

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 80 (2002)
Heft: 3

Artikel: Un hymne neuchâtelois à la morille
Autor: Tijve, Tjakko
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936057>

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: 11.12.2025

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

Un Hymne neuchâtelois à la Morille

Tjakko Stijve

Sentier de Clies n° 12, 1806 St-Légier

La lecture des livres anciens sur les champignons a souvent un charme indéniable, car, contrairement à beaucoup d'ouvrages modernes, ils ont été composés sans sacrifier tout à la rigueur scientifique. Il faut dire que l'effort d'écrire un livre mycologique avec une certaine qualité littéraire n'est guère apprécié aujourd'hui: les meilleurs livres de Georges Becker n'ont été ni réédités, ni traduits. Les excellentes chroniques mycologiques de Guy Fourré, que l'auteur a réunies et éditées pour son compte dans les ouvrages *Pièges et curiosités des Champignons* (1985) et *Dernières Nouvelles des Champignons* (1990), n'ont pas été un succès commercial non plus. Aujourd'hui, écrire un livre lisible et un peu humoristique sur les champignons est surtout apprécié de l'autre côté de l'Atlantique. En effet, il y a 15 ans, le mycologue californien David Arora a publié *Mushrooms demystified*, un guide de 950 pages, des champignons d'Amérique du Nord qui a la faculté rare de se lire comme un roman. Aux Etats-Unis ce livre est toujours un best-seller, mais il a été superbement ignoré en Europe. Le peu de comptes rendus que j'ai pu trouver étaient presque méprisants. Puisque les noms des champignons dans ce livre ne correspondaient pas toujours aux préjugés du critique, c'était – encore une fois! – une preuve de l'infériorité de la mycologie américaine. Arora avait également commis le péché d'ajouter ici et là une photo humoristique, ce qui rendait le livre peu sérieux aux yeux des savants austères. Cependant, si l'on sait lire l'anglais et que l'on aime la mycologie populaire, on n'a que l'embarras du choix parmi des auteurs comme Paul Stamets, Elio Schaechter, Arleen & Alan Besette, Olle Persson, Dennis Benjamin et j'en passe.

