

Texte et photos
par David Vallée
(partie Ardenne),
Marcel Lecomte
et Paul Pirot
(partie Lorraine)

«Mise en plis et bas-reliefs»

Si la Belgique ne manque pas de sites naturels intéressants voire remarquables, c'est surtout en Wallonie et plus particulièrement en Ardenne et en Lorraine que se trouvent les grands massifs forestiers propres à faire le bonheur des amateurs de champignons. Jules César ne parlait-il pas déjà à son époque de l'*Arduenam sylva* comme étant l'une des plus grandes forêts d'Europe ?

Le nord du pays, avec sa forte densité de population, ses grandes cultures et ses industries, laisse peu de place à la forêt tandis que l'Ardenne, avec son climat rude, ses communications difficiles, ses sols ingrats, est prédestinée à la sylviculture et à l'élevage. Le tourisme et la chasse lui apportent des renforts économiques non négligeables. Au sud de l'axe Sambre et Meuse, un paysage vallonné, de prés et de bois, caractérise ce qu'on a coutume d'appeler (improprement, comme nous allons le voir) l'Ardenne.

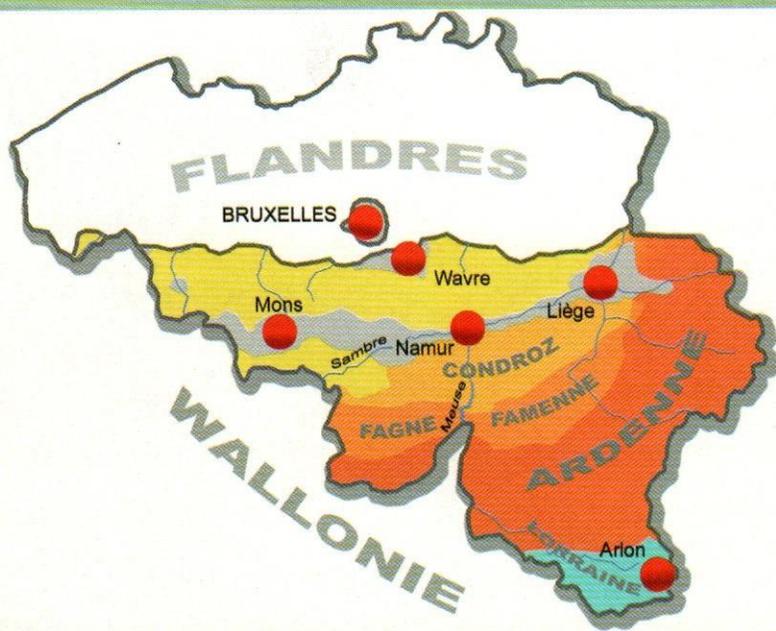
Un œil observateur distinguera néanmoins les nuances des différentes régions qui se succèdent, presque parallèlement, du nord-ouest au sud-est.

Une région diversifiée

Le Condroz (prononcez «Condrô») se caractérise par un relief ondulé, où alternent bois, champs et herbages. La forêt garnit les crêtes allongées, gréseuses, exposées au vent. Les prairies occupent les creux au sol lourd, tandis que les cultures couvrent plutôt les versants et les plateaux limoneux. La roche calcaire apparaît dans les vallons. Le Condroz est ainsi une mosaïque de milieux distincts : végétations calcaires, grottes, grandes cultures, forêts de sols siliceux...

La Famenne (qu'on appelle «la Fagne» à l'ouest de la Meuse) est une vaste dépression insérée entre le Condroz et l'Ardenne. Son altitude avoisine 150 m alors que les plateaux voisins s'élèvent à 300 m (Condroz) ou 400 m (Ardenne). La Famenne est couverte de forêts, essentiellement de chênes et de charmes, souvent là où l'altitude est la plus basse et l'humidité la plus forte, et de prairies sur les sols lourds. C'est la nature schisteuse du sous-sol qui cause le relief déprimé et le sol argileux : le schiste s'érode facilement et s'altère en argile. Ça et là, le relief est rehaussé de petites collines souvent plantées de pins, appelées «tiennes». Ce sont des saillies d'une roche calcaire qui a résisté à l'érosion.

Calcaire encore et plutôt karstique, la Calestienne, qui tiendrait son nom du flamand Kalksteen («pierre à chaux»), est une étroite bande insérée entre la Fagne-Famenne et l'Ardenne. L'influence du calcaire y est très marquée : hêtraies et chênaies calcicoles, pelouses calcaires où croissent les orchidées, grottes, carrières, limites septentrionales d'espèces de pays plus chauds.



Carte : O. Brandy d'après A. Gélin
Les différentes régions du sud de la Belgique



Puit de lumière en hêtraie ardennaise.

L'Ardenne proprement dite est une région bien caractérisée : ses sols recouvrent des roches fort anciennes (Dévonien), schisteuses et gréseuses, sans rapport avec les calcaires et les marnes de ses bordures nord et sud. L'Ardenne se présente comme un plateau peu différencié, sans lignes structurales, couvert de forêts et de prairies. Au centre, c'est un plateau doux, couvert de prairies et parsemé de plantations d'épicéas. Sur les bordures, les pentes s'accroissent, les vallées creusent profondément le rebord du plateau, le couvert boisé s'épaissit : deux grandes bandes forestières bordent ainsi l'Ardenne, l'une au nord centrée sur la forêt de Saint-Hubert, l'autre au sud sur celles de Bouillon, d'Herbeumont et d'Anlier. L'Ardenne, bien qu'elle se prolonge dans les pays limitrophes (nord du 08, Grand-Duché de Luxembourg, Eifel), se distingue par son climat aux influences maritimes fraîches.

Dans l'est de l'Ardenne, les Hautes-Fagnes, vastes tourbières, s'étendent sur les plateaux les plus élevés du pays, à quelque 700 m d'altitude. D'une grande richesse écologique, elles sont en majeure partie classées en réserves naturelles.

Enfin, la partie la plus méridionale du pays, appelée Lorraine belge ou «Gaume» (ces appellations étant, l'une plutôt géographique, l'autre plutôt culturelle), extrémité orientale du bassin parisien, se compose d'une alternance de trois dépressions joutées chacune de trois reliefs, appelés cuestas, allongés d'ouest en est : la côte des calcaires gréseux du Luxembourg (Lias), puis celle du Macigno d'Aubange, et enfin celle du calcaire bajocien, prolongement de la côte de Moselle dont la base fournit la «minette», le minerai de fer. La diversité et la répartition des roches marquent l'occupation du sol, les paysages et la flore. Le climat est moins frais, plus ensoleillé et plus continental qu'en Ardenne.

Paysage de tourbière typique des Hautes-Fagnes et drosera (détail).





La forêt ardennaise

Forêt de chênes et de bouleaux en Ardenne belge.

Emblématique de l'Ardenne, la forêt telle qu'on la connaît aujourd'hui est pourtant assez récente. Les forêts primaires, constituées de hêtres et de charmes, ont régressé dès le Moyen Âge, quand les moines entreprirent de grands défrichements. Les calamités du XVII^e siècle accordèrent à la forêt un petit répit, mais elle fut plus sollicitée que jamais au XVIII^e siècle par l'industrie navale, les forges ou les tanneries... Les arbres coupés tôt pour les besoins de bois de feu, de tan ou de charbon ne montaient plus en futaie. Au XIX^e siècle, l'exploitation de la houille soulagea enfin la forêt de la voracité des industries. On commença alors à reboiser et l'épicéa, destiné au soutènement des galeries de mines, fut essayé avec succès. Au XX^e siècle, les futaies ont continué à s'étoffer et les plantations résineuses à s'étendre, même après la fermeture des mines, de nouveaux débouchés étant apparus dans le bâtiment ou l'industrie papetière...

