

Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: 36 (1999)
Heft: 1406

Rubrik: Chronique

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: 29.04.2026

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

Mycologie

Le virus de la cueillette ne s'achète pas, il se mérite.

AU COMMENCEMENT ÉTAIT le chasseur prognathe et la femelle qui va avec. De Willendorf plus que de Milo, son abondante cellulite protégeait celle-ci du froid, favorisant la survie de l'espèce. Rebelle, indépendante (ses fugues répétées hors de la caverne conjugale), la femme du chasseur était cueilleuse et plutôt infidèle. Son mâle, cependant, s'obstinait à vouloir la nourrir à sa façon. S'acharnant pour cela sur des pauvres bêtes qui ne lui avaient rien fait, il stockait leurs dépouilles dans une grotte prévue à cet usage puis se mettait à la recherche de sa compagne, officiellement partie «aux champignons».

La traque pouvait durer des semaines. Enfin débusquée, la malheureuse était rabattue dans un fourré et battue au gourdin devant les voisins accourus en masse. L'humiliation était à son comble lorsque le vil hominien piétinait sa récolte de lycoperdons avant de la ramener au foyer par la tignasse. Là, enfermée dans le noir et l'humidité, surveillée et harcelée en permanence sur ce qui allait devenir son lieu de travail, la femme finit par se résoudre à la sédentarité. C'est ainsi que naquirent la cuisine et le rouleau à pâte.

Est-ce pour retrouver la liberté de ces ancêtres vagabondes que je sillonne les forêts, l'œil et la narine à l'affût du plus modeste cryptogame? La chasse me répugne, la pêche me laisse froide, mais la cueillette, ah la cueillette des champignons! Vestige de ces époques reculées, sa pratique s'est généralisée. Passant de la femme à l'homme puis de l'homme à l'automobiliste.

Il faut le voir, sa bagnole planquée dans un bosquet, tomber en prière devant un «rond de sorcière» frais éelos, narguer les promeneurs bredouilles d'une poignée de pieds violets, vider spores et lamelles sur le plateau de son capot en commentant au natel l'importance de sa prise. Devant ce spectacle, le doute n'est plus possible: le champignon est un virus originel, probablement héréditaire.

Moi, à ma première attaque, j'ai cinq ou six ans et je suis seule avec papa. Il a mis son pantalon de velours côtelé, ses souliers militaires et son béret basque. Le canif rouge pend à sa ceinture, au bout d'une chaînette d'acier. Il porte le panier de ma mère, celui du

marché. Cet attribut détourné lui donne un air vaguement comique. Il s'accroupit pour rajuster mon bonnet. La laine rêche me pique, je proteste, papa me brusque, impatient. Serrant mes avant-bras, de sa voix grave, il fixe les règles du jeu: interdiction absolue d'arracher, d'écraser ou de toucher un champignon. Je promets.

Cérémonies...

C'est l'été indien, un début d'après-midi. Le stratus vient de se déchirer. Le sous-bois est touffu, encore gris de fumées rampantes, les épicéas sont des flèches noires braquées sur le ciel. Tout de suite, nous marchons trop vite. Je traîne, je rechigne, j'ai froid dans mes bottes caoutchouc... Deux champignons précis marquent cette première expérience. Une féérique amanite tue-mouche et, le long d'une clairière, ces trois rangées de polypores des brebis, dont la profusion justifie l'arrêt immédiat de notre expédition.

Hiver, printemps, été, la mycologie ignore les saisons. Contagieuse, elle a atteint ma mère, mes cadets, des kyrielles d'amis en chaussettes rouges et leurs enfants. Dans les Préalpes, sur les crêtes du Jura, dans les sapinières ou sous les foyards, elle anime torrées et randonnées. Papa est un redoutable pédagogue. On ramasse tout ce qu'on trouve, et au retour, on étend la moisson sur un vieux journal. On recense, on contrôle, on trie en famille sur la table de la cuisine, le nez et le crayon dans les guides. Papa les préfère avec des dessins, maman trouve les photos plus fiables. Leur poésie comble tous mes sens. À mon oreille, l'aristocrate Inocybe de Patouillard décroche une majuscule et un bon premier prix. Et les couleurs! Pézize écarlate, entolome livide, strophaire vert-de-gris, russule dorée. Mon odorat s'affine: clitocybe, tricholome, meunier, je repère l'anis, le savon, la farine, avant le camphre et bientôt le cadavre, en imagination. Mon toucher glisse du visqueux d'un cortinaire au glutineux d'un gomphide, dérape sur le chapeau d'un épervier, pour rebondir sur la langue élastique d'un trémelle gélatineux. Mon goût évolue, varie selon les mélanges que mon père compose comme des bouquets. Pas d'innovations, ni d'au-

dace gastronomique. La littérature spécialisée confirme sa longue expérience: si les «véneux» sont forcément mauvais, les plus beaux ne sont pas les meilleurs. Les «médiocres» et les «sans valeur» sont froidement écartés. Par quelle faveur le tome 2 de l'album Silva juge-t-il le dégoûtant phallus impudique «comestible à l'état d'œuf pour certains amateurs»? Papa sourit sans répondre, jette les réprouvés dans la poubelle, change de journal et s'attelle à la corvée de nettoyage. Une cérémonie. À sec, de son éternel canif rouge, il gratte la terre et les aiguilles, élimine les chapeaux trop spongieux, pèle ou raccourcit les pieds trop fibreux. Des vers s'en échappent, leurs virgules blanches se tortillent jusque sur le bois sombre. Derrière nous, la cuisinière se prépare à prendre le relais. Elle hache les échalotes, émince l'ail et le persil, graisse la poêle, ou chauffe l'eau du blanchiment...

Une passion sans descendance

Aujourd'hui, maman achète ses agarics au supermarché. Papa ne court plus les bois, à cause de cette arthrose dans le genou. De toute façon, le Communal, le Jura ne sont plus ce qu'ils étaient. Dévastés, ratiboisés, un désastre écologique. Le chômage, la retraite anticipée, les escouades de cueilleurs au portable et à la lampe de poche ont gâché le métier. Au village, Monsieur Stauffer, le roi des petits gris, est mort sans descendance. Monsieur Luthi veut bien céder quelques bolets bais de temps à autre, mais dire ses coins, même pour de l'argent, il préférerait crever. Je le comprends. Le virus mycologique ne s'achète pas. Son développement se mérite.

Mon fils a fait une grosse rechute fin septembre. Lui qui prend sa voiture pour descendre de 300 mètres sur le Pod chaud-de-fonnier, il a marché trois jours dans l'Oberland pour quelques clitopiles de plus. Et le voilà déjà qui me fait la leçon. Il paraîtrait qu'un bon nombre des espèces que je dédaigne «on se demande pourquoi» sont délicieuses au vinaigre: «Evidemment, c'est du temps et du boulot! Tiens, je t'en ai apporté un bocal. Au grand-père aussi. Il n'en revenait pas!».

Anne Rivier