

Décembre 2020

***Fomitopsis pinicola* : « Vous prendrez bien une petite goutte ? »**

Photo : Francis ETIENNE aux JME 2020

MYCOLOGUES du LUXEMBOURG BELGE asbl

Président : Paul PIROT, rue des Peupliers, 10, 6840 Neufchâteau
32(0)61279132

paul.pirot.mycology@skynet.be

Vice-président : Pierre OTJACQUES, chemin de la Hette, 19, 6840 Neufchâteau
32(0)61279063

pierre.otjacques@skynet.be

Secrétaire : Jean-Marie PIRLOT, rue des Ponts, 11, 6887 Herbeumont
32(0)478754460

jeanmarie.pirlot@gmail.com

Trésorier : Philippe GUIOT, rue des Bouleaux, 5, 6840 Neufchâteau
32(0)497411559

phguiot@g.mail.com

Administrateurs : André Burnotte, Maurits Mercken, Marc Petitjean

MYCOLOGUES DU LUXEMBOURG BELGE Rue des Ponts, 11 B-6887 HERBEUMONT

Compte bancaire : IBAN = BE26 7775 9299 5129 BIC = GKCCBEBB

ART. 2 des statuts :

- L'association a pour objet de favoriser, développer et coordonner, lors de rencontres conviviales et par les moyens qu'elle juge utiles :

- a) toutes initiatives tendant à accroître les connaissances de ses membres dans le domaine de la mycologie et, accessoirement, dans celui des sciences naturelles en général ;
- b) l'étude de toutes questions relatives à l'écologie en général, et particulièrement à son application dans le domaine de la mycologie ;
- c) toutes actions en vue de la protection de la nature en général et de la fonge en particulier.

Art. 4 du règlement d'ordre intérieur :

Toute personne revendiquant la qualité de membre du cercle « M.L.B. » est réputée souscrire à un **code déontologique** tel que formulé ci-dessous :

- * Le membre du cercle « M.L.B. » œuvre dans le sens d'un respect total de la nature ;
- * il protège, autant que faire se peut, les espèces rares et les biotopes menacés ; il veillera, par conséquent, à limiter le nombre des spécimens prélevés aux stricts besoins de ses recherches scientifiques ; il éduquera dans ce sens le public qu'il guidera sur le terrain ;
- * il se refuse à tirer de sa qualité de membre un profit commercial à titre personnel et, hormis la publication d'ouvrages mycologiques, il n'utilise en aucun cas ses connaissances à des fins lucratives ;
- * il valorise la vocation didactique du cercle « M.L.B. » en participant aux manifestations patronnées par le cercle et, lors de ses activités grand public, il précisera si sa démarche est effectuée à titre personnel ou au nom du cercle « M.L.B. ».

COTISATION

La cotisation M.L.B. – A.M.F.B. 2021 est inchangée par rapport à celle de 2020.

Elle donne droit :

- aux feuilles de contact **e-Mycolux** en PDF des MLB ;
- au bulletin annuel (72 pages en couleurs) de l'**AMFB**, transmis en mains propres (à moins d'un supplément de cotisation – cf. ci-dessous), où figureront des articles spécifiquement mycologiques, mais abordables pour nos lecteurs ;
- à la participation à nos activités M.L.B. comme à celles de l'A.M.F.B., et notamment aux J.M.E. ;
- à l'accès aux bibliothèques des deux sociétés qui, par ailleurs, gardent leur pleine autonomie ;
- à l'accès à un dossier dans Drop box, écho illustré de nos réunions et autres activités. Se reporter à notre bulletin de janvier 2015 pour la présentation de cette nouveauté et le tutoriel qui vous guidera dans l'utilisation de cet outil.

Cotisation et remise du bulletin AMFB en mains propres

pour la Belgique : **20 €**
pour l'étranger : **20 €**

Cotisation et envoi du bulletin AMFB

en Belgique : **25,50 €** (20 € + 5,50 € de frais d'envoi)
hors Belgique : **28,50 €** (20 € + 8,50 € de frais d'envoi)

A verser au compte :

MYCOLOGUES DU LUXEMBOURG BELGE, Rue des Ponts, 11, B-6887 HERBEUMONT
Compte bancaire (IBAN) : BE26 7775 9299 5129

EDITO

Jean-Marie PIRLOT



Avec 117 ans de retard, mais les bons sentiments sont éternels

Je tenais à partager avec vous cette vieille carte de vœux pour rendre hommage à Tjakko STIJVE¹, un ami mycologue disparu il y a peu et avec lequel j'ai eu l'occasion d'échanger des illustrations anciennes et des reproductions d'œuvres d'art où figurent des champignons.

Je me contenterai d'ajouter que nous effacerons en toute hâte de notre mémoire le millésime 2020 avec au moins un espoir, sinon une certitude : 2021 ne peut qu'être meilleur que l'année écoulée.

Continuez à prendre soin de vous afin que nous puissions bientôt nous retrouver et parler de champignons plutôt que de virus.

¹ Voir page 33.

Smartphone et champignons

Paul PIROT

Surprise, ce matin, en ouvrant le site internet malgache **Moov.mg**, où je suis attentivement l'évolution de la crise sanitaire due au coronavirus, de lire le même article que celui qui est paru la veille dans le journal français Sud-ouest, rapporté sur le forum mycologique « mycoest ». Il s'agit de recommandations de l'agence sanitaire française ANSES, qui met en garde contre les déterminations de champignons faites par Smartphone, avec un logiciel qui propose de les scanner. Aussitôt après, Christine Hoper (qui était à nos JME fin août) ajoutait laconiquement que c'était pareil pour la botanique – elle fait sans doute allusion à l'application PlantNet. Voici ce texte dans son intégralité.

L'Anses recommande clairement de "ne pas consommer de champignon identifié" par les applications de reconnaissance disponibles sur les Smartphones. Des cas d'intoxication ont été recensés.

Ce champignon que je viens de cueillir est-il comestible ? Les applis de reconnaissance ne sont pas suffisamment fiables pour répondre à cette question en toute sécurité, met en garde l'agence sanitaire Anses.

Alors que l'arrivée de l'automne marque le début de la cueillette, l'agence rappelle qu'un champignon peut être dangereux : les intoxications peuvent entraîner des troubles digestifs sévères, des complications rénales, des atteintes au foie, conséquences graves qui peuvent même entraîner la mort.

Au deuxième semestre 2019, plus de 2 000 cas d'intoxication liés à la consommation d'une espèce toxique ou de champignons comestibles mal cuits ou en mauvais état ont ainsi été rapportés aux centres antipoison, dont trois mortels.

Pour éviter ces accidents qui se produisent surtout à l'automne, l'Anses rappelle régulièrement les bonnes pratiques à respecter : ramasser uniquement les champignons que vous connaissez parfaitement et au moindre doute, faire contrôler votre cueillette par un pharmacien ou une association de mycologie. Ne jamais manger de champignons sauvages crus et ne jamais en donner à de jeunes enfants.

Mais cette année, un nouveau risque est apparu sur les radars des experts sanitaires : les applications sur Smartphones destinées à identifier l'espèce de champignon grâce à une photo. Le phénomène est pour l'instant trop récent pour en connaître l'ampleur précise. Mais il existe au moins « quelque cas » parmi les intoxications rapportées l'an dernier où « la confusion entre espèces était favorisée par l'utilisation d'applications de reconnaissance de champignons sur Smartphone, qui avaient donné des identifications erronées sur les champignons cueillis », s'inquiète l'Anses. Pour mieux appréhender l'ampleur du problème, une recherche a été lancée au centre antipoison de Paris, après l'intoxication sévère d'une famille de trois personnes l'an dernier. « J'étais à la régulation téléphonique ce jour-là », se rappelle le Dr Jérôme Langrand. « Cette famille avait ingéré un plat de champignons. Le père avait utilisé une application pour se rassurer, se dire : " Ah oui, c'est bien des comestibles" », poursuit-il. Résultat : trois hépatites sévères, le placement de l'enfant en réanimation et une greffe de foie pour le père. Pour réaliser l'étude lancée alors par le centre antipoison, les photos de champignons envoyées chaque jour par des particuliers inquiets d'avoir été intoxiqués ont été passées dans deux des applications de reconnaissance des champignons existantes. Le travail est toujours en cours, mais « on a quand même plus qu'une tendance », explique le Dr Langrand. « Elles se trompent à plus de 50% sur l'espèce ». « Parfois c'est bénin, mais dans certains cas, elles créent des situations à risque d'intoxication », insiste le médecin. Même si les applis signalent le risque mortel de certaines espèces, pour lui, ce n'est pas suffisant : « il faut dire aux gens qu'il faut s'abstenir de manger tout champignon sur avis d'une application ». Par contre, prendre une photo des champignons que l'on compte manger est utile, insiste l'Anses. En cas d'intoxication, les médecins sont ainsi capables d'identifier rapidement l'espèce responsable pour décider du traitement adéquat. L'agence rappelle également qu'il faut cuire suffisamment les champignons sauvages, qu'il faut cueillir uniquement les spécimens en bon état et en totalité (le pied et le cha-

peau, pour permettre l'identification). Il ne faut pas non plus consommer de champignons achetés "à la sauvette", vendus par des non professionnels pas nécessairement capables de les identifier.

Petit commentaire :

On ne peut que ratifier cette opinion, d'autant plus que les logiciels incriminés sont sans doute plutôt adaptés aux champignons européens, différents des champignons qu'on peut trouver à Madagascar : le site malgache montre une photo d'*Amanita rubescens*, qui existe là-bas mais est bien plus rare que chez nous ; je ne l'ai trouvée qu'une seule fois et ne pourrais me prononcer sur sa comestibilité, même avec les précautions d'usage (cuisson suffisante). Certains mycologues diraient d'ailleurs que ce n'est pas exactement la même espèce qu'ici, vu le caractère endémique d'énormément d'espèces malgaches...

Cet article fait montre d'une grande confiance dans la compétence des pharmaciens, (qui certes sont mieux formés en mycologie qu'en Belgique), et même dans celle des médecins « capables d'identifier rapidement, [à l'aide d'une photo], l'espèce responsable pour décider du traitement adéquat ». On peut être sceptique...

Surtout à Madagascar, les champignons sont vendus « par des non professionnels », dont l'objectif est de gagner un peu d'argent. Les contrôles ? Vous voulez rire.

Bref, terminons par un petit clin d'œil : il existe des cercles de mycologie sérieux, de bons livres, et même – j'ose – un excellent CD-Rom « Des champignons toute l'année », valable seulement pour nos pays européens, bien entendu.

JME 2020 (27 au 30 août)

Paul PIROT

To do or not to do ? Alors que tant d'associations annulaient leurs congrès prévus bien plus tard, notre comité a courageusement pris le pari d'organiser, malgré les contraintes sanitaires, les habituelles « Journées Mycologiques d'Été » fin août. Bien sûr, il y eut des hésitants, des empêchés, des « anti-muselières » aussi, qui jetèrent l'éponge. Nous étions tout de même plus de trente, aux sorties sur le terrain, à table avec distanciation physique – je préfère ce qualificatif à « sociale », car nous étions socialement proches ! – aux apéritifs offerts par le cercle et au repas du soir (toujours avec notre traiteur, le Coluche) et un bon nombre aux conférences d'après-repas. Tout le monde avait un hébergement, et il y avait même de nouveaux visages, tels l'ardennais Eric Bionne, le bourguignon Philippe Cercley et l'inénarrable boulonnais Abel Flahaut...