L'histoire de la forêt ardennaise explique largement sa grande variété de paysages actuelle :

Trouée entre les cimes d'épicéas.



Les hêtraies

Trois associations principales peuvent se trouver en Ardenne au sens large :

- La hêtraie à mélique et aspérule occupe les sols neutres, qui se trouvent surtout en Gaume.
- La hêtraie à céphalanthère occupe les sols calcaires (Calestienne). Elle se peuple d'epipactis et d'orchis.
- La hêtraie à luzule blanche est liée aux sols bruns acides. Typique de l'Ardenne, elle recouvre aussi les grès de Lorraine belge et certains terrains du Condroz. Ses espèces caractéristiques incluent le polytric élégant, la myrtille ou la canche flexueuse...

Notons que le hêtre est pratiquement absent de la Famenne, le sol argileux lourd ne lui convenant absolument pas.

Les chênaies

Trois espèces de chênes indigènes se trouvent chez nous : le chêne pédonculé, le chêne sessile et, beaucoup plus rare et localisé, le chêne pubescent. La plupart des chênaies dérivent de hêtraies, sauf dans les conditions de sols extrêmes (Fagne-Famenne). Les chênaies (pédonculées) à charmes sont des forêts mélangées, souvent riches en frêne, sur sols fertiles. Elles gardent généralement la structure à deux étages du taillis sous futaie. La chênaie (sessile) à luzule est typique des sols acides, avec myrtille et canche flexueuse. Fréquente en Ardenne, elle se trouve aussi sur les grès du Condroz et de Lorraine belge.

D'autres chênaies plus rares se trouvent sur les sols extrêmes et les pentes sèches :

- La forêt de chêne sessile et d'alisier sur les pentes ensoleillées à roche siliceuse.
- La chênaie-charmaie à phalangère sur des schistes plus riches en calcaire (Famenne).

- La chênaie pubescente ou la chênaie à buis sur les pentes sèches calcaires, chaudes, à flore thermophile (Calestienne).
- La chênaie pédonculée montagnarde à trientale (souvent mêlée de bouleaux pubescents), dans les argiles blanches des hauts plateaux d'Ardenne.
- La chênaie-charmaie famennienne, à laïche glauque, sur les schistes de Famenne, à argile gonflante.

Les résineux

L'épicéa occupe une place prépondérante en Ardenne depuis le siècle dernier, avec une production de 10 m³ par hectare et par an. Le climat lui convient en effet particulièrement bien. Malheureusement, ses plantations n'ont pas toujours été judicieuses, sacrifiant des zones humides pour de très médiocres rendements, et il s'est souvent révélé envahissant dans les friches, les tourbières et les landes, au détriment de la diversité botanique. Le sapin de Douglas tend actuellement à remplacer l'épicéa sur les meilleurs sols forestiers. C'est hélas un sujet d'affliction pour les mycologues, car bien peu d'espèces se plaisent sous son couvert. Le mélèze (hybride du mélèze du Japon et du mélèze montagnard) est assez peu représenté chez nous, mais ses parcelles rompent quelque peu la monotonie des plantations d'épicéas. Le pin sylvestre fut utilisé en reboisement avant qu'on ne lui préfère l'épicéa. On peut donc en retrouver en Ardenne des peuplements assez anciens ou naturalisés. Quant au pin noir d'Autriche, c'est plus récemment qu'il a été introduit sur les sols calcaires. Il tend malheureusement à envahir les pelouses calcaires suite à l'abandon du pâturage ovin.

Pour être complet, citons encore les zones humides : tourbières, fonds de vallées, bas marais peuplés de saules, d'aulnes et de bouleaux pubescents, qui, pour peu qu'on ait le goût de s'y aventurer, peuvent réserver de belles surprises au naturaliste.



Le village de Chassepierre en Lorraine belge.

«La Gaume est intéressante à prospecter dès le printemps, car elle abrite des morilles noires et blondes, au voisinage des frênes»

A l'extrême sud : la Lorraine belge

Souvent appelée «Gaume» en raison du dialecte qui y est parlé, le Gaumais, la Lorraine belge est une entité naturelle géologiquement et géographiquement bien distincte de tout le reste du pays. Elle appartient à la frange orientale du bassin parisien et correspond à peu près au sud de l'axe de deux rivières, la Semois, qui se jette dans la Meuse à l'ouest, et la Sûre, qui rejoint la Moselle à l'est.

Composée de terrains de l'époque secondaire (Triasique et surtout Jurassique), on y trouve principalement des sables et grès calcaires, et des marnes. Alors que l'Ardenne qui la jouxte, d'altitude plus élevée (en moyenne 500 m au lieu de 200 m), est constituée de terrains de l'époque primaire (Dévonien inférieur et Cambrien).

Un relief en crêtes, avec un côté assez abrupt et l'autre en pente douce, caractérise cette partie de l'extrême sud de la Belgique : ce sont les «cuestas». La cuesta sinémurienne (calcaire sableux et grès de Luxembourg) est la première. Entre Muno et Florenville, la route qui passe sur sa crête offre un point de vue superbe sur le village de Chassepierre, où a lieu chaque année un célèbre festival des arts de la rue. La Semois déroule son cours au pied, alors qu'au-delà se profile le plateau ardennais et la forêt d'Herbeumont.

Toute la Gaume jouit d'un climat nettement meilleur que celui de l'Ardenne. À l'extrême sud de la Belgique, le petit village de Torgny, classé parmi les plus beaux

du pays, est remarquable par sa couleur jaune due à la «pierre de France» utilisée pour ses maisons. Perché sur la troisième cuesta, dite bajocienne (calcaire de Longwy), sa température moyenne y est pratiquement de 5° degrés supérieure à celle d'Herbeumont où s'est tenue la récente session de la SMF. On y cultive même la vigne au Clos de la Zolette ! Et vous y trouverez une réserve naturelle fameuse pour ses pelouses calcaires, avec de belles orchidées et la présence de la seule cigale du pays...

Où et quand récolter en Lorraine?

Les principaux types de forêts de Lorraine belge sont les hêtraies calcicoles sur les calcaires de la cuesta bajocienne, à mélique et aspérule sur les sols bruns lessivés sablo-limoneux ou limono-argileux mésotrophes ou eutrophes et acidophile à luzule blanche sur les sols plus pauvres. Nous pouvons aussi y trouver des chênaies-charmaies à pulmonaire et primevère, sur les terrains marneux de la zone septentrionale. Dans les zones basses et humides, nous rencontrerons des frênaies alluviales et des aulnaies.

La Gaume est intéressante à prospecter dès le printemps, car elle abrite des morilles noires et blondes, au voisinage des frênes, mais aussi, occasionnellement, au bord des routes où on a entassé et traîné des arbres abattus. Fin avril, les grosses morilles rondes (*Morchella esculenta* var. *rotunda*) font la joie des amateurs qui ont la chance de connaître les places où elles se montrent plus ou moins fidèles, au

Morille ronde (*Morchella esculenta* var. *rotunda*).