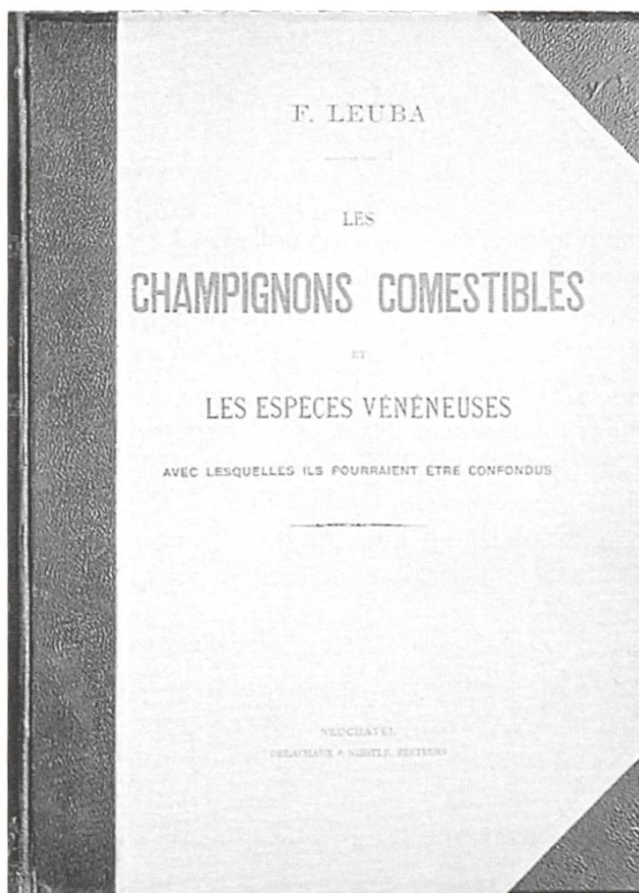


Fig. 1: Couverture du livre de Leuba

Fritz Leuba

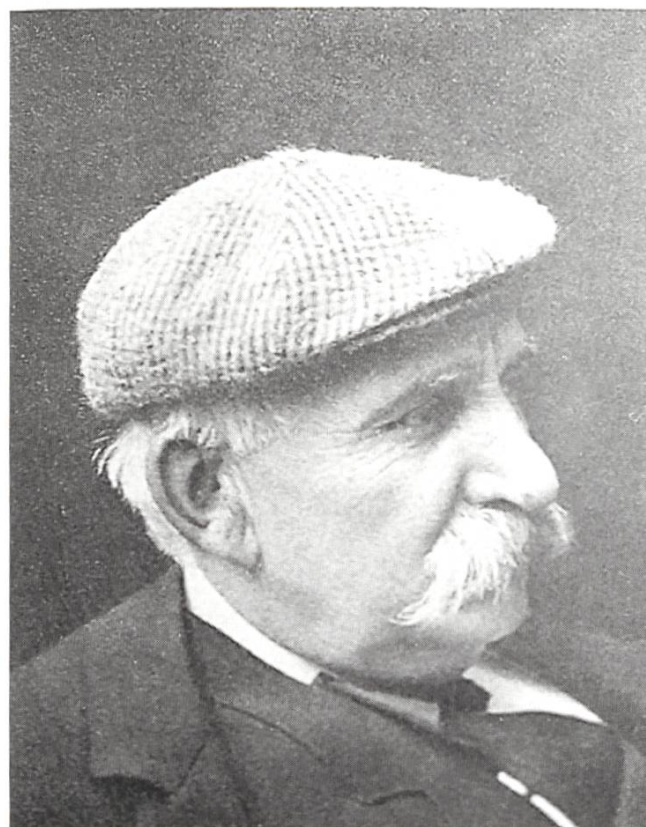


Fig. 2: Photo de Fritz Leuba



Fig. 3: Planche du livre montrant les morilles

édition brochée sans planches en couleurs, on peut l'obtenir à bas prix.

Un livre beaucoup plus ancien est *Les Champignons comestibles et les espèces vénéneuses avec lesquelles ils pourraient être confondus* par Fritz Leuba (Neuchâtel, 1890) Aujourd'hui ce livre est une pièce de collection, qui se vend chez les antiquaires pour environ 1000 CHF. A sa parution, le prix était de CHF 24, une somme considérable pour l'époque! Pour faciliter l'acquisition de l'ouvrage, les éditeurs, la Librairie Delachaux & Niestlé SA, acceptaient de le fournir contre remboursements mensuels de 6 francs.

Son auteur, Fritz Leuba (1848–1910) naquit à La Côte-aux-Fées. Ne pouvant plus exercer sa profession d'horloger suite à un accident, il entreprit des études de pharmacie et s'établit à Corcelles. Durant ses loisirs, il étudia les champignons. Artiste autant que mycologue, il réalisa lui-même les illustrations pour son grand ouvrage, qui fut même traduit en allemand. La beauté et le réalisme des dessins de Leuba étaient tels, qu'on édita quatre planches murales – subventionnées par la Confédération et le Canton – montrant les principaux champignons comestibles et vénéneux.

Il faut dire que Fritz Leuba et son livre ont été injustement oublié. Pour preuve, il n'a pratiquement jamais été mentionné dans les pages de ce Bulletin, qui ne date pourtant pas d'hier!

Pourtant, dans les années 20 du siècle passé il y a eu quelques mycologues suisses, qui ont écrit d'excellentes vulgarisations. Dans le BSM 6/2000 j'ai eu déjà le plaisir de présenter *Mes Chasses aux Champignons – Souvenirs mycologiques* (Lausanne 1925) par Jules Amann. C'est un livre plein d'humour et de poésie, qui est également une source d'informations qu'on ne trouve plus dans la littérature moderne. Il convient aussi de mentionner l'ouvrage de J. Jaccottet intitulé *Les Champignons dans la Nature*, illustré de 76 planches en couleurs du peintre Paul Robert. Ce livre est paru pour la première fois en 1925 et a été réédité jusque dans les années 60! Jaccottet a également publié ses *Causeries sur les Champignons comestibles* (Genève, 1922), qui avaient paru successivement dans *La Tribune de Genève* de 1917 à 1921. Cette petite anthologie était illustrée par des dessins en noir et l'auteur invita ses jeunes lecteurs à colorier les images suivant les exemplaires des champignons qu'ils avaient trouvés. Ce petit bijou pédagogique se rencontre encore occasionnellement chez les brocanteurs. Puisqu'il s'agit d'une

C'est seulement dans les années 50 que le père de l'ethnomycologie, l'Américain Robert Gordon Wasson, a pour ainsi dire redécouvert l'œuvre de Leuba. Il en était tellement enchanté que, dans son livre *Mushrooms, Russia and History*, une édition bibliophile parue en 1957, il a incorporé l'*Hymne à la Morille*, une digression poétique de Leuba, dans laquelle il chantait les morilles et ses chasseurs. Pour Wasson, un homme cultivé, il s'agissait de sauver ce rare exemple de belles lettres mycologiques de l'oubli. Ces dernières années, nous nous sommes rendus compte que beaucoup de mycologues et d'amateurs suisses ignorent complètement l'œuvre du savant neuchâtelois. C'est pourquoi nous nous permettons de présenter ici, sous forme légèrement abrégée, l'interlude poétique de Leuba.