En fait, c'est le lieu où se tiennent nos JME qui a grandement contribué à leur organisation dans les conditions sanitaires les meilleures : suffisamment de place pour que la Commune de Neufchâteau nous permette une manifestation de moins de 50 personnes. Nous avons seulement renoncé à faire une grande table pour ceux qui, avec André, travaillent sans microscope mais plutôt avec des clés de détermination. Evidemment, nous avons regretté l'absence de notre ami René, à qui nul champignon ne résiste, et celle de Guy, retenu par des vendanges hâtives : on devient très vite addict à son champagne !

Lors de l'accueil traditionnel du jeudi matin, assorti du rappel de ceux qui nous ont quittés, du programme et des consignes, le président devait bien avouer qu'il craignait, cette année plus que les précédentes, un manque de champignons, dû à la sécheresse persistante (à l'heure où j'écris ces lignes, fin septembre, les premières pluies sont seulement là). Qu'à cela ne tienne : un congrès est d'abord une rencontre de participants heureux de se retrouver et de partager leurs connaissances. Et le reste... nous fut donné par surcroît. Vous verrez, en parcourant les listes établies par notre secrétaire Jean-Marie, qu'on trouva quand même de quoi satisfaire notre désir de belles espè-

ces : peut-être est-ce précisément en période de disette de « beaux gros champignons » qu'on s'acharne à chercher et qu'on finit par découvrir des raretés !



Resinoporus resinascens Photo : Lionel FERRY



Laiosphaeria ovina Photo : Philippe CERCLEY

Pour la première sortie sur le terrain, c'est André qui nous pilotait, au bas de la côte vers Suxy : c'est un endroit plus humide, avec des épicéas mais aussi des saules, des aulnes, et toute une végétation normalement propice. A signaler plus particulièrement : *Resinoporus* (= *Ceriporiopsis*) *resinascens*, *Resinicium bicolor*, *Lepiota subincarnata*, *Coltricia confluens*, *Golovinomyces sordidus*, *Laiosphaeria ovina*, *Peniophorella* (= *Hyphoderma*) *pubera*, *Pycnoporellus fulgens*...

Le vendredi, nous suivions Christian à partir de l'église de St-Léger en direction de Bleid, le long du Ton. Là aussi, il s'agit d'un coin de Gaume ordinairement riche. A signaler plus particulièrement : *Scutellinia crinita*, *Bulbillomyces farinosus*, *Kuehneola uredinis*, *Melampsora populnea*, *Phlebia* (= *Mycoacia*) *fuscoatra*, *Subulicystidium longisporum*, *Trametopsis cervina*, *Tranzschelia pruni-spinosae*...



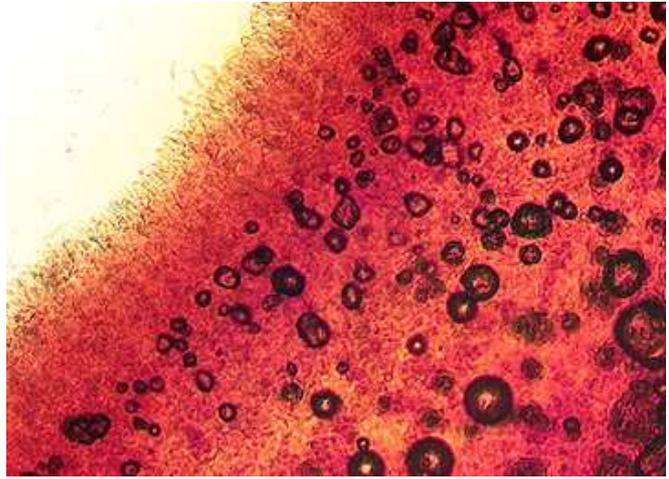
Scutellinia crinita Photo : Eric BIONNE



Lentinus arcularius Photo : Serge Defays

Le samedi, nous avons risqué la Famenne, dans la forêt de St-Rémy, entre Rochefort et Buissonville. Autour d'étangs qui agrémentent cet endroit charmant, nous avons pu observer peu de champignons, mais de belles espèces. A signaler plus particulièrement : *Lentinus* (= *Polyporus*) *arcularius*, *Agaricus bitorquis*, *Amphinema byssoides*, *Clitopilus hobsonii*, *Flammulaster limulatus*, *Fomitiporia robusta*, *Ionomidotis fulvotrigens*, *Pyrenopeziza plicata*, *Triphragmium ulmariae*...

Le dimanche matin, nous étions à nouveau guidés par André, entre le château de Roumont et le village d'Anloy, dans une semi-tourbière d'accès un peu difficile, mais renfermant quelques jolies trouvailles. A signaler plus particulièrement : *Trichoglossum hirsutum*, *Elaphomyces granulatus*, *Lichenomphalia umbellifera*, *Lyophyllum palustre*, *Pholiota flammans*, *Phomopsis velata*...



Ionomidotis fulvotogens (macro et réaction au KOH) Photos : Camille MERTENS



Trichoglossum hirsutum Photo : Philippe CERCLEY



Briefing – tenez vos distances ! Photo : Philippe CERCLEY

A cela s'ajoutent évidemment les espèces que quelques-uns, dont nos fouineurs Colette et Cary, ramenaient de leurs petites virées ici et là lors des après-midi. Bref, les tables de l'expo permanente étaient donc loin d'être vides...

Pour les exposés en soirées, Jean-Marie nous a brillamment entretenus des « Polypores de Wallonie » pour lesquels il a réalisé une clé de détermination macroscopique, constituant l'un des deux tomes d'un gros travail mis en chantier à l'initiative de la Région Wallonne avec André Fraiture comme maître de l'ouvrage. Pour le vendredi soir, Jean-Marie m'avait demandé de re-présenter mon exposé sur « Les noms des champignons ». Je l'ai fait, sans me rendre compte que la définition du mot taxinomie, reprise textuellement à l'ouvrage de Régis Courtecuisse, allait susciter de vives critiques dès la première minute : la biologie moléculaire a encore frappé, alors que l'objectif que je poursuivais était de montrer que beaucoup d'« anciens » champignons portaient des noms latins à mon sens bien appropriés pour désigner une couleur, une forme, une odeur, une consistance, une écologie, etc.... particulières, ce qui aide beaucoup quand on aborde le sujet. Passons.

Le samedi soir, deux orateurs : Philippe Cercley, d'abord, avec un exposé à la fois scientifique (appuyé par de multiples photos) et humoristique pour nous présenter son copain « Baba », un myxomycète baladeur ; Jean-Baptiste Perez a poursuivi avec des hypogés, évidemment, qu'il a récemment trouvés et qui sont souvent encore parfois inédits.



Photo : Philippe CERCLEY

Nous étions évidemment moins serrés lors des repas, à 4 ou 5 par table de brasseur plutôt qu'à 8-10.

Plus calmes aussi, puisque Luc n'était pas là pour mettre de l'ambiance par ses chansons et que l'heure était à la prudence pour éviter toute contagion. Deux semaines après le 30 août, j'ai pu pousser un ouf de soulagement : on ne nous avait signalé aucun cas positif au coronavirus parmi les participants. C'eût été évidemment dommage de devoir se mettre en quarantaine !

Abel Flahaut fait partie d'un petit groupe de mycologues du Nord-Pas-de-Calais qui anime un site internet avec une galerie de photos impressionnante, surtout pour la classe des ascomycètes. Son adresse <http://mycologues-associes.fr>. C'est un ket, comme on dit chez nous, qui s'est beaucoup amusé des organisateurs (cf. série de photos avec bulles) ; comme ceux-ci ne sont pas rancuniers, ils ne lui ont pas refusé l'Orval qu'il réclamait pour chaque renseignement ou photo confiée...

Participants :

BASTIEN Norbert, BIONNE Eric, BRAIBANT Christian, BURNOTTE André, CASCINO Florence et Davide, CERCLEY Philippe, CHARPENTIER Eric, CLAESSENS Pierre, DE VOS Jacques, DEFAYS Serge, ETIENNE Francis, EVERAERTS Christine, FERRY Lionel, FLAHAUT Abel, GUIOT Philippe, HOPER Christine, HOSPIED Martine, LEGROS Jean-Pierre, MELARD Gérard, OTJACQUES Pierre, PELLICANI Joseph, PEREZ Jean-Baptiste, PETIJEAN Marc, PIRLOT Jean-Marie, PIROT Paul, PREVOST Serge, QUINTIN Claude, ROULIN Béatrice, SCHUTZ Guido, THOEN Daniel, TROUPIN Colette et Oscar, VALMORBIDA Norbert, VERPOORTE Christian.

Liste des récoltes

Suxy (bois de la Fosse), 27-08-2020 (50 taxons) :

Bjerkandera adusta, *Bulbillomyces farinosus*, *Bulgaria inquinans*, *Cantharellus amethysteus*, *Ceriporia reticulata*, *Ceriporiopsis resinascens*, *Chalciporus piperatus*, *Coltricia confluens*, *Daedaleopsis tricolor*, *Delicatula integrella*, *Erysiphe alphitoides*, *Erysiphe aquilegiae*, *Erysiphe heraclei*, *Erysiphe polygoni*, *Fomes fomentarius*, *Fomitopsis betulina*, *Fomitopsis pinicola*, *Gloeophyllum sepiarium*, *Golovinomyces cichoracearum*, *Golovinomyces sordidus*, *Hydnum rufescens*, *Hyphoderma puberum*, *Hypholoma fasciculare*, *Hypoxyton fuscum*, *Kuehneola uredinis*, *Lasiochaeria ovina*, *Lentinus substrictus*, *Lepiota subincarnata*, *Marasmiellus ramealis*, *Marasmius quercophilus*, *Melampsora capraearum*, *Panellus stipticus*, *Peniophorella pubera*, *Phallus impudicus*, *Phomopsis velata*, *Pleurotus ostreatus*, *Pluteus cervinus*, *Podosphaera balsaminae*, *Pycnoporellus fulgens*, *Pycnoporus cinnabarinus*, *Ramularia rubella*, *Resinicium bicolor*, *Rhopoglyphus filicinus*, *Rhytisma acerinum*, *Russula violeipes* f. *citrina*, *Skeletocutis nivea*, *Stereum hirsutum*, *Trametes hirsuta*, *Trametes versicolor*, *Xerocomellus chrysenteron*.

Virton (Bleid), 28-08-2020 (71 taxons) :

Arcyria denudata, *Bjerkandera adusta*, *Bulbillomyces farinosus*, *Ceriporus varius*, *Chlorociboria aeruginosa*, *Chondrostereum purpureum*, *Cronartium flaccidum*, *Cyathus striatus*, *Cymadothea trifolii*, *Erysiphe aquilegiae*, *Erysiphe heraclei*, *Erysiphe hyperici*, *Erysiphe Ionicerae*, *Erysiphe polygoni*, *Exidia glandulosa*, *Fomes fomentarius*, *Fomitopsis betulina*, *Fomitopsis pinicola*, *Ganoderma applanatum*, *Golovinomyces montagnei*, *Golovinomyces sordidus*, *Hymenochaete rubiginosa*, *Hymenochaetopsis tabacina*, *Hymenoscyphus fraxineus*, *Hyphoderma puberum*, *Hypomyces chrysospermus*, *Hypoxyton fragiforme*, *Hypoxyton fuscum*, *Kuehneola uredinis*, *Laetiporus sulphureus*, *Marasmiellus ramealis*, *Marasmius bulliardii*, *Marasmius quercophilus*, *Megacollybia platyphylla*, *Melampsora populnea*, *Mycena speirea*, *Mycoacia uda*, *Nectria coccinea*, *Parasola plicatilis*, *Peniophorella pubera*, *Phellinopsis conchata*, *Phlebia fuscoatra*, *Phlebia rufa*, *Phlebia tremellosa*, *Pluteus cervinus*, *Pluteus phlebophorus*, *Podosphaera erigerontis-canadensis*, *Podosphaera myrtillina*, *Puccinia cnici-oleracei*, *Puccinia hordei*, *Puccinia urticata*, *Resinicium bicolor*, *Russula violeipes*, *Schizophyllum commune*, *Schizopora paradoxa*, *Scleroderma verrucosum*, *Scutellinia crinita*, *Skeletocutis nivea*, *Sphaerotheca aphanis*, *Steccherinum ochraceum*, *Stereum rugosum*, *Subulicystidium longisporum*, *Trametes gibbosa*, *Trametes hirsuta*, *Trametes versicolor*, *Trametopsis cervina*, *Tranzschelia pruni-spinosae*, *Trichaptum abietinum*, *Tubaria furfuracea*, *Venturia maculiformis*, *Xylaria polymorpha*.