La découverte du polypore radié (*Inonotus dryadeus*) est toujours une bonne surprise.

moment où éclosent les gros bourgeons noirs des frênes. Mais on ne négligera pas les pézizes (*Disciotis venosa* à même la terre argileuse, *Discina perlata* sur les vieux épicéas moussus abandonnés au sol), les verpes qui peuvent pulluler même en bordure de route très passante, la fréquente *Dumontinia tuberosa* liée à l'anémone sylvie, *Psathyrella spadiceo-grisea*, etc. Par contre, le mousseron ne s'y montre guère.

Dès la fin de l'été, les chanterelles peuvent se montrer en grand nombre, y compris la petite chanterelle de Fries (*Cantharellus friesii*), avec ses magnifiques couleurs. Nous y avons trouvé plusieurs fois le bolet à lames (*Phylloporus pelletieri* = *rhodoxanthus*), mais moins souvent que le répandu bolet pomme de pin (*Strobilomyces floccopus*). Attention : l'amanite phalloïde (*A. phalloides*) s'y complait, tout comme l'amanite panthère (*A. pantherina*), de couleur pas toujours traditionnelle ! Au pied d'un gros chêne, on peut trouver l'extravagant polypore radié (*Inonotus dryadeus*).

On n'oubliera pas de visiter les pessières, où abondent les géastres (notamment l'élégant *G. quadrididum* qui persiste tout sec jusqu'au printemps suivant), *Lepiota ventriosospora*, bien plus colorée que ses cousines *L. clypeolaria* et *L. ochraceosulfurescens*. Jusque tard en saison, le pied bleu (*Lepista nuda*) y exposera ses cercles parfois luxuriants.

Le bolet pomme de pin (*Strobilomyces floccopus*) est assez commun en Gaume.



Hêtraies, pessières et troufferies

À chaque sous-bois, chaque forêt son lot d'espèces différentes. De ce point de vue, la Wallonie méridionale mérite un large détour et une attention particulière pour ses biotopes toujours très variés qui réservent bien des surprises au promeneur...

Hêtraie et sous-bois recouvert d'anémones sylvie (Anemone nemorosa) au printemps.

Le lactaire muqueux (Lactanus blennius).

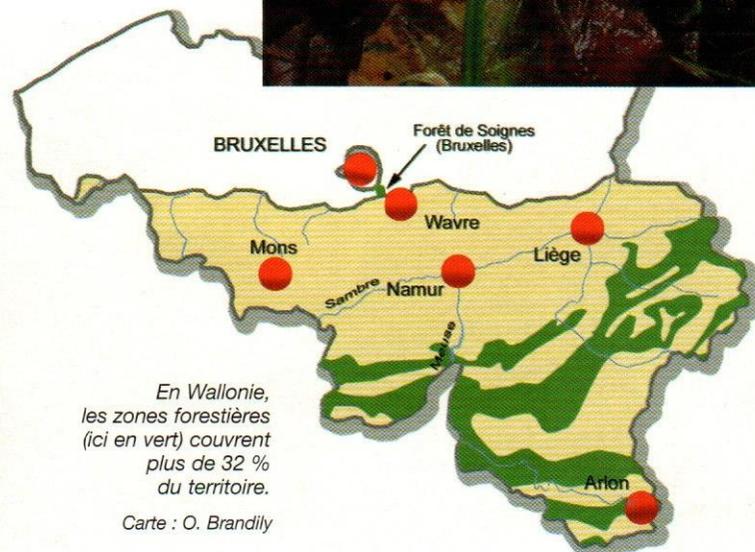
La hêtraie ardennaise

Le hêtre est l'arbre par excellence de l'Ardenne schisteuse : c'est lui qui règne en maître incontesté au terme d'une évolution naturelle, sans intervention humaine. C'est ce qu'on appelle le stade «climax», au bout de quelques centaines d'années. Par sa taille et l'ombre épaisse qu'il génère, toute végétation finit par disparaître à ses pieds. Seuls quelques champignons, des russules notamment, l'accompagnent en fin de vie.

Dans une hêtraie, les premières fleurs de printemps (l'anémone sylvie par exemple) se hâtent de fleurir dès les premiers beaux jours, avant que le feuillage du hêtre se déploie. Quand il est moins impérial, le hêtre côtoie le chêne et une végétation arbustive (charme, bouleau, sorbier, sureau, ou même des semis naturels d'épicéas) qu'il n'«étouffe»



Le laccaire améthyste (Laccaria amethystina).



pas encore... Au sol, la myrtille, la callune, la canche flexueuse ou la luzule abritent de nombreux champignons mycorhiziens : l'amanite citrine (*Amanita citrina*), la chanterelle pruineuse roussissante (*Cantharellus subpruinus*), le bolet à chair jaune (*Xerocomus chrysenteron*), le lactaire muqueux (*Lactarius blennius*), le laccaire améthyste (*Laccaria amethystina*), le cortinaire oint (*Cortinarius delibutus*) et son compère le cortinaire violet (*Cortinarius violaceus*), etc.

Quand les arbres meurent ou perdent de grosses branches, les polypores s'installent, surtout les gros amadouiers (*Fomes fomentarius*) et le fomes des pins (*Fomitopsis pinicola*), ce dernier avec sa marge vivement colorée. D'autres saprotrophes se plaisent sur les souches (*pholiotas*, *hypholomes*, *xylaires*), que la vessie-de-loup en forme de poire (*Lycoperdon pyriforme*) habillera jusqu'au prochain printemps.



Le très toxique entolome livide (*Entoloma lividum*) !

La chênaie-charmaie de Fagne-Famenne

Dans la dépression qui fait la transition entre l'Ardenne et la «tôle ondulée» du Condroz, la Fagne (à l'ouest de la Meuse) et la Famenne (à l'est de la Meuse) constituent un endroit de prédilection pour les champignons. On peut distinguer une sous-région très intéressante, la Calestienne, bordure très calcaire où des pins ont souvent été plantés, et où les larges haies d'aubépines et de prunelliers recèlent de nombreux champignons de printemps (morilles, mousserons, verpes, entolomes). Dans la forêt typique de Fagne-Famenne, les sols constitués de petit schiste friable sont de type argilo-calcaire. Ici, le chêne est roi, mêlé aux charmes, mais aussi aux noisetiers.

Dès le mois de juin, on peut y trouver des bolets (*B. aestivalis*, *B. luridus*), de nombreuses russules (*R. cyanoxantha*, *R. risigallina*, etc.), des lactaires blancs (*L. piperatus* et *L. glaucescens*), sans parler des chanterelles. Parfois, ce sont des tapis qui émerveillent

les yeux où qu'ils se posent... Mais il faut que les conditions météo soient favorables. Les saprotrophes se confondent souvent avec la litière des feuilles (*Clitocybe gibba*, *Collybia dryophila*). Une des espèces les plus fréquentes est la collybie à pied en fuseau (*Collybia fusipes*) qui vient en touffes au pied des chênes.

