne — où elles offrent en plus de leur constant attrait le plaisir des champignons qui y surgissent sitôt que soleil et pluie ont pu s'accorder à les faire naître.

Morilles et marjolus du printemps, morilles noires et jaunes, coniques ou rondes, éponges étranges et parfumées dont l'on pressent et devine les repaires capricieux au gré des souvenirs, des frondaisons et des ombres. Marjolus — comme a traduit honnêtement le Jurassien le *Marzuolus* un brin barbare dont on affubla en latin l'*Hygrophore de mars* — délicieux marjolus au pied trapu, au lourd chapeau brun violacé et aux larges et épais feuilllets et que la mousse, et parfois même les neiges dernières d'avril, camouflent à votre quête. Ce sont champignons de printemps, tout francs et sans pièges ni périlleuses ressemblances, et dont l'arôme est admirable comme le goût. Leur pourchas est délicieux et nous vaut mille joies dans les forêts ou les pâturages où le printemps chante et s'enchante de tant de verdures adolescentes.

Que l'automne y est plus riche encore, cet arrière-été et ce premier automne où, toutes fleurs éteintes sinon la colchique mauve et les gentianes ciliées ou d'Allemagne, quand les premières baies commencent de rougir aux buissons, devant que naisse l'éclatante et brève féerie des feuillages d'or, de bronze et de gueules, le champignon vient à foison par les prés et les bois.

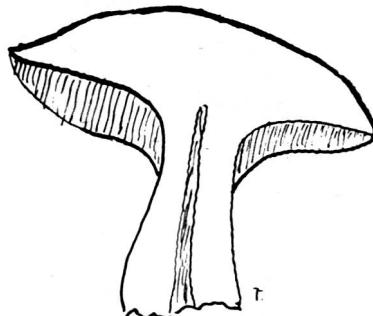
L'étonnante et la riche moisson. Du blanc pur au rouge éclatant et du vert au violet en passant par tous les oranges, les jaunes, les ocres, les bruns, les mauves et les gris, les bois et les prés s'allument de mille boucliers multicolores et multiformes.

*

Chasseur ne suis, pêcheur ne puis, j'ai gardé modestement le plaisir de courir le champignon. Non que je puisse me vanter d'être quelqu'un de ces mycologues ensemble savants et praticiens qui sont capables sans hésiter de vous différencier d'un coup d'œil la somptueuse *Tête de moine* du malodorant *Tricholome au pied rayé* et la terrible *Amanite phalloïde* de quelque inoffensive *Russule* ou de la plus douteuse *Lépiote pudique*. Je ne saurais guère mieux, entre tant de *Tricholomes*, être assuré de distinguer le vénéneux *Savonnier* ni le redoutable *Tigré*, non plus qu'entre les *Entolomes* être certain de ne pas me laisser séduire par quelque mortel et tentant *Livide* ou l'un de ses suspects cousins.

Je borne mon savoir à quelque douze ou quinze espèces que je suis assuré de bien connaître d'expérience. Viennent quelques saisons où le temps me manque de l'exercer, je réduis ma récolte les ans d'après aux espèces les plus sûres, vienne une saison où je puisse l'enrichir, je l'agrandis prudemment.

Foin, ici, des livres ou des atlas — ils ne peuvent servir sans risque que celui qui a déjà acquis du champignon l'expérience pratique en compagnie de quelque vieux chasseur. Ils sont alors bénévoles et bénéfiques, et riches d'autant et



Famille des **Polyporacées** (coupe). La surface inférieure du chapeau se présente comme une masse spongieuse percée d'innombrables trous correspondant à autant de petits tubes. Les Bolets sont le genre le plus connu et le plus recherché de cette famille, à l'exception du Bolet Satan et d'une ou deux autres espèces plus indigestes que vénéneuses la plupart des Bolets sont comestibles. D'autres genres de la même famille poussent de préférence sur les troncs et n'ont pas de pied (Langue de bœuf, Polypores, etc.).