Rochefort (parking St-Rémy), 29-08-2020 (98 taxons) :

Agaricus bitorquis, *Amphinema byssoides*, *Arcyria cinerea*, *Armillaria mellea*, *Athelia decipiens*, *Auricularia auricula-judae*, *Basidiaradulum radula*, *Bjerkandera adusta*, *Botryobasidium laeve*, *Bulgaria inquinans*, *Byssomerulius corium*, *Calocera viscosa*, *Ceratiomyxa fruticulosa*, *Claviceps purpurea*, *Clitopilus hobsonii*, *Coleosporium tussilaginis*, *Crepidotus cesatii*, *Crocicreas cyathoideum*, *Crucibulum laeve*, *Cyathus striatus*, *Dacrymyces stillatus*, *Daedaleopsis confragosa*, *Delicatula integrella*, *Diatrype stigma*, *Erysiphe alphitoides*, *Erysiphe aquilegiae*, *Erysiphe capreae*, *Erysiphe trifolii*, *Erysiphe ulmariae*, *Fistulina hepatica*, *Flammulaster limulatus*, *Fomes fomentarius*, *Fomitiporia punctata*, *Fomitiporia robusta*, *Fomitopsis betulina*, *Fuscoporia ferrea*, *Ganoderma applanatum*, *Gloeophyllum odoratum*, *Golovinomyces sordidus*, *Gymnopus confluens*, *Gymnopus dryophilus*, *Gymnopus fusipes*, *Gymnopus peronatus*, *Hymenoscyphus fraxineus*, *Hyphoderma praetermissum*, *Hypomyces viridis*, *Hypoxyton fuscum*, *Hypoxyton petriniae*, *Hypoxyton rubiginosum*, *Infundibulicybe gibba*, *Ionomidotis fulvotringens*, *Kuehneola uredinis*, *Lachnum tenuissimum*, *Laetiporus sulphureus*, *Lasiochaeria ovina*, *Lasiochaeria spermoides*, *Lentinus arcularius*, *Lenzites betulinus*, *Lepiota cristata*, *Leptotrochila ranunculi*, *Lycoperdon molle*, *Marasmiellus ramealis*, *Marasmius bulliardii*, *Marasmius quercophilus*, *Marasmius rotula*, *Mycena rubromarginata*, *Mycoacia uda*, *Peniophora incarnata*, *Penio-*

phora laeta, Peniophora lycii, Peniophora quercina, Peniophorella praetermissa, Phomopsis dulcamarae, Phragmidium violaceum, Pluteus cervinus, Pluteus leoninus, Pluteus nanus, Podosphaera spiraeae, Polyporus tuberaster, Postia tephroleuca, Psathyrella candolleana, Puccinia magnusiana, Pyrenopeziza plicata, Ramularia rubella, Rhytisma acerinum, Sawadaea bicornis, Schizopora paradoxa, Scutellinia crinita, Skeletocutis nivea, Steccherinum ochraceum, Stereum hirsutum, Subulicystidium longisporum, Tephrocybe tylicolor, Trametes gibbosa, Trametes versicolor, Tremella mesenterica, Triphragmium ulmariae, Xylaria polymorpha.

Libin (Anloy, Fagne de la Hesse), 30-08-2020 (45 taxons) :

Agaricus bitorquis, Amanita excelsa var. spissa, Boletus edulis, Calocera viscosa, Cerioporus varius, Claviceps purpurea, Elaphomyces granulatus, Erysiphe alphitoides, Erysiphe polygoni, Exobasidium vaccinii, Fomes fomentarius, Fomitopsis betulina, Fomitopsis pinicola, Fuligo septica, Fuscoporia ferrea, Ganoderma applanatum, Gloeophyllum sepiarium, Gymnopus aquosus, Gymnopus perforans, Heterobasidium annosum, Imleria badia, Jackrogersella multi-formis, Laccaria proxima, Leccinum scabrum, Lichenomphalia umbellifera, Lycogala epidendron, Lyophyllum palustre, Paragymnopus perforans, Phallus impudicus, Pholiota flammans, Phomopsis velata, Pleurotus pulmonarius, Postia ptychogaster, Postia stiptica, Pycnoporus cinnabarinus, Russula claroflava, Schizophyllum commune, Stereum hirsutum, Stereum rugosum, Stereum sanguinolentum, Trametes gibbosa, Trametes versicolor, Trechispora hymenocystis, Trichaptum abietinum, Trichoglossum hirsutum.

Cèpes, truffes et autres folies

Jean-Marie PIRLOT

Je ne peux m'empêcher de débiter cette petite chronique sans une citation de Roland TOPOR : « *L'homme est fou. Il a tout pour être heureux, les langoustes, les truffes, la gastronomie, les grands vins, la terre qui est si belle et les femmes si jolies, mais il s'obstine à vouloir des sous.* »²

Certes. Mais la réalité est généralement à mille lieues du bel idéalisme de Topor, et pour le dire platement : les truffes, c'est des sous !

En fouillant dans mes archives, je viens de remettre la main sur un article du Soir³ qui témoigne, si besoin est, que la truffe vaut son pesant d'or. Que dis-je ? C'est faire insulte à la truffe : retenez qu'à l'heure où j'écris ces lignes, l'or est coté à environ 49.000 € le kilo.

La ville d'Alba, près de Turin, dans le Piémont, organise chaque année, depuis 88 ans, une foire de la truffe blanche pendant deux semaines. Par la grâce d'Internet, les enchères se font en liaison avec l'étranger, entre autres, Moscou, Singapour, Hong-Kong. En 2019, le prix normal était de 375 € les 100 g sur le marché d'Alba qui est la référence pour l'Italie.

En 2019, une truffe pesant un peu plus de 1 kg a été mise aux enchères et adjugée à 120.000 €, soit 12.000 € les 100 g ! L'or ne fait pas le poids avec ses 4.900 € le kg !

Retenons encore que l'heureux – fortuné serait plus approprié – acquéreur est un habitant de Hong-Kong et que le bénéfice de la vente est versé à des œuvres de bienfaisance ; en 2019, 420.000 € iront à des enfants abandonnés (Hong-Kong) ou atteints du cancer (Moscou).

Je tempère donc un peu mon jugement : les truffes, c'est des sous ; mais les sous peuvent être la meilleure ou la pire des choses.

A quelque chose malheur est bon, a-t-on l'habitude de dire. Ainsi, en serait-il du changement climatique : suite au réchauffement, nous voyons de plus en plus d'espèces réputées méridionales remonter vers le nord et s'installer

² Roland TOPOR, « *L'argent qu'est-ce ?* », *Contes de fins de nuits*. Journal de Topor, Centre de la gravure et de l'image imprimée de La Louvière, janvier 1995.

³ Le Soir, 12-11-2019 : *Une truffe blanche à 120.000 euros*.

dans nos régions. Faune et flore sont toutes deux concernées. Pour ne citer qu'un exemple, d'après Natagora⁴, sept espèces méridionales de libellules et demoiselles sont apparues dès 2005 et sont maintenant bien installées. La truffe ne serait pas de reste : elle aussi remonte vers le nord. Il ne s'agit pas ici de la truffe de Lorraine, présente depuis toujours en Lorraine et dans la Meuse, mais longtemps, et de manière injuste, mésestimée au profit de sa congénère du Périgord. C'est celle-ci, la truffe noire, qui opère sa migration vers nos contrées septentrionales. En 2017, un reportage de L'essentiel était intitulé « *La truffe noire du Périgord cultivée en Grande-Bretagne* »⁵. Suite à un programme dirigé par l'université de Cambridge et la Mycorrhizal Systems Ltd, une première récolte a été réalisée à Monmouthshire (Pays de Galles) au mois de mars. Selon les chercheurs qui ont mis au point le programme de production, la culture de la truffe a été rendue possible grâce, entre autres, au changement climatique. Et puisqu'il était question de gros sous ci-dessus, la truffe noire se vendait, en 2017, 1.920 € le kilo – bien loin des 120.000 € de la truffe d'Alba ! Et avec le Brexit ? De toute manière, cette première truffe (16 grammes) a été « conservée pour la postérité ». De manière beaucoup plus modeste, peut-être, le cèpe est lui aussi victime de la cupidité des récolteurs. Le tribunal correctionnel de Vesoul a infligé une amende de 500 € chacun à deux Roumains pour infraction au code forestier⁶.



Ils avaient été interpellés en octobre par la gendarmerie qui avait mis la main sur une récolte de 266 kg de cèpes dans une forêt de Haute-Saône, alors que la récolte permise est de 5 kg par personne ! Les deux coupables travaillaient avec équipe d'une quarantaine de cueilleurs qu'ils payaient 3 € le kilo. D'autres actions de la gendarmerie ont permis d'interpeller une douzaine d'autres cueilleurs illégaux ; plus de 400 kg de champignons ont été saisis en tout et distribués à des associations caritatives.

Pour en terminer avec ces affaires de gros sous, voici une histoire bien dans le ton de la réflexion de Topor au début de cette chronique. Il s'agit d'une légende rapportée par Denis Richard dans son almanach 2021, pour le jour du 9 décembre⁷.

Nous sommes dans le Périgord. Un modeste paysan est en train de cultiver son champ, quand une vieille mendicante vient lui demander l'aumône. Sans hésiter, il lui donne le seul bien qu'il a avec lui : une belle pomme de terre en train de cuire sous la cendre. Aussitôt, la vieille se transforme en une jeune fille richement vêtue et lui dit : « Je suis une fée et je vais récompenser ta générosité. » Avec sa baguette, elle touche la pomme de terre qui devient toute noire et répand un arôme à nul autre pareil. « Cours au jardin, tu y trouveras quantité de pommes noires. Je te laisse ce trésor. » Et de fait, la terre de son potager regorgeait de ces pommes au parfum miraculeux. Il en porta

⁴ Natagora n° 100, nov.-déc. 2020.

⁵ essentiel.lu 2017-11-08

⁶ Le Soir, 30-01-2020 : *Une cueillette de champignons salée*.

⁷ Denis RICHARD : *Un cadeau de fée* in *Secrets de Plantes 2021*. Editions 365, 2020.

donc au curé, qui en donna au chanoine, qui en offrit à l'évêque, qui en fit parvenir au pape. Et c'est ainsi que le pauvre paysan accumula une grande fortune qu'à sa mort il légua à ses fils. Mais ceux-ci, habitués à vivre dans le luxe, devinrent arrogants et égoïstes. Or, un jour, une vieille mendiante vint frapper à leur porte et ils la chassèrent en la faisant rouer de coups par leurs valets. Quittant son apparence de pauvre vieille, la mendiante reprit les traits de la fée et commanda aux pommes noires de se sauver du jardin et de se disperser à travers tout le pays. Quant aux fils indignes, ils furent transformés en pourceaux et condamnés pour l'éternité à chercher dans le sol les précieux tubercules noirs.