S'il ne fait pas trop sec, l'été procurera de belles surprises (*Boletus pseudoregius*, *Boletus aereus*), et l'automne, jusque tard en saison, comblera l'amateur de grandes lépiotes (*Macrolepiota procera*), de lactaires brun-orangé (*L. subsericatus* var. *pseudofulvisimus*, *L. subumbonatus*), de belles grosses russules (*R. pseudointegra*, *R. olivacea*), et de clavaires (*Ramaria* sp.) spectaculaires. Tout près des noisetiers auxquels il est lié, un lactaire à lames orangées et espacées laisse couler un lait d'une acreté de feu, devenant orangé avec une goutte de potasse (*L. pyrogalus*).

Si les charmes sont favorables aux délicieuses trompettes de la mort (*Craterellus cornucopioides*), on n'oubliera pas que c'est dans ce type de bois qu'abondent l'amanite phalloïde (*A. phalloides*) et l'entolome livide (*Entoloma lividum*) !

Texte et photos
par Marcel Lecomte
et Paul Pirot

Le lactaire presque umboné (*Lactarius subumbonatus*).



La russule olivacée (*Russula olivacea*).

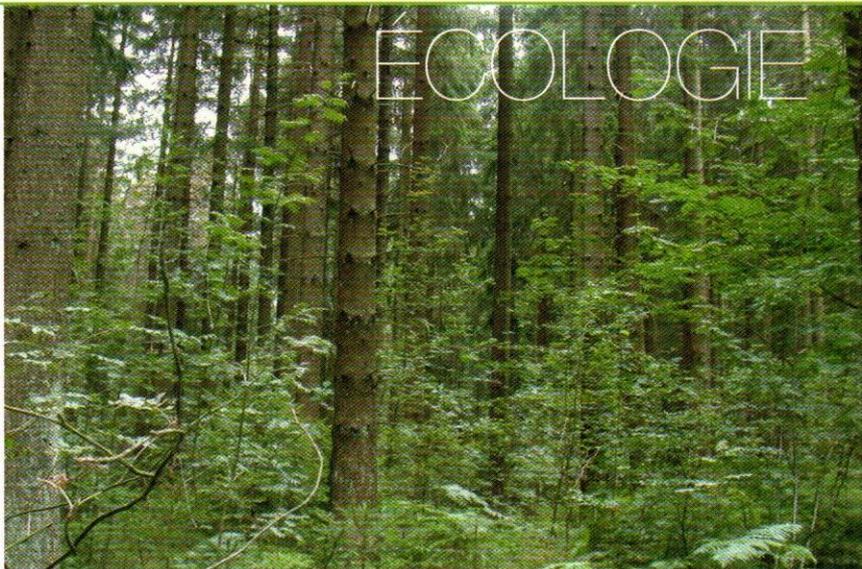


La pessière ardennaise

En Wallonie, les zones forestières couvrent 32,3 % du territoire. Sur ces 544 800 ha, plus de 87 % représentent des peuplements productifs répartis entre 227 500 ha de résineux et 250 300 ha de feuillus. Durant ces vingt-cinq dernières années, la surface occupée par les feuillus s'est maintenue, tandis qu'on enregistrait une diminution de presque 10 % des futaies résineuses.

Une acidification des sols

Une pessière est un endroit planté d'épicéas (*Picea abies*), à ne pas confondre avec le vrai sapin (*Abies alba*), très rare en Belgique. Jadis utilisé comme bois de mine et actuellement dans la confection de charpentes de bâtiments ou pour la production de «sapins de Noël», ce conifère non-indigène au départ, a été abondamment planté en Ardenne pour rentabiliser des terrains naturellement pauvres, pierreux ou pentus, délaissés par l'agriculture et l'élevage. Il aime l'eau et l'altitude. Un inconvénient majeur de ces monoplantations massives est une acidification intensifiée du sol par la chute et la dégradation des aiguilles et un envahissement des terrains d'excellente qualité, au détriment des feuillus. Leur rendement et productivité, par là même le profit, sont aussi beaucoup plus rapides. L'examen d'environ 1 000 sites de pessières ardennaises a révélé que deux sols sur trois présentent un pH trop bas, 50 % une teneur très insuffisante en phosphore et en magnésium, et un tiers une carence en calcium. La pollution atmosphérique perturbe le fonctionnement de tels sols, notamment par l'apport continu généré



ÉCOLOGIE

par les pluies acides, et déséquilibre la nutrition de la végétation qui s'y développe.

En outre, il faut attendre que les épicéas soient très âgés pour qu'une végétation puisse se réinstaller par-dessous (sorbier, myrtille, sureau à grappes, bouleau...), en compagnie de la canche flexueuse (*Deschampsia flexuosa*) qui forme des tapis au sol.

Pessière âgée : la végétation envahit à nouveau le sous-bois

Des champignons à tous les âges...

La jeune pessière de moins de dix ans et la pessière âgée de plus de trente ans vont accueillir des communautés fongiques significativement différentes. On parlera de déterminisme écologique généré par les conditions environnementales, essentiellement ici la nature acide du sol et le type de végétation constituant le sous-bois. Par exemple, le cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*) et le lactaire des épicéas (*Lactarius deterrimus*) se plaisent sous les plantations non encore élaguées, alors que le bolet bai (*Xerocomus badius*), la russule xérampéline à pied rouge (*Russula xerampelina*)

L'hygrophore blanc olive (Hygrophorus olivaceoalbus).



Le fameux cèpe de Bordeaux (Boletus edulis) aime les pessières encore non élaguées.



«L'immense cortège des mycorhiziens entretiennent avec les épicéas des relations complexes basées sur des échanges nutritionnels»

var. *erythropoda*) et la russule ocre et blanche (*Russula ochroleuca*) sont très fréquents sous les hauts arbres.

D'autres espèces, rares ailleurs, s'y rencontrent régulièrement : *Russula nauseosa*, *Cystoderma carcharias*, *Hygrophorus olivaceoalbus*, *Cortinarius brunneus*... Certaines sont très rares, comme le lactaire remarquable (*Lactarius repraesentaneus*), la russule à pied rouge (*Russula rhodopoda*), les phaeocollybies (*Phaeocollybia arduennensis*, *P. christinae*, *P. lugubris*), le cortinaire à chair olive (*Cortinarius malicorius*), le tricholome vergeté (*Tricholoma virgatum*), ou même le très rare et magnifique bolet jonquille (*Boletus junquilleus*)...

Tous les styles

Trois grandes catégories de champignons sont représentées dans les pessières :

- Les parasites ont comme chef de file une espèce très dangereuse, *Hetero-basidion annosum*, qui est contagieux par les racines pour les arbres voisins. Citons également l'armillaire obscur (*Armillaria ostoyae*), dont les rhizomorphes se développent sous l'écorce, perturbent la vie de l'arbre au point d'entraîner sa mort, et génèrent une poussée en touffes luxuriantes de sporophores sur les souches des arbres abattus.

- L'immense cortège des mycorhiziens comporte des bolets (*Tylophilus felleus*), des amanites (*Amanita muscaria*, *A. citrina*), des lactaires (*Lactarius rufus*), des cortinaires (*Cortinarius cinnamomeus*), des russules (*Russula queletii*) et d'autres grands Basidiomycètes, qui entretiennent avec les épicéas des relations complexes basées sur des échanges nutritionnels. Malgré des poussées en véritables tapis, parfois de plusieurs centaines d'exemplaires, la chanterelle en tube (*Cantharellus tubiformis*) fait partie de ce groupe, de même que *Lactarius camphoratus* qui affectionne de pousser sur de vieilles souches. Citons aussi le gomphide glutineux (*Gomphidium glutinosus*).