Hymne à la Morille

Par **Fritz Leuba**,
Pharmacien et mycologue neuchâtelois

Voici la morille! En est-il un seul d'entre vous chez lequel ce nom n'évoque des souvenirs délicieux de cueillettes heureuses, de courses enchantées, d'odeurs de sapins, de nuages de rosées d'aurore, d'appels de coucous et de tout le cortège enivrant du printemps? Quel est celui dont le cœur ne tressaille d'aise au souvenir de la vue d'une de ces belles morilles que nous avons contemplées un instant avant d'oser y porter une main sacrilège? Qui ne connaît la morille et qui la connaît sans l'*aimer*? En effet, de tous les champignons, aucun ne passionne davantage l'amateur, aucun n'est recherché avec autant de plaisir et d'acharnement, aucun n'intéresse des catégories des gens aussi diverses. Depuis le négociant affairé au rentier inactif, de l'artiste amateur à l'ouvrier sédentaire, tous aiment à la trouver. Le vrai morilleur se livre sans arrière-



Fig. 4: Planche murale (Chromolithographie) des principaux champignons comestibles. Editée avec subvention de la Confédération et du Canton

pensée à cette chasse tout le temps de la saison, fouillant les bois et les taillis et ne laissant aucune chance au hasard. Sa longue expérience et son œil scrutateur et infaillible en font un concurrent redouté des amateurs ordinaires qui ont bien de chances de rentrer bredouilles s'ils ont le malheur de le rencontrer dans leur course. Quoique morilleur de quelque mérite, j'ai toujours envié le coup d'œil de ce chasseur et la rapidité avec laquelle il fait l'inventaire de la place. Cela m'a toujours confondu.

En général, arrivé devant un *coin*, le morilleur s'arrête un moment et commence ses recherches; il découvre une morille, puis plusieurs... Quand il s'est assuré qu'il n'y en a pas d'autres, il les prend lentement et continue sa route comme un promeneur ordinaire. Habituellement, le morilleur cueille la morille en la prenant par-dessus, de manière à ce qu'une fois détachée de sa racine, il la tienne dans sa main; c'est le moment psychique, celui où l'attouchement de l'extrémité de la morille dans le creux de la main de celui qui la cueille, transmet à l'âme l'état de jouissance qui fait le charme de cette trouvaille.

La passion qui peut inspirer la chasse aux morilles est extraordinaire et se manifeste différemment selon le caractère des individus qui s'y adonnent. Outre le grand nombre de personnes qui vont aux morilles par délassement, on distingue le morilleur de profession, c'est-à-dire celui qui va aux morilles pour en faire le commerce dont il vit tout le temps que dure cette végétation, et non pour le plaisir pur et simple de les trouver, car il est rare que cet amateur-là aime à les manger.

Le moment le plus favorable de la journée pour trouver la morille, c'est le matin, alors que la lumière n'inonde pas encore la forêt. A cette saison de l'année où le ton gris domine encore, il faut un certain temps pour familiariser l'œil avec le terrain et les jeux de la lumière et l'on éprouve toujours quelque difficulté à découvrir la première morille. C'est là qu'on reconnaît le vrai morilleur. Sûr de son appréciation, il est là, concentrant sa vue sur chaque point de terrain, suivant chaque fissure de rocher, ne laissant échapper aucun brin d'herbe naissante à ses investigations; bien peu de morilles échappent à cet œil-là. Aussi le morilleur se lève-t-il de bonne heure afin d'arriver avec l'aurore à l'endroit qu'il a l'intention d'exploiter plus particulièrement ce jour-là et où il trouve souvent déjà nombre d'autres amateurs. C'est alors que commence cette chasse effrénée, ces marches et contremarches, ces explorations minutieuses de tous les coins, de tous les plis de terrain, en un mot, cette guerre d'extermination à ces pauvrettes qui n'ont commis d'autre crime que celui d'être excellentes et de se laisser accommoder à toutes sauces.

Après le morilleur de profession vient le morilleur gastronome. Bien que d'une certaine habileté, il n'est pas à redouter comme le précédent, et l'on a encore des chances de faire une cueillette raisonnable après son passage. Celui-ci n'a pas manqué, avant son départ, de se munir d'une *bonne bouteille* et de garnir son sac de diverses conserves alimentaires. Constamment préoccupé de la manière dont il apprêtera sa cueillette le soir, en rentrant au logis, il assiste déjà à un festin imaginaire; ses oreilles entendent le crépitement du beurre frais dans la poêle fumante, ses narines se dilatent au parfum de persil qui s'en exhale; les effluves musqués de la morille qui fait des soubresauts sur ce lit d'herbettes l'enivrent. Le phénomène physiologique est bientôt accompli: le misérable l'a mangée avant de l'avoir trouvée!