Haro sur la phalloïde

« Tous les champignons sont comestibles une fois. » Gary Lincoff

Jean-Marie PIRLOT

Chaque année, la saison des champignons ramène son lot d'intoxications dues à une consommation imprudente. Pour ne citer qu'un exemple, Santé publique France note que 22 personnes sont mortes en France entre 2010 et 2017 après une intoxication aux champignons, essentiellement des amanites phalloïdes⁸. Les personnes décédées étaient 10 hommes et 12 femmes âgés de 38 à 88 ans. Au total, 10.625 cas d'intoxication aux champignons ont été enregistrés durant cette période, dont 239 graves.

Dans 15 des 22 cas mortels, le décès a été causé par un « syndrome phalloïdien ».

Comme le voit ci-dessus, l'Amanite phalloïde est considérée comme la meurtrière en série la plus prolifique dans ce domaine. Depuis longtemps, sa sinistre réputation lui a valu de se voir imputer le décès de personnages historiques célèbres : l'empereur romain Claude, le pape Clément VII, la tsarine Natalia Narychkina, ou encore le saint empereur romain Charles VI.

Mais il est bien connu qu'on ne prête qu'aux riches. Comme nous le verrons à propos de certains personnages ci-dessus et, plus généralement, de ceux évoqués dans les ouvrages mycologiques de vulgarisation ou dans les articles publiés sur le Net, la culpabilité de notre belle tueuse est loin d'être flagrante. Pour certains même, on ne peut affirmer avec certitude que les champignons soient en cause.

Des accidents...

Le Bouddha

Siddharta Gautama Sakyamuni vécut au VI^e ou au V^e siècle av. J.-C., vers 563-483 av. J.-C. selon la majorité des spécialistes du début du XX^e siècle.

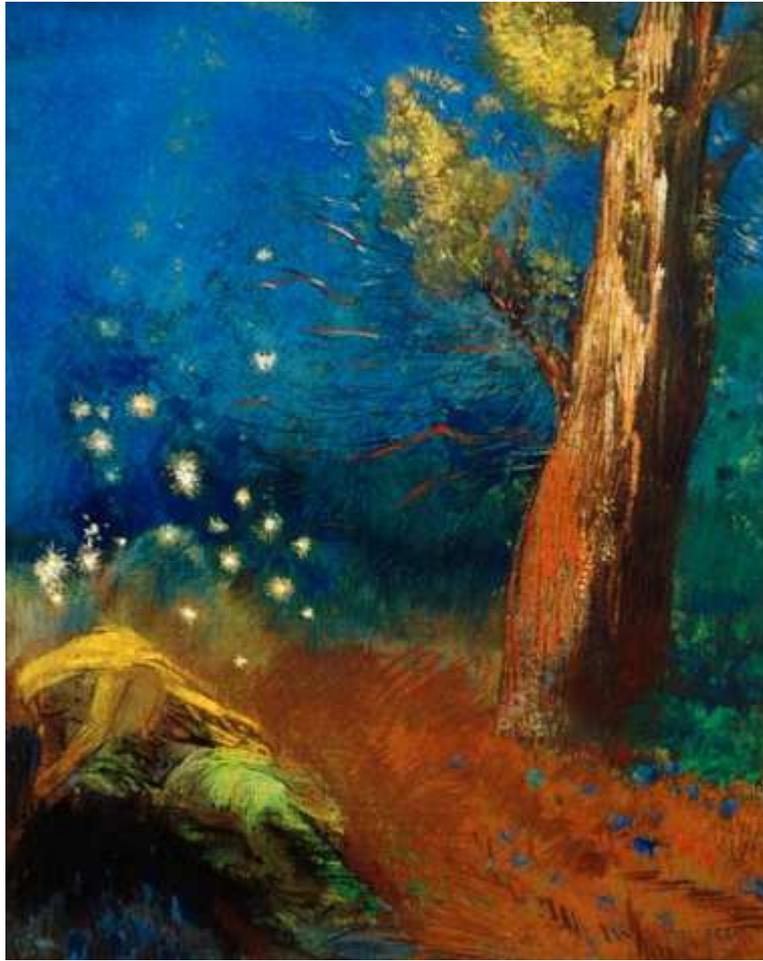
Voici comment le gourou Osho⁹ raconte sa mort :

« Cela se passa le dernier jour de la vie de Bouddha. Un pauvre l'invita à prendre un repas chez lui. C'était la routine : Bouddha ouvrait sa porte tôt le matin et il acceptait l'invitation de la première personne qui l'invitait ce jour-là. Il se rendait alors chez elle. Il avait l'habitude de prendre un repas par jour. Le roi vint aussi pour l'inviter, mais sur le chemin un accident arriva, son chariot s'effondra, et il fut retardé. Il arriva juste quelques minutes trop tard : le Bouddha venait d'accepter l'invitation d'un pauvre (...).

Le roi dit : « Je connais cet homme, je l'ai vu de nombreuses fois. Il essaie toujours, pourtant il n'a rien à offrir. Je t'en prie, abandonne l'idée d'aller chez lui – C'est impossible, dit Bouddha. Je ne peux pas refuser l'invitation de cet homme. Je dois y aller » Et il y alla.

⁸ Bulletin épidémiologique hebdomadaire, 10-12-2019 : www.santepubliquefrance.fr/revues/beh/

⁹ Rajneesh Chandra Mohan Jain, 1931-1990, a pris le surnom « Osho » après 1980.



Odilon Redon : *La Mort de Bouddha*

Ce fut fatal pour son corps, parce qu'au Bihar, les pauvres ramassent les champignons, les font sécher, et les conservent pour la saison des pluies. Ils les utilisent comme légumes, et quelquefois ces champignons sont vénéneux.

L'homme avait préparé des champignons pour Bouddha, il n'avait rien d'autre : seulement du riz et des champignons. Bouddha regarda ce qu'on lui offrait, mais refuser aurait pu blesser son hôte. Il mangea les champignons. Ils étaient très amers, mais d'en parler pourrait le heurter ; aussi, il les mangea tous sans rien dire, le remercia et partit.

Il mourut d'un empoisonnement alimentaire.

Quand on lui demanda, au dernier moment : « Pourquoi as-tu accepté ? Tu savais, le roi t'avait prévenu, les autres disciples t'avaient prévenu qu'il était si pauvre, qu'il ne pouvait pas t'offrir de la bonne nourriture. Tu es âgé, à quatre-vingt-deux ans, tu as besoin d'une nourriture saine. Mais tu n'as pas écouté. – C'était impossible [répondit Bouddha]. Chaque fois que la Vérité est invitée, elle doit accepter. Il m'invita avec une telle

passion, un tel amour, comme jamais personne ne l'avait fait. Cela valait la peine de risquer ma vie »



***Parinirvâna* – Gandhara IIIe-IVe s.**

La tradition veut que ce dernier repas lui aurait été servi par le forgeron Chunda. Le nom du plat, *sūkaramaddavam*, est composé de *sūkara* « porc » et de *maddavam* « délice ». Mais sa nature exacte est inconnue : s'agit-il de porc ou de champignons (= délice des porcs) ? Pour certains, ce serait un champignon qui pousse sous terre (truffe). Ou bien, strictement végétarien, le Bouddha aurait-il été indisposé par la consommation de viande ? Toujours est-il qu'il s'éteignit après avoir rassuré le forgeron qui se désolait, en voyant les symptômes, de l'avoir peut-être intoxiqué.

Cela se passait près de Kusinâgar (Uttar Pradesh). Le Bouddha avait quatre-vingts ans ; il expira en méditant, couché sur le côté droit et souriant : il avait atteint le *parinirvâna*, la volontaire extinction du soi complète et définitive.

Frédéric II Hohenstaufen

Frédéric II Hohenstaufen (1194-1250) empereur romain germanique (= empereur d'Allemagne), roi de Sicile, roi de Provence-Bourgogne (ou d'Arles), et roi de Jérusalem.

Esprit ouvert et d'une immense culture, parlant plusieurs langues, il réunissait dans sa résidence favorite, à Palerme, des savants juifs, musulmans, chrétiens et favorisait les arts et les sciences. Il est également célèbre pour un traité de chasse : *De arte venandi cum avibus* (L'art de chasser avec des oiseaux). Comme il cherchait à affirmer sa puissance en Italie, il s'attira la haine des papes et fut excommunié deux fois par Grégoire IX : en 1227 et 1239. Innocent IV le fit déposer en 1244. Tous ces démêlés avec la papauté lui valurent d'être appelé « l'Antéchrist ». Ce qui n'empêcha nullement ses contemporains de le considérer comme un mythe vivant et de le surnommer *Stupor Mundi* (*Stupeur du Monde*).



Fin septembre 1250, Frédéric se rend à Lucera. En chemin, une attaque de dysenterie l'oblige à se réfugier au Castel Fiorentino. Il meurt le 13 décembre après avoir fait son testament et reçu les sacrements de son ami l'archevêque de Palerme.

Au jour de sa mort, son fils Manfred écrivit à son frère le roi Conrad IV : « *Le soleil du monde s'est couché, qui brillait sur les peuples...* ». Une légende en fait « l'Empereur endormi » dans une caverne du Kyffhäuser en Thuringe qui reviendra un jour restaurer l'Allemagne.

Aujourd'hui, on le considère comme un européen avant l'heure.

Dans « Champignon passion », un article posté le 28 juin 2009 est intitulé « FREDERIC II HOHENSTAUFFEN VICTIME DES CHAMPIGNONS ». On peut y lire : « Sa mort due à une intoxication fut providentielle pour la papauté ». Mais aucune précision n'est donnée sur cette intoxication.

Frédéric II – Miniature du *De arte venandi cum avibus*

Aucune des sources consultées ne met en cause les champignons.

Fantasme de mycologue qui voit les champignons partout ? C'est peut-être aussi le cas dans l'exemple suivant.

Natalia Narychkina

Natalia Kirillovna Narychkina est née en 1651 et morte en 1694 ; elle a été tsarine de Russie de 1671 à 1676, date de la mort de son époux, le tsar Alexis I^{er}. Elle est la mère de Pierre le Grand.



Anonyme (XVIIe-XVIIIe s.) : Natalia Narychkina – Iaroslavl museum

Elle ne fut pas appréciée : ses contemporains affirment qu'elle était peu intelligente, bigote et frivole. Le peuple ne l'aimait guère.

Elle aurait consommé une grande quantité de champignons saumurés peu avant de mourir. Cependant, on ne sait pas si les champignons étaient eux-mêmes vénéneux ou si elle succomba à un empoisonnement alimentaire. Selon certains, elle aurait absorbé une trop forte dose de liqueur à base d'*Amanita muscaria*.

Charles VI

Charles III de Habsbourg, empereur du Saint-Empire romain germanique sous le nom de Charles VI et roi de Hongrie sous le nom de Charles III, est né en 1685 et mort en 1740.

Charles VI tomba malade après avoir mangé un plat de champignons sautés. Cette indigestion évolua en une maladie dont l'empereur mourut finalement dix jours plus tard. Il semble qu'il ait subi une intoxication de type phalloïdienne, comme le suggère le délai entre le repas et le décès. S'agit-il d'un assassinat ou d'un accident dû à une imprudence de récolteur, rien ne permet de trancher.

Mais l'affaire a marqué les esprits... et l'Histoire !