- Après de fortes pluies, les petites espèces saprotrophes sont innombrables sur la litière, et s'empressent de jouer leur rôle de décomposeurs. 80 % des décomposeurs du bois générant la pourriture brune (pourriture cubique) s'attaquent aux conifères. Ces espèces ne dégradent pas la lignine, mais seulement la cellulose et l'hémi-cellulose. Les résidus de décomposition vont donc fournir un humus très riche en lignine, ce qui est très profitable pour l'entretien des forêts de conifères et excellent pour la formation des mycorhizes. Les aiguilles, par exemple, sont envahies par des mycènes et un petit marasme à odeur de choux (*Micromphale perforans*). Les souches se parent du superbe tricholome rutilant (*Tricholomopsis rutilans*), de la lumineuse calocère visqueuse (*Calocera viscosa*) ou de polypores souvent très amers (*Postia styptica*).

Jusqu'aux premières fortes gelées, les sous-bois d'épicéas accueillent collybies (*Collybia butyracea*) et clitocybes blanc grisâtre (*Clitocybe ditopa*), de détermination souvent peu aisée, le jaune éclatant de la fausse girolle (*Hygrophoropsis aurantiaca*), de même que les ronds de sorcières du clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*) et du pied bleu (*Lepista nuda*). Ce dernier peut se rencontrer même en décembre, ce qui indique bien qu'il s'agit d'un saprotrophe poussant dès que les conditions lui sont favorables.



Le lactaire roux (*Lactarius rufus*).

Le cortinaire brun (*Cortinarius brunneus*).



Les anciennes «Troufferies» de Libin

Aujourd'hui classées réserve naturelle domaniale, les «Troufferies» de Libin sont d'anciennes tourbières situées dans la province du Luxembourg, entre Saint-Hubert et Paliseul. Le terme wallon «troufferie» désigne d'ailleurs un lieu d'exploitation de la tourbe. Celle-ci résulte de l'accumulation puis de la décomposition partielle de sphaignes à l'abri de l'air. Elle a fourni aux villageois de jadis un combustible de faible rendement, mais apprécié au fur et à mesure de la raréfaction du bois de chauffage liée à la surexploitation des forêts, notamment pour la fabrication du charbon de bois destiné aux forges et hauts-fourneaux de la région.

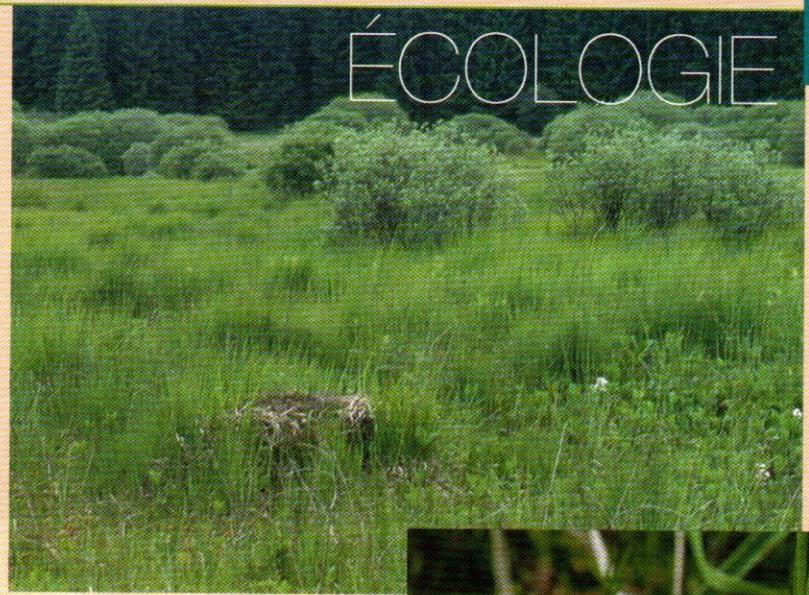
De part et d'autre du ruisseau de Large Fontaine, on trouve une mosaïque de milieux variés, des plus secs (landes et tertres d'orpaillage) aux plus humides (marais et tourbière flottante).

Parmi les plantes spécifiques à ce milieu particulier, les plus remarquables sont le gouet des marais (*Calla palustris*), le trèfle d'eau (*Menyanthes trifoliata*), le comaret ou potentille des marais (*Comarum palustre*) et surtout la rossolis à feuilles rondes (*Drosera rotundifolia*), réputée carnivore. Spectaculaires aussi sont les linaigrettes et des orchidées spécifiques. Plusieurs champignons se complaisent parmi les sphaignes et dans ce milieu marécageux (*palus* en latin, qui a donné les adjectifs *paludosus* et *palustris*). *Galerina paludosa* et *Tephroclybe palustris* sont ainsi deux espèces de basidiomycètes les plus fréquents dans ce milieu : ils sont remarquables par leur pied fin et élancé, dont la fonction principale est d'amener le chapeau avec les lames fertiles au-dessus du tapis des sphaignes. L'espèce la plus rare est sans doute une armillaire : *Armillaria ectypa*. Sur les branches des saules qui bordent le site, on peut également récolter la superbe naucorie hérissée (*Phaeoma-rasmius erinaceus*).

La rossolis à feuilles rondes
(*Drosera rotundifolia*).



Le gouet des marais
(*Calla palustris*).



Des chercheurs de pépites d'or ont jadis «orpaillé», ce qui donne au site son relief particulier : sur les sommets des tertres, on observe la canneberge (*Vaccinium oxycoccos*).



Le téphroclybe des marais
(*Tephroclybe palustris*).

La galère des marais
(*Galerina paludosa*).



Un petit champignon comme une allumette vit les pieds dans l'eau ! *Mitrula paludosa* fait toujours l'admiration de ceux qui l'observent pour la première fois.



Malgré sa couleur très attractive, le cortinaire splendide (*Cortinarius splendens*) est toxique comme la plupart des cortinaires.

Un vrai cabinet de curiosités

Sorti des cèpes, chanterelles et autres morilles, l'amateur éclairé saura parcourir la Belgique à la recherche du «poisson rare».

Tout est affaire de patience, de connaissance et... de goût !

Champignons de Calestienne

La Calestienne désigne les collines calcaires, appelées «tiennes», qui affluent de Chimay (à l'ouest) à Aywaille (à l'est). Large par endroits de seulement quelques kilomètres, ce biotope xérophile est célèbre pour ses pelouses qui font l'émerveillement des botanistes et des passionnés des délicates et rares Ophrys.

«Avec la Calestienne, c'est tout ou rien» disent les amateurs qui fréquentent cette étroite bande de sol

très calcaire entre l'Ardenne et la Famenne. Il faut en effet qu'il ait beaucoup plu pour que cette zone se révèle prodigue : alors, les espèces rares peuvent abonder... car même par temps moyennement pluvieux ou d'orages épars, toute l'eau tombée du ciel percole rapidement, comme dans les régions où s'observent des phénomènes karstiques : c'est ainsi que la Lesse disparaît sous terre et forme les fameuses grottes de Han-sur-Lesse.

Au printemps, les mousserons (*Calocybe gambosa*) y sont fidèles, dans les haies d'aubépines et de prunelliers où s'entassent souvent les gros «cailloux blancs» que le laboureur extrait de ses champs. En automne, les pins noirs d'Autriche (*Pinus nigra*) accueillent, sur les crêtes où on les a abondamment plantés, les bolets mycorhiziens avec lesquels ils sont

Le gomphide visqueux (à gauche) pousse souvent en compagnie du bolet granulé (*Suillus granulatus*).