Outre ces différentes classes de morilleurs, il existe encore celle des amis de la belle nature pour lesquels les morilles ne sont pas tant un sujet de recherche qu'un prétexte pour se vouer à leur culte favori et passer un instant dans le recueillement en communion intime avec leur Créateur en admirant ses œuvres. Le grand charme de la morille, c'est qu'elle vient au printemps et qu'elle croît dans les bois; or, si les bois ne sont plus le séjour des dieux, ils sont encore et toujours le refuge où l'homme, fatigué du train de ce monde, blessé dans ses luttes de la vie sociale, est heureux de trouver la solitude et le silence, l'intimité avec une nature inoffensive, discrète et charmante qui soulage son âme et enchante ses yeux. Aussi, quand le soleil du printemps commence à fondre la neige sur le sommet de nos montagnes, quand la nature se réveille de son long sommeil et qu'une main magique sème dans les vallons la verdure et les fleurs, le morilleur se lève de bon matin et prend doucement le chemin des pâturages. C'est le moment où les nuages rosés de l'Orient annoncent l'approche du soleil...

C'est là que le bonheur de vivre inspire au cœur de l'homme de ces élans passionnés de reconnaissance et d'amour et, qu'oubliant les misères du monde, le morilleur, poussé par une

force mystérieuse et puissante, joint sa voix à ce concert universel, à cet hymne éternel au Créateur. Pour lui, le bien suprême, c'est la jouissance sans arrière-pensée de cette poésie saine et réconfortante qui découle de toutes les beautés de cette nature, et si, dans sa course, il s'est attardé à regarder une abeille brossant du pollen, à examiner une corolle de primevère qui s'épanouissait au soleil; en un mot, si la récolte a été presque nulle, il n'en rentre pas moins heureux à la maison: il a pris une leçon de plaisir, de sagesse et d'amour.

Indépendamment des qualités qui sont le privilège de la morille, ce qui fait son prestige, c'est la saison où elle croît. Dans les hautes vallées du Jura, elle est pour ainsi dire considérée comme la messagère des beaux jours. Il n'est pas rare de voir le morilleur se mettre en route après quelques jours de chaud soleil de mars et visiter les gros sapins isolés et les lisières des bois exposées au soleil; ses recherches sont généralement couronnées de succès. C'est alors un triomphe que la feuille locale annonce à ses lecteurs qui saluent avec plaisir cette promesse du prochain retour du printemps; mais hélas! à cette saison de l'année où les nuits sont encore si froides, le plus grand nombre périssent, victimes de leur empressement à saluer le soleil printanier. Et, quand plus tard, les beaux jours arrivent, plus d'une fois le morilleur, sensible au malheur de ces infortunées, soupire tristement en retrouvant leurs cadavres étendus sur le sol.

Remerciement

L'auteur remercie vivement M. Alfredo Riva, grand connaisseur de l'ancienne mycographie suisse, pour ses précieux renseignements.

Références bibliographiques

- Amann, Jules. 1925. *Mes Chasses aux Champignons – Souvenirs mycologiques*. Ed. Vaney-Burnier, Lausanne.
- Arora, David. 1986. *Mushrooms demystified*, second edition, Ten Speed Press, Berkeley, CA 94707, USA.
- Becker, Georges. 1952. *La Vie Privée des Champignons*. Librairie Stock, Paris.
- Fourré, Guy. 1985. *Pièges et Curiosités des Champignons*. Chez l'auteur: 152, rue Jean Jaurès, F-79000 Niort.
- Fourré, Guy. 1990. *Dernières Nouvelles des Champignons*. Seconde édition, chez l'auteur: 152, rue Jean Jaurès, F-79000 Niort.
- Jaccottet, John. 1922. *Causeries sur les Champignons comestibles*. Editions ATAR, Genève.
- Jaccottet, John et Robert, Paul André. 1925. *Les Champignons dans la Nature*. Delachaux & Niestlé, Neuchâtel.
- Leuba, Fritz. 1890. *Les Champignons comestibles et les espèces vénéneuses avec lesquelles ils pourraient être confondus*. Delachaux & Niestlé, Neuchâtel.
- Wasson, R. G. and Wasson, V. P. 1957. *Mushrooms, Russia and History*. Deluxe first (and only) edition. Two volumes with 85 plates. Pantheon Books, New York.