Martin van Meytens (attrib.) : *Portrait de l'Empereur Charles VI*

Pour la « petite histoire », Charles VI resta conscient pendant son agonie et, gardant toute sa dignité, il aurait manifesté un vif mécontentement parce que le nombre de cierges autour de son lit n'était pas celui fixé par l'étiquette. Pour la « grande histoire », sa mort entraîna la guerre de Succession d'Autriche (1741-1748) : quand sa fille Marie-Thérèse lui succède, des princes voisins et alliés contestent à une femme le droit de régner. La guerre s'étendit à une grande partie de l'Europe (Français et Prussiens contre Autrichiens, Britanniques et Hollandais). Marie-Thérèse dut se résoudre à abandonner une partie de ses possessions à la Prusse. Mais la guerre reprendra en 1756 (guerre de Sept Ans) et deviendra ce qu'on peut qualifier de première « guerre mondiale », provoquant, entre autres, pour la France la perte des colonies américaines (Louisiane et Canada) et indiennes.

La mort de Charles VI inspira à Voltaire un commentaire resté célèbre. Voici ce qu'il écrit en 1759 :

« Lorsque j'étais en Hollande, occupé de cette besogne¹⁰, l'empereur Charles VI mourut, au mois d'octobre 1740, d'une indigestion de champignons qui lui causa une apoplexie ; et ce plat de champignons changea la destinée de l'Europe. »

Julius Schäffer



***Russula nitida* dessin de J. Schäffer (Botanische Staatssammlung München)**

Julius Schäffer est un mycologue allemand né le en 1882 et mort en 1944¹¹. Abréviation botanique standard : Jul. Schöff. ; orthographié sous la forme *schaefferi* si latinisé.

Julius Schäffer a été professeur de chimie, de biologie et de mathématiques. Il refuse d'enseigner les théories raciales nazies et prend finalement sa retraite pour des raisons de santé en 1939. Il déménage à Dießen am Ammersee, où il se consacre entièrement à la mycologie, en particulier aux cortinaires. Il est célèbre pour avoir mis au point le « test de Schaeffer », réaction orange rougeâtre à l'aniline et à l'acide nitrique chez les *Agaricus* de la section *Arvenses*, p. ex. : *A. augustus*, *A. arvensis*...

En octobre 1944, il tombe malade après avoir mangé un champignon qui passait jusqu'alors pour un bon comestible : le Paxille enroulé. Les symptômes se manifestent l'après-midi suivant le repas et Schäffer comprend qu'il a été intoxiqué. Mais il joue de malchance. À cause de la guerre, le médecin local n'a plus de matériel pour un lavage gastrique, la rupture des liaisons téléphoniques empêche de contacter l'hôpital de Weilheim et le transport est impossible vu le manque de carburant. Schäffer ne put être acheminé à l'hôpital que deux jours plus tard et il mourra le 21 octobre, après dix-sept jours de souffrance.

Quelques espèces lui ont été dédiées : *Amanita schaefferi* Neville, Poumarat & D. Rémy, *Neolentinus schaefferi* Redhead & Ginns 1985, *Russula schaefferi* Kärcher

¹⁰ L'édition de son *Anti-Machiavel*.

¹¹ A ne pas confondre avec Jakob (ou Jacob) Christian Gottlieb Schäffer (ou Schöffern, ou Schaeffer) (1718–1790).

... pas toujours accidentels...

Claude

Tiberius Claudius Drusus, 10 av. J.C.- 54 ap. J.C., a régné sur l'empire romain de 41 à 54 ap. J.C.

Il a épousé en quatrièmes noces Agrippine la Jeune, sa nièce, qui a déjà un fils : Lucius Domitius Ahenobarbus, le futur empereur Néron. Celui-ci, adopté par Claude en 50, devient héritier du trône, supplantant le fils de Claude, Britannicus, qui est quatre ans plus jeune que Néron. Agrippine fait d'abord empoisonner Britannicus pour éliminer un dangereux rival potentiel. Ensuite, elle décide de supprimer Claude, permettant ainsi à Néron d'accéder au pouvoir ; en fait, c'est elle qui devient le véritable maître de l'empire, car Néron n'a que dix-sept ans.

Nous sommes le 13 octobre 54 ; voici les événements rapportés par Tacite ¹².

« LXVI [...] Il fallait un venin d'une espèce nouvelle, qui troubât la raison, sans trop hâter la mort. On jeta les yeux sur une femme habile en cet art détestable, nommée Locusta, condamnée depuis peu pour empoisonnement, et qui fut longtemps, pour les maîtres de l'empire, un instrument de pouvoir. Le poison fut préparé par le talent de cette femme, et donné par la main de l'eunuque Halotus, dont la fonction était de servir les mets et de les goûter.

LXVII. Tous les détails de ce crime devinrent bientôt si publics que les écrivains du temps n'en omettent aucun. Le poison fut mis dans un ragoût de champignons, mets favori du prince. La stupidité de Claude, ou peut-être l'ivresse, en déguisèrent l'effet pendant quelque temps. La nature, en soulageant ses entrailles, parut même l'avoir sauvé. Agrippine effrayée, et bravant tout parce qu'elle avait tout à craindre, s'adressa au médecin Xénophon, dont elle s'était assuré d'avance la complicité. Celui-ci, sous prétexte d'aider le vomissement, enfonça, dit-on, dans le gosier de Claude une plume imprégnée d'un poison subtil¹³, bien convaincu que, s'il y a du péril à commencer les plus grands attentats, on gagne à les consommer. »

La version de Suétone diffère peu ¹⁴ :

« (4) [...] D'autres prétendent que ce fut dans un repas de famille, et de la main d'Agrippine elle-même qui l'aurait empoisonné avec des champignons, mets dont il était très friand. (5) On ne s'accorde pas non plus sur les suites de l'empoisonnement. (6) Beaucoup de personnes soutiennent qu'immédiatement après avoir avalé le poison, il perdit la voix, fut en proie à des douleurs atroces pendant toute la nuit, et mourut au point du jour. (7) Selon d'autres, il s'assoupit d'abord, et dégagea son estomac trop chargé; puis on lui donna une seconde dose de poison. Mais on ne sait pas bien si ce fut dans un potage, sous prétexte de lui faire reprendre des forces, ou dans un lavement qu'on lui administra comme pour lui procurer une évacuation. »



Claude (Musée national de Naples)

¹² Tac., An., XII, 66-67.

¹³ Il s'agirait d'un extrait de coloquinte, ce qui aurait inspiré à Sénèque une plaisanterie sinistre ; son pamphlet parodique destiné à dénigrer le règne de Claude raconte la transformation en courge (Apocoloquintose) de l'empereur tellement idiot que c'est dans l'au-delà, en voyant ce qui se passait sur terre, qu'il comprend sa situation : « Claude, quand il vit son enterrement, comprit qu'il était mort. » (Sén., XII, 3)

¹⁴ Suét., Claude, XLIV, 4-7.

C'est donc un plat de champignons qui a provoqué la mort de Claude ; cependant, nuance importante : selon Tacite, on ne lui a pas servi des amanites phalloïdes, mais un plat dans lequel on aurait versé du poison, décoction mijotée par la sinistre Locuste qui avait déjà assuré l'élimination de Britannicus ; Suétone reste plus vague.

Les sources ne disent rien de la nature de ce premier poison, sinon qu'il devait « troubler la raison, sans trop hâter la mort ». Certains ont voulu voir une intoxication avec l'amanite phalloïde. WASSON (1972), notamment, a analysé les récits de Tacite et Suétone et il conclut à l'hypothèse qu'il s'agirait d'un extrait d'amanite phalloïde pour le premier poison et d'un extrait de coloquinte pour celui administré plus tard. Après cette étude, la plupart des mycologues adoptent son point de vue.

Clément VII

Clément VII (Jules de Médicis), 1478-1534, a été pape de 1523 à 1534.



Sebastiano del Piombo : portrait de Clément VII

Jules de Médicis est issu de la famille dirigeante de Florence, les Médicis : fils Julien de Médicis, neveu de Laurent le Magnifique (mécène protecteur de Léonard de Vinci, Botticelli, Ghirlandaio, Filippo Lippi ou, bien sûr, Michel-Ange) et cousin du pape Léon X (Jean de Médicis, protecteur de Raphael et adversaire de Luther).

Clément VII meurt en 1534. Il a succombé, selon la tradition généralement admise, à une intoxication provoquée par des champignons. On sait qu'il les appréciait tellement qu'il en avait interdit la cueillette dans les vingt d'hectares de jardins qui entourent les palais du Vatican et il les réservait strictement aux cuisines pontificales. On meurt par où on a péché...

Certaines coïncidences de dates sont troublantes.

Sa pupille et petite nièce, Catherine de Médicis, épouse le fils de François Ier, le futur Henri II et elle deviendra finalement reine de France. Clément se rendit en France et célébra le mariage en octobre 1533. Quelques mois après le mariage, il tombe malade et ne se rétablit jamais. Il meurt le 25 septembre 1534.

Clément VII, qui protégeait et estimait beaucoup Michel-Ange, lui avait demandé de réaliser la fresque du *Jugement Dernier* à la chapelle Sixtine. Michel-Ange en commença la réalisation le 23 septembre 1534. Clément VII décéda le 25, de son plat de champignons. Heureusement pour l'histoire de l'art, Paul III Farnèse qui lui succéda n'annula pas la commande, même s'il détestait son prédécesseur.

Henri VIII, roi d'Angleterre avait sollicité du Saint-Siège l'autorisation de répudier sa femme, Catherine d'Aragon, pour épouser Anne Boleyn, dont il était tombé éperdument amoureux. Le pape refuse et, en janvier 1534, le parlement anglais annonce l'indépendance de l'Église vis-à-vis de Rome : l'Église anglicane est née. Clément VII meurt six mois plus tard. Le clergé anglais resté fidèle à Rome subit une terrible répression.

Dans ces circonstances, il n'est pas étonnant qu'après son décès, les rumeurs commencent à courir dans les rues de Rome. Selon l'une d'elles, des charlatans auraient prescrit au Pape malade quatorze cuillerées de poudre de diamant, « remède » qui aurait été fatal. Mais surtout, le bruit circula aussi qu'on aurait « accommodé » le plat de coulemelles du Saint-Père avec une amanite phalloïde. Rien d'étonnant, puisque ce Pape était entouré d'ennemis puissants, en Italie comme à l'étranger, au point, selon l'historien T. A. Trollope que son existence fut semblable à celle d'un « lapin traqué ».

En effet, outre Charles Quint, Henri VIII et nombre de princes italiens, Clément VII était détesté par le peuple de Rome, qui ne lui a jamais pardonné la destruction de la ville en 1527. Comme il avait pris parti pour François I^{er} contre Charles Quint, l'empereur envahit l'Italie et ses mercenaires saccagèrent Rome. Fuyant le Vatican, le Pape s'échappa de justesse, alors que la garde pontificale était massacrée en protégeant sa fuite. Des 55.000 habitants de Rome, fin 1527, il en reste à peine 11.000, la peste ayant succédé à la dévastation.

Mais restons objectifs : selon WASSON, les champignons ne sont pas responsables de la mort du Pape. Celui-ci avait déjà eu des problèmes d'estomac et de la fièvre le 10 décembre 1533 ; il ressentit des douleurs le 30 mai 1534, soit cinq mois avant son décès. Une mort provoquée par des champignons vénéneux est plus rapide. Il n'est pas non plus fait mention des symptômes classiques : vomissements, diarrhées, douleurs abdominales suivis d'un coma.

Au bénéfice du doute, nous acquitterons donc l'amanite phalloïde.



Michel-Ange : *Le Jugement dernier* (Chapelle Sixtine)

... ou couverts par l'assurance

Henri Girard.