La sarcosphère couronnée (*Sarcosphaera crassa*).





Le bolet granulé (*Suillus granulatus*) est à rejeter.

MYCOLOGIE

conifères en terrain calcaire. C'est une des espèces mythiques qui hantent les rêves des mycophiles ! Est-ce en raison de sa comestibilité d'autant plus appréciée qu'il n'a pas de concurrent parmi les charnus à cette époque de l'année ? Il y a sans doute de cela, mais c'est surtout l'attrait de la rareté qui lui confère son aura. Pourtant, cette dernière ne le rend guère frimeur, car c'est le roi de la dissimulation. Sous le couvert des sombres épicéas, on peut passer cent fois à côté sans le remarquer.



étroitement associés comme le bolet granulé (*Suillus granulatus*) et le gomphide visqueux (*Chroogomphus rutilus*) qui lui est souvent associé, le bolet à base rose (*S. collinitus*) ou la nonnette voilée (*S. luteus*). On peut aussi y observer la sarcosphère couronnée (*Sarcosphaera crassa*), une grosse pezize telle un grelot violacé à l'intérieur et qui se déchire en forme de couronne, d'où son nom en français.

De façon générale, quand les dieux sont propices, la richesse mycologique de la Caestienne est sans égale... et permet d'observer le lactaire âcre (*Lactarius acris*), l'hygrophore russule (*Hygrophorus russula*), le tricholome presque annelé (*Tricholoma fracticum*), entre autres, sans oublier les gros cortinaires colorés qui font la joie du mycophile : d'un jaune éclatant (*C. splendens*), d'un violet profond (*C. caerulescens*), de taille impressionnante (*C. praestans*), ou encore... de détermination très difficile, ce qui n'est pas leur moindre charme !

Décrivons-le donc. Son chapeau irrégulièrement cabossé, est noir, panaché de blanc grisâtre chez les exemplaires bien développés : on pense aux revêtements gribouillés de la russule noirissante ou encore du tricholome prétentieux. Il est souvent couvert de terre et d'aiguilles, partiellement hypogé.

Vedette entre toutes : l'hygrophore de mars

Entre Famenne et Condroz, à une altitude peu élevée (plus ou moins 300 m), un bois d'épicéas moussus d'âge moyen recèle une des espèces les plus rares de Belgique : l'hygrophore de mars (*Hygrophorus marzuolus*). Ce champignon est en effet réputé montagnard, poussant dès le mois de mars (d'où son nom) juste après la fonte des neiges, préférentiellement sous les



Espèce montagnarde particulièrement rare en Belgique, l'hygrophore de mars est extrêmement difficile à repérer.

«C'est une des espèces mythiques qui hantent les rêves des mycophiles !»



Le pied qui le porte, pourtant assez épais et blanchâtre, sauf en haut où il est chiné de gris clair, est parfois si enterré et parfois même excentré qu'on dirait qu'il cherche à le confondre avec le sol même dont il émerge à peine (voir photo). Une fois retourné, la couleur blanche à gris souris des lames larges, espacées et épaisses, très crispées dans les sinus, peu décurventes, mais grasses comme chez toutes les espèces du genre, tranche avec l'aspect si sombre du chapeau. La consistance fait aussi penser aux tricholomes comme, entre autres exemples, le tricholome prétentieux (*T. portentosum*), surtout celle du pied qui a tendance à se dilacérer.

Dans la station que nous sommes nombreux à connaître — mais il faut rester discret ! —, il peut se montrer abondant. Les gens du coin qui ont «vendu la mèche» le consommaient de longue date, sans vergogne. Comme il s'est révélé particulièrement généreux il y a quelques années, nous avons pu le goûter, et ma foi...

On ne pourrait le confondre qu'avec une espèce sans doute exclusivement montagnarde, mais à chapeau régulier et d'un gris noir uniforme, et qui pousse en automne : l'hygrophore des chèvres (*Hygrophorus camarophyllus*), lui aussi comestible. Nous ne l'avons vu que dans les Alpes et ne pensons pas qu'il fût jamais trouvé en Belgique.

Belle autant que rare : l'amanite de Becker

Rencontré pour la première fois dans les années 80, Georges Becker me fit l'honneur de son amitié. Cet homme à la riche personnalité avait une intuition — au sens étymologique de «voir à l'intérieur» — pénétrante du monde des champignons. Il s'est surtout intéressé à leur écologie, sujet de sa thèse de doctorat. C'est un mycologue hollandais, Huijsman, qui lui dédia une superbe amanite qu'il découvrit dans son pays de Montbéliard, près du Jura.

La couleur générale de cette belle amanite sans anneau, gracieuse comme toutes les espèces de son groupe (sous-genre *Amanitopsis*) évoque la noisette. Le revêtement est parsemé de flocons concolores et la marge du chapeau est longuement striée. Les lames blanches, libres, sont moyennement serrées. Leur arête se montre grossièrement érodée, surtout près du pied. Celui-ci est atténué vers le sommet et est très caractéristique : couvert de chinures comme chez la bien plus fréquente amanite safran (*Amanita crocea*), qui forment vers la base une zone cotonneuse typiquement oblique évoquant cette fois l'amanite étranglée (*Amanita ceciliae*). La volve est courte, épaisse mais très friable, tachée de brun roux fauve.

Cette magnifique espèce, trouvée la première fois en France du Nord, sur la côte de Meuse près de Mouzon (en 1995 et en 2004), a été observée en 2004 lors des Journées mycologiques d'été organisées chaque année fin août par les mycologues du Luxembourg belge. Chacune des trois fois que nous l'avons observée, elle poussait en solitaire. Les deux biotopes sont très semblables : un coteau avec chênes et charmes sur sol argileux très calcaire (avec de gros cailloux blancs affleurant). Il y avait aussi des noisetiers et de l'érable champêtre. Bref, c'est sans doute une espèce thermophile. Ce qui tend à nous laisser penser que de nombreux champignons de régions plus méridionales se hasardent à présent volontiers chez nous, à l'instar de l'amanite des Césars qui, si cela continue, n'y sera bientôt plus une rareté...



Vue générale et détail du pied de l'amanite de Becker (*Amanita beckeri*).