*

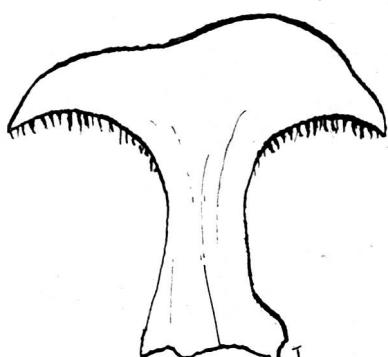
Les champignons connaissent encore beaucoup d'autres familles dont les caractéristiques sont différentes. Bornons-nous à rappeler les plus connues comme des **Clavariacées** (Barbes de capucin), les **Trémellacées**, gélatinées d'aspect (l'Oreille de veau ou Guépinie rousse), les **Lycoperdaciées** (les Vesses de loup ou Lycoperdons), et, dans l'**Ordre des Ascomycètes**, les Morilles, les Helvelles, Verpes et Gyromitres, les Pézizes, les Truffes, etc.

Nous avons suivi pour cette très brève nomenclature l'excellente classification abrégée de M. J. Jaccottet dans l'atlas des **Champignons dans la nature**, éd. par Delachaux & Niestlé, avec les remarquables planches en couleur de Paul-A. Robert, un ouvrage cher à tout amateur de champignons.

de meilleures joies qu'ils savent par leurs tableaux et leurs descriptions nous garder et nous prolonger les images des champignons qui furent nos meilleurs plaisirs. Mais se fier à eux, et plus encore à quelque peinture si fidèle soit-elle, est peu raisonnable s'il s'agit d'une espèce inconnue et jamais cueillie. Car le champignon est entre tous les habitants du règne végétal essentiellement divers et capricieux pour sa forme et son habit. Et que j'entends que Linné ait songé jadis à faire de leurs ordres un règne à part, le règne «fongique», séparé de celui végétal. C'est un individualiste que le champignon, et si bien adroit à masquer sous des dehors fantaisistes les spécifiques de son espèce que le chasseur qui n'a puisé son érudition qu'aux livres est souvent le plus prompt à s'y laisser prendre. L'expérience seule saura le garder de confusions faciles, mais périlleuses, pour lui comme pour autrui.

*

J'ai fait en deux temps mon éducation des champignons. Mon premier maître fut ma mère qui m'apprit, tout petit, le Faux mousseron des prés et ses grands cercles d'herbe plus verte où les fées, dirait-on, ont dansé toute la nuit,



Famille des **Hydnacées** (coupe). La surface inférieure du chapeau est garnie d'aiguillons qui les rendent aisément reconnaissables. Le Pied de mouton et l'*Hydne écailleux* (ou *Hydne imbrqué*) sont les plus abondants et les plus connus. On ne connaît pas d'espèce vénéneuse dans cette famille, mais beaucoup d'entre elles sont trop coriaces pour être comestibles.

Nous avons reçu

Dr François Ody, *Démission de la chirurgie*, édition du Cheval ailé, Genève et Tanger 1951. Nous consacrerons une chronique dans notre prochaine édition à cet ouvrage plein d'intérêt.

l'Agaric si mal dit délicieux et sa blessure prompte à verdir et saignant d'un lait orange vif, la Chanterelle d'or si gracieuse, le massif Pied-de-mouton et le Bolet des prés ou des bois. Mon savoir longtemps s'arrêta là. Je regardais les autres champignons avec une prudente réserve inculquée dès l'enfance.

*

Vinrent les longues mobilisations. J'y trouvai, au gré des patrouilles et des explorations dans un admirable secteur à cheval sur Risoux et Jura sur quelque vingt kilomètres et qui, au gré des relèves, s'étendait parfois du Mont Suchet jusqu'à la Dôle, deux autres maîtres à qui je dus beaucoup, les médecins de l'état-major auquel j'appartenais pour lors. Il faudra dire un jour l'étonnante profession de nos médecins d'unités militaires, et le rôle essentiel, au physique comme au moral, qu'il savent pour la plupart si bien remplir. Ce sont gens du pays, et docteurs attachés à la campagne, le plus souvent. Mobilisés avec les hommes même dont ils avaient soigné les parents comme ils en soignaient les enfants et qu'ils avaient vu naître parfois. Les admirables conseillers pour le soldat comme pour le chef, leur aide était sociale autant et plus, souvent, que médicale, et d'abord et partout humaine.