Henri Girard, 1875-1921, était un assureur parisien.¹⁵

Il s'est rendu célèbre pour avoir été le seul *serial killer* à utiliser des champignons pour commettre ses crimes. Il est arrêté en 1918 après avoir tué une dizaine de personnes. Si l'affaire a fait moins de bruit qu'attendu, c'est que deux circonstances lui ont porté ombrage : d'abord, la fin de la Grande Guerre quelques mois après l'arrestation de Girard et, ensuite, l'affaire Landru qui débute en 1919.

Sa méthode était très habile. Il faisait contracter par des amis ou des jeunes couples des polices d'assurance vie dont il était bénéficiaire sous son propre nom ou sous un faux nom. Il

touchait les primes de la première année comme courtage. Puis, un peu avant le paiement de la seconde prime, il invitait amicalement ses clients et leur servait des plats infectés par le *Salmonella typhi*, agent de la fièvre typhoïde. Suite à quelques échecs et jugeant la méthode trop peu fiable, il préféra l'assaisonnement avec des extraits d'amanite phalloïde, champignon qu'il allait cueillir dans la forêt de Rambouillet. Mais certaines victimes ont survécu et plainte fut déposée. Girard fut arrêté et au cours de l'enquête, la police découvrit qu'il avait manqué ses derniers coups à cause d'un ouvrage de mycologie qui considérait l'amanite citrine comme aussi mortelle que la phalloïde.

Ironie du sort, ou plutôt, juste retour des choses, Girard mourut en prison avant son procès d'une maladie bactérienne, la tuberculose, lui qui avait débuté ses exploits avec des cultures de bactéries. Par contre, ses deux complices n'échappèrent pas à leur peine : sa femme, Jane Drouhin écopa de la perpétuité et sa maîtresse Joséphine Donneteau, de 20 ans de travaux forcés (DANJOU, 1931). Il paraît, qu'enfermées dans la même prison, les deux compagnes de Girard faisaient « excellent ménage » !

Ainsi, parmi les cas ici évoqués, c'est le seul où il a été prouvé en toute certitude que l'Amanite phalloïde est l'instrument du crime.



Photo : Le Petit Parisien

Sources

BENOIST-MÉCHIN Pierre (1980) : *Frédéric de Hohenstaufen ou le rêve excommunié*. Librairie académique Perrin.

DANJOU Henri (1931) : *Empoisonneuses*. Détective, 4^e année n°138 (1931) :

https://criminocorpus.org/media/filer_public/94/f0/94f0113b-5b5b-4d3e-9e81-be9fba1c3435/bilipo_detective_1931_0138.pdf

DOUSTEYSSIER-KHOZE Catherine (2015) : *La Logique de l'amanite*. Grasset.

FLAMBARD HÉRICHER Anne-Marie (2001) : *Du « Gamin d'Apulie » à la « Splendeur du Monde », les grandes étapes du règne de Frédéric II*. Presses universitaires de Caen 2001

HORMIÈRE Pierre-Jean : L'empereur excommunié : Frédéric 2 de Hohenstaufen (1194-1250) :

<https://lescoursdemathsdepjh.monsite-orange.fr/file/fa2f67ecc8c225df085376f314d1c1a1.pdf>

http://mycologia34.canalblog.com/archives/05___les_champignons_de_la_prehistoire_a_nos_jours/

<http://mycologia34.canalblog.com/archives/2009/06/28/14228161.html>

<http://remacle.org/bloodwolf/historiens/>

<http://www.encyclopedia.com/people/philosophy-and-religion/roman-catholic-popes-and-antipopes/clement-vii>

https://fr.qaz.wiki/wiki/Julius_Schäffer

¹⁵ Voir aussi dans ce numéro : Les Champignons et la culture, p. 23.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Amanite_phalloïde
<https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouddha>
[https://fr.wikipedia.org/wiki/Charles_VI_\(empereur_du_Saint-Empire\)#D%C3%A9c%C3%A8s](https://fr.wikipedia.org/wiki/Charles_VI_(empereur_du_Saint-Empire)#D%C3%A9c%C3%A8s)
https://fr.wikipedia.org/wiki/Guerre_de_Succession_d'Autriche
<https://fr.wikipedia.org/wiki/Néron>
<https://institut-iliade.com/frederic-ii-un-empereur-de-legendes/>
[https://smd38.fr/documents/formations/EthnoMycologie23_02_15\(1\).pdf](https://smd38.fr/documents/formations/EthnoMycologie23_02_15(1).pdf)
https://www.francetvinfo.fr/sante/soigner/intoxications-aux-champignons-10-000-cas-et-22-morts-en-sept-ans_3739127.html
https://www.sciencesetavenir.fr/sante/champignon-l-empoisonneuse-avait-un-gout-exquis_15611
<https://www.vice.com/fr/article/bj4qbd/un-crime-presque-parfait>
https://www.wikizero.com/www/Pope_Clement_VII
 Le Petit Parisien, jeudi 21 avril 1921 : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6046306/f1.item>
 LETOURNEUX Claude (2016) : *Empoisonnements célèbres et faits marquants liés à l'histoire*. Bulletin de la Société mycologique du Périgord, n° 43.
 NOSSINTCHOUK Ronald : *Le crime transparent: Histoire de la preuve judiciaire*. Plon.
 OSHO : *Bouddha, sa Vie, ses Enseignements et leur Impact sur l'Humanité* ; Vega Eds 2011
 PAJON, Léo (2016) : *Florence et les Médicis*. Géo Histoire n°23.
 RODOCANACHI, Emmanuel *Histoire de Rome. Les pontificats d'Adrien VI et de Clément VII*. Ed. Hachette, 1933.
 Sénèque. *L'Apocoloquintose du divin Claude*. Texte établi et traduit par R. Waltz. Edité par Les Belles Lettres, 1934
 SETH CARUS W.: *Bioterrorism and Biocrimes. The Illicit Use of Biological Agents Since 1900*. Freedomia Books, 2002: 71-73
 VOLTAIRE (1759) : *Mémoires pour servir à la vie de Voltaire écrits par lui-même*. Éditions Garnier.
 WASSON Robert Gordon (1972) *The death of Claudius, or mushrooms for murderers*. Botanical Museum Leaflets, Harvard University 23 (3): 101–128.

Les champignons dans la culture (48)

Jean-Marie PIRLOT

La Logique de l'amanite¹⁶

Catherine DOUSTEYSSIER-KHOZE, née à Clermont-Ferrand en 1973, est franco-britannique. Elle enseigne le français à l'Université de Durham dans le nord de l'Angleterre. Elle est l'auteur de plusieurs essais (*Chabrol et Balzac, l'œuvre comme mosaïque*), éditions critiques et articles sur la littérature française du XIX^{ème} s (*Zola et la littérature naturaliste en parodies*).

La Logique de l'amanite est son premier roman.

Nikonor est un érudit snob et acariâtre qui vit retranché dans son château, en Corrèze. Il se passionne pour la mycologie (surtout cèpes et amanites) et la littérature. La logique de l'amanite est son journal, qui ne doit pas être lu de son vivant. En effet, certaines informations sont compromettantes, surtout celles qui concernent les décès récurrents dans son entourage de gens victimes d'accident ou d'intoxication.

¹⁶ Grasset, 2015. Les illustrations et notes ne figurent pas dans le roman : elles sont de notre cru (N.D.A.)

A l'automne, j'accompagnais parfois mon père lors de ses expéditions forestières. Il sortait à la pique du jour, équipé de *wellies* et d'un vieil imperméable, style gentilhomme du Northumberland faisant le tour du propriétaire, mais



Gustav KLIMT, *Sous-bois* (1902), « aurait pu au moins planter un cèpe »

sans chien. [...] Mon père emmenait avec lui une sorte de musette de pêche en roseaux tressés dans laquelle il recueillait des spécimens rares qu'il étudiait ensuite avec une patience obstinée dans l'étable du château, transformée pour la bonne cause en laboratoire. Des années de recherches l'avaient convaincu que la région produisait au moins trois espèces de champignons non répertoriées par la mycologie. Spécialiste éminent du coprin chevelu, il avait en outre écrit deux articles qui font encore référence dans le domaine : « De la porosité accrue du *Coprinus comatus* sur terrain non calcaire » pour un numéro spécial de la revue *Etudes mycologiques* de juin 1930, et « *Coprinus comatus* et *columella* : hybrides ou dégénérescence ? » publié dans le prestigieux *Neomycologus*, j'ai oublié de quelle année. Inutile de vous dire que les nobles préoccupations scientifiques de mon père m'indifféraient au plus haut point à cette époque, et qu'à son grand désespoir, je n'ai jamais pu distinguer le coprin chevelu de la coulemelle, que je trouvais d'ailleurs parfaitement répugnante et désignais, comme me l'avais appris notre cuisinière, sous le nom patois de *mamarotte*.

Non, moi, bien qu'indubitablement marqué par la *mycomania* paternelle, j'étais en quête du cèpe, champignon infiniment supérieur à toutes les espèces communément trouvées, le seul à être entièrement satisfaisant. [...] Les poètes préférant s'épancher mièvrément depuis l'Antiquité sur les fleurs, les femmes et les oiseaux sont des ânes

bâtés, de sombres brutes souffrant d'une atrophie aiguë de la glande esthétique. Klimt aurait pu au moins planter un cèpe de bouleaux dans son célèbre sous-bois ; quant au paysagiste russe Chic kiné, son académisme serait beaucoup plus supportable aujourd'hui s'il avait eu l'idée de l'égayer de quelques bolets. J'ai plusieurs idées sur le sujet, et si je n'avais pas été aussi pris par le projet qui me vaut aujourd'hui d'être *Wanted* plutôt mort que vif par toutes sortes de types patibulaires dans pas mal de villes d'Europe, j'aurais rédigé un essai intitulé *Le Cèpe dans la littérature et les arts visuels : Esthétique(s) de l'absence*. Pensez donc, une seule mention (plutôt cavalière) chez Mauriac lors de la promenade de Thérèse Desqueyroux et Jean Azévédo¹⁷, quelques flous souvenirs nabokoviens, une brève partie de champignons dans *Le Boucher* de Claude Chabrol où l'on aperçoit à peine le fruit – peu reluisant – de la cueillette. Il y a certainement un complot qui se trame, gare au pittoresque, évitez soigneusement le Champignon si vous ne voulez pas passer pour un romancier régional ou un documentariste !

On voudra certainement savoir dans quelles circonstances j'ai découvert mon premier cèpe. Il m'est pénible de confesser que ce qui aurait dû être un moment de triomphe, de joie pure sans aucune adjonction de négativité, est en fait un souvenir aigre-doux, à cause d'Anastasia. Par une belle journée ensoleillée d'été comme il y en avait certainement aussi dans votre enfance, je me promenais en compagnie de ma mère et de ma sœur, le long d'un sentier de feuillus – chênes et hêtres avec, ici ou là, un noisetier mutin –, non loin du château. A titre préventif, je refuse fermement d'apporter toute précision topographique supplémentaire. Si vous avez deux sous d'étiquette mycologique, vous n'insisterez pas davantage.