Le Café des sports : le chou chou de

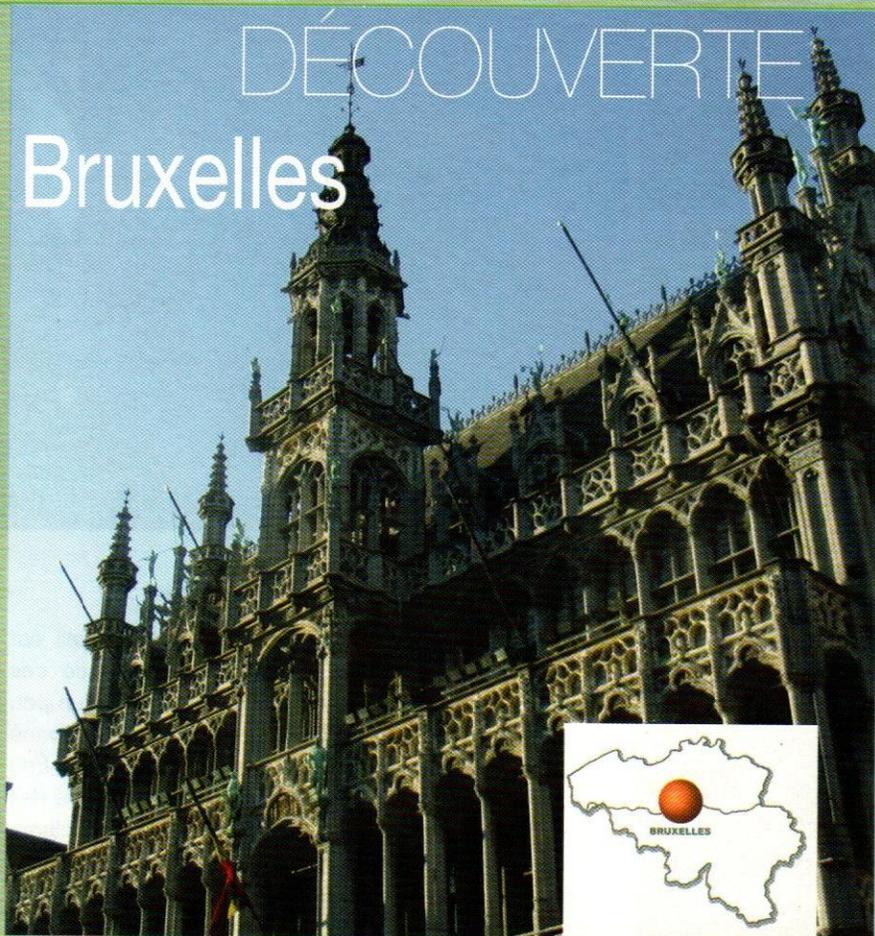
DÉCOUVERTE Bruxelles

**Le Café des spores...
Une adresse originale dans
ce quartier cosmopolite
de Saint-Gilles,
au sud de Bruxelles ville,
pas très loin de la Gare du Midi.
Commune de la première
couronne de Bruxelles,
Saint-Gilles est aussi le lieu
où le grand dessinateur
Franquin a vécu un temps
pendant la guerre...**

Quand vous arrivez par le métro du centre ville, il faut marcher un peu et découvrir encore une des multiples facettes de la capitale belge... Ici, on parle toutes les langues, de l'hindi au portugais, déjà que, en tant que Français, vous aviez du mal à vous y retrouver entre le français, le wallon et le flamand... Enfin vous apercevez en descendant la chaussée d'Alseberg sur votre gauche un large store noir estampillé d'un logo blanc en forme de sporée : pas de doute, vous êtes bien au *Café des spores*, un des lieux les plus étonnants de la «ville quatre fois capitale».

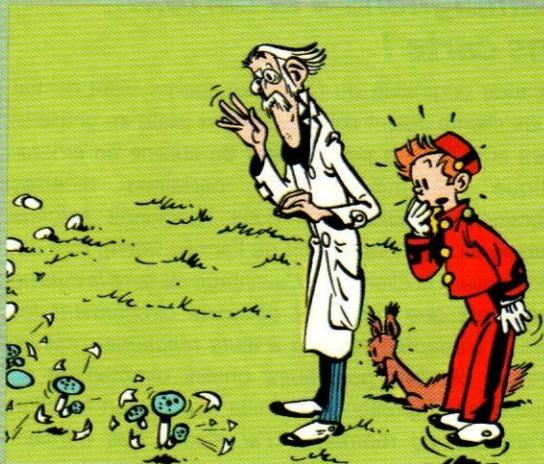
Vous avez dit Champignac ?

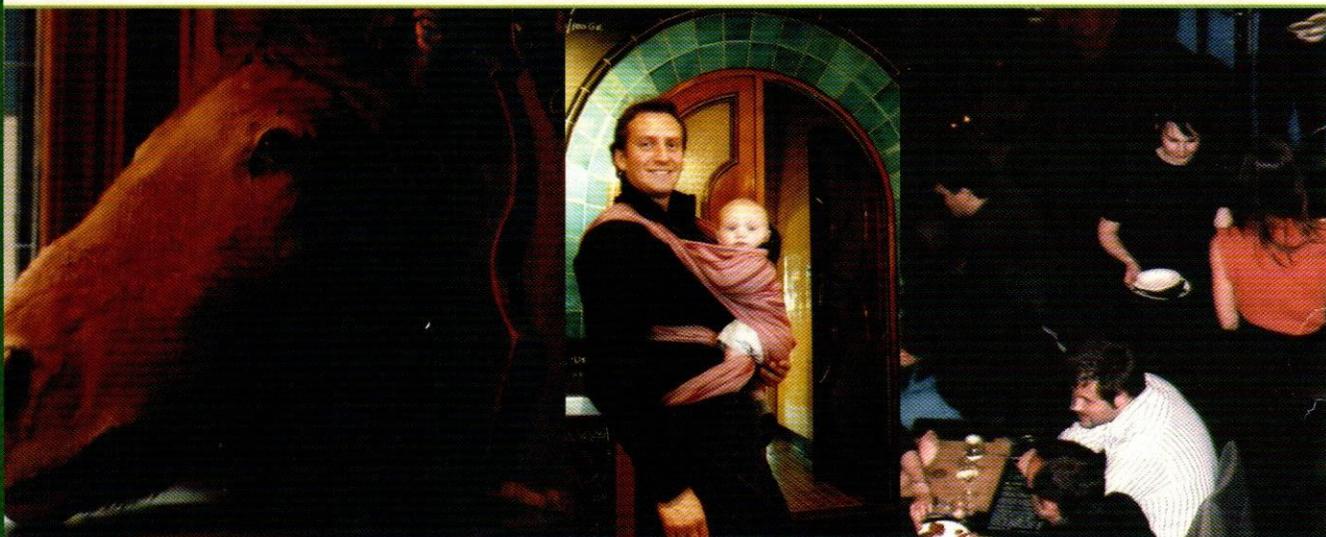
L'histoire du *Café des spores* commence en réalité fin nonante-neuf, pardon !, fin quatre-vingt-dix-neuf. Fou de champignons et fils de traiteur et professionnel du champignon, Pierre Lefèvre achète une ancienne boucherie chevaline au magnifique décor arts déco classé et décide d'y installer une épicerie et une table d'hôte. Libraire spécialisé dans la BD pendant dix-sept ans, le Bruxellois a d'autres projets en tête. Ainsi naît *Champignac* avec la bénédiction de la veuve de Franquin, le célèbre dessinateur belge décédé deux ans plus tôt à Bruxelles. Pour la petite histoire, la création du personnage du comte de Champignac imaginé par Franquin remonte à 1951 dans le deuxième volume des aventures de Spirou et Fantasio intitulé *Il y a un sorcier à Champignac*. On y découvre un comte de Champignac un peu fou, savant truculent au prénom à rallonge (Pacôme, Hégésippe, Adélard, Iadislav) qui fonde sa science sur l'étude et l'exploitation de substances tirées des champignons de son parc. On ne dit pas si Franquin s'intéressait de près ou de loin aux champignons, mais ce qui est sûr, c'est que la BD belge a aussi enfanté des Schtroumpfs habitant leur célèbre village champignon...