Mais je ne les veux pour l'heure que comme maîtres mycologues. Mes deux médecins, si différents fussent-ils, et si semblables dans le même temps par une égale sagesse des lieux et des hommes, y excellaient comme à tant d'autres choses. Amis, à sa façon chacun, de ce Risoux et de ce Jura dont ils savaient tous les détours, ils y étaient maîtres champignonneurs. Et je leur dus à tour de rôle le meilleur de mon savoir. Ils m'apprirent les Tricholomes et les Russules l'un, à dédaigner l'autre les chasses médiocres pour leur préférer celle du cèpe royal et savoir le dénicher. Je ne fus point toujours bon élève sans doute, et j'ai bien oublié, souvent, de leurs leçons. Il m'en reste assez pour mon présent plaisir d'automne.

*

Lépiotes au long col des clairières herbeuses ou Coprins succulents et virginaux des chemins boueux et que l'âge fait couler en encre, Pied bleu ou Pied violet, des pâturages ceux-ci où les bouses des étés échus préparent leur couvain ou des sapinières ceux-là, Bolets comestibles ou Têtes de nègre dont l'éclat suspect de la Fausse oronge dénonce si souvent le proche voisinage, Chanterelle modeste au pied jaune ou sombre Corne d'abondance, plaisante Oreille de veau, voire, aux temps de pénurie d'autres meilleures sortes, abondant Hydne écailleux plaisant à mettre sécher pour les rôtis à venir ou Bolet rugueux coiffé sur son large pied d'un chapeau modeste et roux comme gland de sa cupule.

Nous leur dûmes d'abondantes récoltes. Et, du même coup, le soir venu, de charmants plaisirs culinaires.

Savez-vous un menu dont le champignon seul fait les frais? Essayez de celui-ci où chaque espèce vous apporte autre arôme et neuve délicatesse. Pour entrée des Lépiotes élevées — une suffit par convive, elles sont grandes comme la poêle où vous la mettrez à frire et l'assiette qu'elles viendront garnir, coiffées, si vous le voulez d'un œuf frit avec elles au beurre — ou cuites au gril simplement; c'est entrée qui vaut filet de perche ou de sole. Pour rôt des Cèpes assurément, que vous les mariniez dans l'huile à la mode de Provence avec pointe d'ail, que vous en farcissiez le chapeau laissé entier du pied haché avec un peu de mie de pain et de fines herbes selon une antique recette que donne Jaccottet dans son atlas des champignons pour l'Oronge vraie, voire que vous les vouliez en croûtes, mais ce me semble dommage, comme Mousserons de la Saint-George. Faites suivre vos Cèpes d'un plat de Coprins, frais cueillis, à la crème, et d'une salade d'Oreilles de veau, crûes bien entendu, et assaisonnées sans mollesse ni fausse modestie. Vous avez là un menu généreux autant qu'abondant, il ne vous aura quasi coûté que la peine de le cueillir, et celle de l'apprêter, je le cite d'expérience personnelle. Prenez garde seulement à une chose, le Coprin supporte mal d'être accompagné ou suivi de vin blanc, cela peut déclencher par quelque phénomène d'allergie chez d'aucuns de vos convives une prompte et cuisante rougeur de la face, inoffensive et toute passagère d'ailleurs, mais dont il vaut mieux leur éviter la confusion!

Il est d'ailleurs cent autres façons de joindre le champignon à son menu voire d'en composer tout celui-ci; dans l'atlas déjà cité Jaccottet conte la ratatouille gigantesque qu'au cours d'une excursion mycologique les compagnons préparèrent en mélangeant indifféremment tous les produits de leur cueillette, Lépiotes élevées, Tricholomes équestres, Russules, Chanterelles, Pieds-de-mouton et Hygrophores visqueux et qui fut déclarée délicieuse.

Trente mois d'activité

Le service de transfusion de la Croix-Rouge suisse nous communique les résultats des prises de sang destinées à la préparation de plasma desséché qui ont eu lieu depuis deux ans et demi. 128 prises de sang ont eu lieu et ont permis de recueillir le don de sang de 11 881 donneurs. Le centre de Bâle-Ville est en tête de la statistique, avec 21 prises de sang et 2030 dons.

Voici les chiffres intéressant les cantons romands: Fribourg, 1 prise de sang organisée par le service et 176 dons; Genève, 1 prise et 97 dons de sang; Neuchâtel, 2 prises et 147 dons; Tessin, 2 prises et 154 dons; Valais: Sierre, 2 prises de sang et 135 dons; Sion, 2 prises de sang et 230 dons.