Ivan CHICKINE, *Forêt* (1880)

J'avais trois ans et demi. Déjà très en avance pour mon âge, j'avais parfaitement capté le concept cèpier grâce à un livre illustré (*Le Petit Mycologue*, édition de 1923) offert par mon père pour mes deux ans. L'automne précédent, ce dernier m'avait en outre présenté ledit *mycôme* après l'avoir vu à plusieurs reprises, bien que de façon désinvolte et nonchalante : il ne m'avait même pas laissé ramasser le spécimen. Mon père accordait visiblement peu d'importance au cèpe, sans doute trop commun pour constituer à ses yeux un objet digne d'attention. Fort heureu-

¹⁷ Il parlait distraitement et, sans répondre à une question que je lui faisais, il se baissa : d'un geste d'enfant, il me montrait un cèpe, qu'il approcha de son nez, de ses lèvres. (François MAURIAC, *Thérèse Desqueyroux* ; fin du chapitre VI)

sement, le snobisme mycologique paternel n'eut aucune prise sur moi ; avec l'indépendance d'esprit qui me caractérise, j'avais d'ores et déjà décidé que le cèpe était *the one*. De taille, de forme, de couleurs variables, du frais « bouchon de champagne » à chapeau blanc en passant par la « roue de charrette » moussue de plusieurs kilos, le cèpe m'avait frappé comme étant un champignon extrêmement *versatile* (au sens anglais du terme, gare au faux ami) et par conséquent peu susceptible de lasser celui qui déciderait de se consacrer à sa quête et à son culte exclusifs. Je n'attendais désormais plus qu'une chose : que mon destin mycologique se scellât par une rencontre en bonne et due forme, rencontre que je m'efforçais de hâter par tous les moyens possibles, notamment en exigeant de ma mère des expéditions forestières post-sieste, et ce dès le mois de juin de cette année-là. Mais on était déjà à la mi-juillet et le capricieux bolet se déroba toujours à mon attention, ce qui ne laissait pas de me frustrer. Equipé d'un petit panier en osier tapissé de feuilles de fougère fraîchement coupées – en vue de l'obole qui allait bien



Jean Yanne et Stéphane Audran dans *Le Boucher* de Claude CHABROL

finir par y être déposée –, j'arpentais le sentier avec plusieurs mètres d'avance sur ma mère et Anastasie. Comme il avait fortement plu la nuit précédente, la mousse ressemblait à cet endroit à une belle éponge verte très imbibée. Au moment précis où j'atteignais le vieux chêne à tronc creux qui marquait à peu près la moitié de notre parcours (et le début des geignements de ma pénible jumelle qui avait inmanquablement chaud/faim/soif/mal aux pieds/était fatiguée/voulait rentrer au château), mon regard fut attiré par une bosse marron, tout au bas du talus.

Je marquai un brusque arrêt.

Bouche bée, figé, hypnotisé comme la musaraigne sur le point d'être avalée par le serpent, je retins ma respiration, tout entier au miracle de la rencontre. Même sans voir le pied, caché par les feuilles, j'étais sûr de mon coup. Hélas, Anastasie avait dû s'apercevoir de mon émoi et, avant que je n'eusse le temps de reprendre mes esprits, elle s'écria, la voix vibrante d'une émotion factice :

« Maman, regarde là-bas le champignon ! C'est un cèpe, n'est-ce pas ? »

— Mais oui, Darling, *well done* ! Nous allons le ramasser, ton père l'identifiera avec certitude ce soir. *Go on, pick it up* ! On va le mettre dans le panier de Nikonor. »

Alors que la sournoise gamine faisait mine de cueillir mon premier cèpe, je lui sautai dessus en poussant un hurlement de dissuasion. Ma mère n'arriva pas à nous séparer avant que je n'eusse infligé à la voleuse une morsure au cou bien méritée. Le cèpe ne résista malheureusement pas à cet assaut et vola en fragments marron et blanc immaculé. Il s'agissait d'un cèpe de première fraîcheur, épargné par toute présence vermineuse. Je déposai les morceaux dans mon panier et repris seul, et en courant, le chemin du château.



L'affaire provoqua des remous familiaux tout à fait déplorables, dont je vous épargnerai le détail. Il suffira de dire ici que je fus injustement réprimandé. Bref, ce qui aurait dû, en toute légitimité, être mon heure de gloire tourna au vinaigre. Sans vouloir a posteriori attribuer à cet épisode une portée allégorique de mauvais goût, il m'est aujourd'hui bien difficile de ne pas y voir, en germe, un signe avant-coureur de la trahison qui allait se manifester, sous des formes multiples, au cours des décennies suivantes. [...]

Je viens donc de tomber, en feuilletant Tante Marie, sur la rubrique « Champignons » (quand je vous parlais de ces petites coïncidences amusantes qui peuplent une vie !); elle vaut le détour :

Moyen de distinguer les bons champignons.

Voici un moyen pour savoir si les champignons des bois sont bons. On coupe un gros oignon en trois ou quatre morceaux que l'on met dans l'eau bouillante avec les champignons et on laisse bouillir 15 à 20 minutes. Si au bout de ce temps, l'oignon a noirci, il est plus que probable que les champignons sont de mauvaise qualité ; si au contraire, il reste blanc, les champignons sont bons.

Bien que ce procédé nous ait été indiqué par une personne compétente, nous ne voulons pas engager notre responsabilité en le recommandant comme souverain.

Je me demande combien de personnes ont été occis par cette brave Tante Marie. [...] Il y a là matière à réflexion et un beau sujet de recherche interdisciplinaire, à la croisée des domaines culinaire, mycologique, sociologique et judiciaire.

Je m'aperçois que mes divagations mycologiques, bien que fort distrayantes pour le lecteur, pourraient l'avoir amené à se faire des idées tout à fait erronées : il n'a jamais été question d'utiliser mon expertise en mycologie à des fins professionnelles. Certes, j'aurais pu le faire, dans certains cas du moins, lorsque le type de mission exigeait que j'établisse d'abord des liens de confiance avec la cible. Il aurait alors été relativement aisé de glisser une cuillerée bien tassée de poudre d'*Amanita phalloides* (j'en avais retrouvé un plein bocal, dûment étiqueté, dans le laboratoire de mon père), incorporée à un velouté aux champignons des forêts destiné à éblouir le prétendu objet de ma flamme. Mais il était pour moi hors de question d'emboîter le pas à l'empoisonneur Henri Girard (on a sa fierté !), en dépit de ses qualités indéniables de bactériologue en herbe. Je parle bien sûr du Girard représentant en assurances qui a fait carrière dans l'empoisonnement par bouillon de culture dans les années 1912-1918, à Paris. Il fut même, n'ayons pas peur des mots, un véritable pionnier dans la branche (il est connu outre-Manche sous l'appellation « *the first scientific murderer* », ce qui en jette quand même). Sa renommée a cependant quelque peu souffert de la notoriété ultérieure d'un autre Henri Girard (alias Georges Arnaud, auteur du Salaire de la peur, le livre, pas le film) [...]

Notre Girard (1875-1921) est pour sa part, dicit *Le Petit Parisien*, « un empoisonneur de grande classe, fabriquant lui-même ses poisons, d'après les dernières formules de la chimie moderne » [...], tout cela dans le but, peu original, je vous l'accorde, de toucher leurs primes d'assurance. Ses victimes périrent (ou parfois pas) de fièvre typhoïde et d'abcès purulents en tous genres.

Puis, lassé par ces bouillons de culture au rendement homicide variable, Girard se tourna tout naturellement vers les champignons vénéneux. [...]

Sans être [...] d'une fiabilité à toute épreuve, l'aspect innovateur de la méthode girardienne résidait dans l'utilisation détournée de l'amanite phalloïde. Invités « à l'apéro » (je cite) ou à dîner, ses victimes n'ont jamais consommé de canapés ou d'omelettes aux champignons à proprement parler : la toxine savamment extraite par notre bactériologue amateur était bien plus probablement diluée dans une boisson quelconque. [...]

Il eût été de fort mauvais goût pour moi de me laisser aller de la sorte à des empoisonnements de clients ou de cibles.

Je ne suis pas un imitateur.

Et j'ai toujours pensé qu'il était indispensable de maintenir une discipline stricte et de ne jamais permettre à la moindre préférence personnelle de s'immiscer dans le cadre de mes activités professionnelles. Il en va bien entendu autrement des rapports avec la famille et les amis. Il est alors naturel d'obéir à ses penchants, à ses petites manies, à ses *hobbies*. Je choisis même d'y voir un ultime témoignage d'affection.

Ma signature professionnelle, elle, est aussi éloignée de la mycologie que possible.

La marque nikonorienne est l'hémoglobine. A taux élevé.

Chez nous et ailleurs

Réunion du 09-01-2020

PRÉSENTS : J. Pellicani, G. Mouton, C. et O. Troupin, N. Valmorbida, G. Schutz, J.-L. Dassy, C. Braibant, D. Thoen, J.-M. Pirlot, L. Bailly, M. Petitjean, S. Prévost, A. Burnotte, P. Pirot, B. Clesse, N. Bastien, L. Ferry, S. Lanher, E. Bionne, M. Pierret, P. Claessens, J.-P. Legros.

EXCUSÉS : J. Thorn, L. Ciarniello, F. Leboutte.

COMMUNICATIONS

- Paul souhaite la bonne année et transmet le bonjour de Christiane dont l'état de santé s'améliore lentement et qui garde un bon moral.

DÉTERMINATIONS (en gras : les espèces intéressantes ou plus rarement attestées chez nous)

De Georges MOUTON, à Kleinhoscheid : *Baeospora myosura*, *Datronia mollis*, *Exidia glandulosa*, *Exidia pithya*, ***Exidia saccharina***, *Exidia thuretiana*, *Hapalopilus rutilans*, *Hymenochaetopsis tabacina*, *Hypoxylon howeanum*, *Lenzites betulinus*, *Melogramma campylosporium*, *Nectria cinnabarina*, *Neoantrodia serialis*, *Peniophora cinerea*, *Peniophora incarnata*, *Peniophora laeta*, *Phellinus pomaceus*, *Phlebia radiata*, ***Postia undosa***, *Pseudohydnum gelatinosum*, *Stereum sanguinolentum*, *Thelephora palmata*, *Trametes versicolor*, *Tremella versicolor*, *Tyromyces chioneus*, ***Velutarina rufolivacea***, *Vuilleminia comedens*, *Xylodon raduloides* (= *Schizopora radula*).

CONFÉRENCE

Bernard Clesse nous présente ses récoltes de 2019, et plus particulièrement des espèces peu souvent observées par les mycophiles.

Réunion du 13-02-2020

PRÉSENTS : J. Pellicani, B. Clesse, N. Valmorbida, J.-M. Pirlot, G. Mouton, G. Schutz, L. Bailly, A. Burnotte, D. Thoen, C. Braibant, F. Etienne, S. Lanher, L. Ferry, M. Pierret, E. Bionne, L. Lecoq, J.-P. Legros, P. Pirot, J. Devos, P. Guiot, P. Claessens.

EXCUSÉS : C. et O. Troupin, J.-L. Dassy, J.-B. Perez et M. Petitjean.

COMMUNICATIONS

- Christiane, qui se rétablit peu à peu, nous a préparé un excellent potage de cèpes et agarics. Grand merci !
- Un gîte de Ste-Ode a récupéré le Musée du Champignon de l'ex-Champibeau et cherche un ou des mycologues volontaires pour le prendre en charge.
- Paul a pu constater une repousse de champignons près du lac de Neufchâteau, dans du mulch ; *Tubaria hiemalis* y était particulièrement abondant.