Pour revenir à nos (pieds de) moutons, disons que le *Champignac* de Pierre Lefèvre n'est déjà pas un lieu banal. On peut y trouver des couteaux à champignons, des livres, paniers, champignons secs, saucissons aux cèpes et aux chanterelles et produits du terroir. On vient y déguster ce que le maître du lieu aura bien voulu préparer en fonction des arrivages du marché. Cela permet aussi à Pierre d'organiser des sorties sur le terrain pour mieux faire connaître le monde fongique. Outre son épicerie et table d'hôte, Pierre est aussi traiteur et va régulièrement à domicile pour faire déguster cèpes, pieds bleus et autres lactaires...

*Le conte de Champignac en compagnie de Spirou.
Franquin, © Dupuis, 2001*





Pour l'amour du «spore»

La rencontre entre Pierre et Philippe Emanuelli est déterminante et a lieu justement au cours de ces travaux de traiteurs. Sommelier de profession (un peu «rock and roll» selon Pierre !), ce Breton passionné de vin et élève du talentueux sommelier belge Éric Boschman se ralliera à un nouveau projet : le *Café des spores*. «*Les champignons, c'est toute l'année !*» clame Pierre comme un slogan. L'idée est de créer un lieu simple et unique pour la dégustation de champignons et de vins. Il faut néanmoins trouver un endroit car l'épicerie est trop étroite pour le projet. Signe du destin, une ancienne boutique de marchand de vin juste en face de l'épicerie est à vendre ! Le pari est donc lancé et le restaurant le *Café des spores* opérationnel début 2004. Les champignons sont livrés en vingt-quatre heures depuis les halles centrales de Rungis en France. «*Nous nous fournissons au départ aux marchés matinaux de Bruxelles, mais le choix était limité*» assure Pierre. Rungis livre le *Café des spores* une à deux fois par semaine. Au début, Pierre s'occupe même de cultures de champignons dans les caves de l'épicerie d'en face : plusieurs variétés d'agarics, de pholiotés, de pleurotes (dont la variété rose très fragile !) et de lentins... mais le travail était trop prenant.

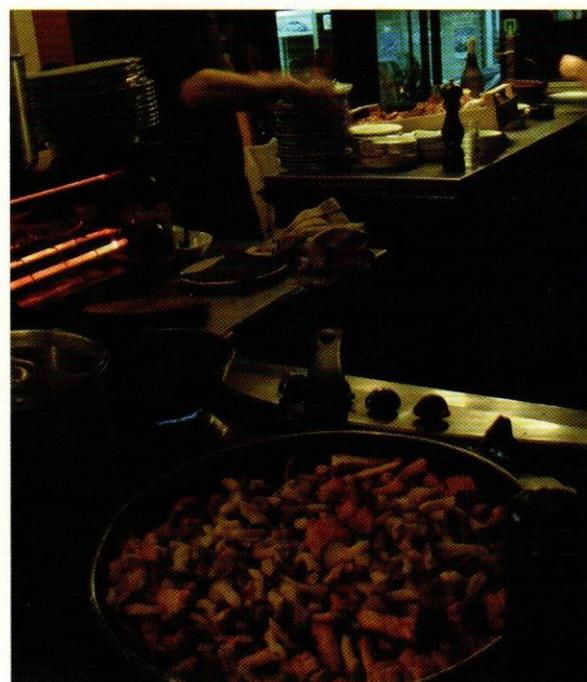
Champignons à la carte... sans carte !

La grande originalité du *Café des spores* vient du fait que les clients voient directement les plats se préparer devant eux. Il n'y a pas en effet de cuisine en arrière-boutique et, mis à part certaines recettes confectionnées aujourd'hui dans l'ancienne épicerie (*Champignac* fermera à la fin de l'année 2004), tout est cuisiné devant la clientèle. «*L'avantage de faire la cuisine en salle est que l'on peut observer directement les clients et s'adapter très vite à leurs réactions*», assure Pierre. La clientèle peut aussi choisir directement au comptoir les champignons qu'elle déguste en fonction de l'arrivée du moment. «*J'ai récolté ces derniers*

temps pas mal de cèpes sous feuillus, cèpes orangés, mais aussi des amanites rougissantes... C'est excellent ! On sert ces golmottes au restaurant, mais on ne dit aux clients que ce sont des amanites qu'après le repas !» précise ironiquement Pierre.

Mis à part les vins, il n'y a pas de carte... mais des noms de plats inscrits à la craie aux murs. Le mot d'ordre de la petite équipe qui travaille ici est : décontraction, amour du beau produit et du bon vin et surtout... humour ! Pierre n'a en effet pas oublié son ancienne passion toute belge pour la BD : ainsi quand vous commandez une crème brûlée de cèpes au foie gras, le cuisinier aux commandes devant vous revêt-il un masque de soudeur pour la finition de la recette ! Sur la carte des vins, une sentence un peu irrévérencieuse précise : «*Attention, 'y a plein de raisins dedans...*».

Preuve que les choses marchent au *Café des spores* : certaines personnalités du monde très fermé de la haute gastronomie y passent régulièrement... «*pour prendre la température*». Pour ne pas les nommer (que cela reste entre nous), il s'agit entre autres de membres éminents de l'équipe de cuisine d'El Bulli, une des meilleures tables du monde menée de main de maître en Catalogne par Ferran Adrià... Comme quoi, les champignons ont de l'avenir !



La forêt de Soignes

Aux portes de la capitale, la forêt de Soignes couvre plus de 4 000 ha au sud-est de Bruxelles. Elle s'étend sur le territoire de trois régions : la région bruxelloise, la région flamande et la région wallonne.

L'essence principale de la forêt de Soignes est le hêtre, puisqu'il est dominant dans près de 80 % des parcelles. Il peut atteindre une taille très honorable : 45 m de hauteur pour une circonférence de 5 m. Il est accompagné d'un important cortège de champignons mycorhiziens.

Lors des fortes tempêtes, de nombreux arbres sont déracinés car les racines superficielles du hêtre ne sont pas adaptées au sol limoneux de la forêt de Soignes. Le bois couché au sol est vite colonisé par les champignons lignicoles.

Les abords des étangs dont les sols sont généralement plus calcaires en forêt de Soignes hébergent des espèces plus remarquables comme le bolet de Satan (*Boletus satanas*)

ou le cortinaire très élégant (*Cortinarius elegantissimus*).

Lorsqu'il est adulte, le hêtre possède un feuillage très dense qui ne laisse pas

passer beaucoup de lumière. La végétation au sol est donc très peu développée. Mais les champignons, qui n'ont pas besoin de lumière pour pousser, y abondent. En automne, la litière est envahie par des champignons saprotrophes comme le coprin pie (*Coprinus picaceus*).

Daniel Ghyselincx



Le bolet Satan (*Boletus satanas*).



Photos : Daniel Ghyselincx

L'allée des enfants noyés en forêt de Soignes à l'automne.

CAFÉ DES SPORES

BRUXELLES. PAS PARIS. PAS NEW-YORK.
PAS LONDRES. PAS TOKYO. PAS MADRID.
NI LE ZOUTE. NI MILAN. NI SAINT-TROPEZ.

Café des spores

Chaussée d'Alseberg, 103

1060 Bruxelles

Tél : (0032) 2 534 13 03

Ouvert le midi de 12 à 14 h
du mardi au vendredi

Le soir du lundi au samedi
de 18 à 24 h

Fermé le dimanche