DÉTERMINATIONS (en gras : les espèces intéressantes ou plus rarement attestées chez nous)

De Georges MOUTON, à Kleinhoscheid : ***Arrhenia retiruga***, *Ascocoryne sarcoides*, *Bjerkandera adusta*, *Byssomerulius corium*, ***Calathella eruciformis***, ***Clitocybe vermicularis***, *Crucibulum laeve*, ***Cryptodiaporthe populea***, *Cudoniella acicularis*, *Cylindrobasidium laeve*, *Daedaleopsis confragosa*, *Dasyscyphella nivea*, *Datronia mollis*, ***Dentipellis fragilis***, *Dialonectria episphaeria*, *Diatrypella quercina*, *Eutypa lata*, ***Flammulina elastica***, *Fomitiporia punctata*, *Fuscoporia ferrea*, *Ganoderma applanatum*, ***Ganoderma carnosum***, *Gloeophyllum abietinum*, *Gloeophyllum odoratum*, *Gloeoporus dichrous*, *Heterobasidium abietinum*, *Hymenochaetopsis tabacina*, *Hyphodontia quercina*, *Hypoxylon fragiforme*, *Jackrogersella multiformis*, *Lachnella alboviolascens*, ***Massaria inquinans***, ***Meotatomyces dissimulans***, ***Merismodes anomala***, *Mycena speirea*, *Myxarium nucleatum*, *Nectria*

cinnabarina, *Neoantrodia serialis*, *Peniophora incarnate*, *Peniophora polygonia*, ***Pezizella alniella***, *Phellinopsis conchata*, *Resupinatus trichotis*, *Scytinostroma hemidichophyticum*, ***Stereum gausapatum***, ***Trametes ochracea***, ***Tulostoma brumale***.

CONFÉRENCE

Bernard propose la suite de ses belles récoltes de 2019 : aujourd'hui, les mois d'octobre à décembre.

Réunion du 12-03-2020

PRÉSENTS : J. Pellicani, J.-M. Pirlot, G. Mouton, C. et O. Troupin, S. Prévost, A. Burnotte, G. Bernard, I. Mol, J.-B. Perez, J.-L. Dassy, P. Claessens, L. Bailly.

EXCUSÉS : J. Thorn, L. Lecoq, P. Pirot, F. Leboutte, L. Ciarniello, N. Valmorbida.

COMMUNICATIONS

En raison de la pandémie, nos activités ne seront maintenues que si la situation sanitaire le permet. Les membres seront avertis par courriel chaque fois que nécessaire.

DÉTERMINATIONS (en gras : les espèces intéressantes ou plus rarement attestées chez nous)

De Colette TROUPIN, à Esneux : *Auricularia auricula-judae*, *Disciotis venosa*, *Exidia glandulosa*, *Hymenochaetopsis tabacina*, *Peziza varia*, *Radulomyces molaris*, *Schizopora paradoxa*, *Tremella mesenterica*, *Tubaria hiemalis*, *Xylodon raduloides*.

De Georges MOUTON, à Fauvillers (Strainchamps) : ***Calathella eruciformis***, *Calloria neglecta*, *Daedaleopsis confragosa*, *Diatrype bullata*, *Fomitiporia punctata*, ***Glyphium elatum***, *Hymenochaetopsis tabacina*, *Junghuhnia nitida*, *Lentinus brumalis*, *Lyomyces crustosus*, *Melanomma pulvis-pyrius*, *Merismodes anomala*, *Mycoacia uda*, *Myxarium nucleatum*, *Peniophora incarnata*, *Phellinopsis conchata*, *Pycnoporus cinnabarinus*, *Steccherinum fimbriatum* ;

à Kleinhoscheid : ***Aleurodiscus aurantius***, *Bjerkandera adusta*, ***Calathella eruciformis***, ***Cosmospora "diatrypicola"***, ***Cosmospora arxii***, *Dacryobolus karstenii*, *Dialonectria episphaeria*, *Diatrype disciformis*, *Diatrype undulata*, *Diatrypella favacea*, ***Dictydiaethalium plumbeum***, *Eutypa maura*, *Exidia thuretiana*, *Hypoxylon fragiforme*, *Hypoxylon howeanum*, *Jackrogersella cohaerens*, ***Jackrogersella minutella***, *Junghuhnia nitida*, *Lachnella alboviolascens*, *Lachnum virgineum*, *Melogramma campylosporium*, ***Mucronella calva***, *Nectria cinnabarina*, *Nemania serpens*, *Peniophora cinerea*, *Peniophora polygonia*, *Phellinopsis conchata*, ***Phyllotopsis nidulans***, ***Radulodon aneirinus***, ***Resupinatus trichotis***, *Schizopora paradoxa*, ***Steccherinum oreophilum***, ***Tremella indecorata***, *Vuilleminia coryli*, *Xanthoporia radiata*, *Xylaria carpophila*, *Xylodon nesporei*.

De Luc BAILLY, à Manhay (Roche-à-Frêne) : ***Clitocybe vermicularis***, *Diatrypella quercina*, *Gnomonia carpinicola*, *Leptosphaeria acuta*, *Schizopora paradoxa*, ***Thedgonia ligustrina***.

De Pierre CLAESSENS, à Neufchâteau (Lahérie) : *Abortiporus biennis*, ***Merismodes anomala*** ;
à Neufchâteau (Petitvoir) : *Pleurotus ostreatus*.

*

A. G. du 27.08.2020

PRÉSENTS :

BRAIBANT Christian, CLAESSENS Pierre, DEMONCEAU Colette, GUIOT Philippe, LEGROS Jean-Pierre, OTJACQUES Pierre, PELLICANI Joseph, PEREZ Jean-Baptiste, PETITJEAN Marc, PIRLOT Jean-Marie, PIROT Paul, PRÉVOST Serge, TROUPIN Oscar, VALMORBIDA Norbert.

PROCURATIONS :

MERCKEN Maurits à PIROT Paul et BAILLY Luc à PIRLOT Jean-Marie.

Le quorum de membres effectifs (20) n'étant pas atteint (14 présences et 2 procurations) l'Assemblée générale est levée et reportée à une Assemblée extraordinaire aussitôt convoquée.

A. G. du 27.08.2020

MEMBRES

Présents :

BRAIBANT Christian, CLAESSENS Pierre, DEMONCEAU Colette, GUIOT Philippe, LEGROS Jean-Pierre, OTJACQUES Pierre, PELLICANI Joseph, PEREZ Jean-Baptiste, PETITJEAN Marc, PIRLOT Jean-Marie, PIROT Paul, PRÉVOST Serge, TROUPIN Oscar, VALMORBIDA Norbert.

Procurations :

MERCKEN Maurits à PIROT Paul et BAILLY Luc à PIRLOT Jean-Marie.

MOT DU PRÉSIDENT

Le Président souhaite la bienvenue aux membres de l'Assemblée. Il remercie les membres qui ont fait acte de présence en dépit des difficultés entraînées par la pandémie de Corona.

BILAN MORAL DE L'ANNÉE ÉCOULÉE

Journée du champignon, Journées Mycologiques d'Été, réunions mensuelles attirant beaucoup de monde, séances de microscopie, toutes nos activités ont remporté leur succès habituel. Les JME, grâce à la Commune de Neufchâteau pourront encore se tenir à l'Espace 29.

CALENDRIER DES ACTIVITÉS 2020

En raison de la pandémie, les activités d'intérieur sont suspendues jusqu'à avis contraire. Seules sont maintenues les JME et les sorties de la Journée du Champignon et de la promenade d'automne qui auront lieu, avec toutes les précautions sanitaires imposées.

COMPTABILITÉ ANNÉE 2019 PAR LE TRÉSORIER

Aperçu de la comptabilité de l'année 2019

- Etat des comptes fin 2018	→ + 40740 €
- Etat des comptes fin 2019	→ + 42685 €

Dépenses principales :

- locations du local + Espace 29	→ 680 €
-cotisations cercles amis, abonnements...	→ 120 €
- assurance	→ 70 €
- bureau	→ 50 €
- frais de gestion des comptes	→ 65 €
TOTAL	→ 985 €

Rentrées principales :

- vente réactifs chimiques	→ 2000 €
- bénéfice boissons et repas	→ 530 €
- subside jardin botanique de Meise	→ 200 €
- cotisations	→ 120 €
- intérêts	→ 80 €
TOTAL	→ 2930 €

BONI → 1945 €

Les comptes sont vérifiés par les deux commissaires désignés : Pierre CLAESSENS et Marc PETITJEAN. Les comptes sont approuvés et l'Assemblée donne décharge au Conseil d'Administration.

BUDGET PRÉVISIONNEL 2020

Recettes		Dépenses	
Cotisations	450 €	Assurances	71 €
Intérêts et primes	75 €	Journées champignons	250 €
		Sponsoring AMFB et cotisations	350 €
		Livres et revues	300 €
		Conférences	100 €
		Frais de réunion et de souper	450 €
		Frais de gestion des comptes	45 €
Total	525 €	Total	1566 €

Déficit budgétaire : 1041 €

La situation financière en boni nous permet d'assumer des dépenses dont le montant dépasse celui des recettes. Le budget est voté par l'Assemblée générale.

MEMBRES EFFECTIFS

La liste des membres effectifs est révisée suite au décès de Jan RYDE ; par ailleurs, le C.A. acte les démissions de Jun LI et de Roland NEUPREZ. Il accepte la candidature de Jean-Baptiste PEREZ comme membre effectif.

DIVERS

Aucun divers n'ayant été proposé, l'ordre du jour est épuisé et le Président déclare l'Assemblée générale extraordinaire close.

C. A. du 11-05-2020

PRESENTS : M. Petitjean, A. Burnotte, P. Pirot, J.-M. Pirlot, P. Guiot, M. Mercken.

EXCUSÉ : P. Otjacques (empêché avant 21h).

JME

Le C. A. marque son accord pour maintenir les JME, avec les conditions suivantes :

- S'assurer de l'accord de la Commune et respecter ses exigences
- Limiter le nombre de participants à 50

En cas d'annulation, les paiements des inscrits seront remboursés.

FINANCES

Le Trésorier nous informe que la situation financière est saine.

ACTIVITES

Le weekend mycologique prévu pendant le congé de la Toussaint ne sera pas organisé cette année.

Sauf contrordre, la réunion du 13 août aura lieu et sera précédée de l'A. G. à 19h30.

Activités MLB

Dans les circonstances actuelles, il ne nous est pas possible d'établir un calendrier.

Nos activités restent donc suspendues jusqu'à ce que la situation sanitaire nous permette de nous rassembler à nouveau.

In memoriam

Jean-Marie PIRLOT

Tjakko Stijve

Le 04-07-2020, le Dr Lucien *Giacomoni* nous fait part de la triste nouvelle :

Notre ami le chimiste mycologue suisse Tjakko Stijve, qui avait travaillé notamment sur la contamination des champignons par les métaux lourds, est décédé il y a quelques jours à Vevey, à l'âge de 82 ans.

C'était un chercheur, mais aussi un mycologue polyvalent qui avait écrit pour de nombreuses revues en Suisse et en France, en particulier pour le bulletin de l'AEMBA.

Il réalisait aussi des collages remarquables avec des champignons, et n'hésitait pas à avancer quelques plaisanteries qui, disait-il, "sont un peu lourdes, mais c'est normal je suis helvético-batave !"

Tjakko Stijve a publié de nombreux articles sur les toxines des champignons. Au début des années 1980, il a découvert les tryptamines bufoténine, psilocine et psilocybine dans certains champignons. Il s'est ensuite intéressé aux champignons psycho actifs dans des genres tels qu'*Inocybe* et *Pluteus*.

Dans les années 1990, il a fait un inventaire des champignons psycho actifs du Paraná (Brésil). Il a également étudié les composés bioactifs du genre *Albatrellus*.

Après sa retraite, il s'est passionné pour l'ethnomycologie.



Tjakko STIJVE et *Psilocybe cubensis*, un des champignons psycho actifs le plus connu

Errata

Dans le dernier numéro d'*e-Mycolux* (décembre 2019), vous pouvez lire à la page 13, Conclusion, l. 5 :

« ... *oblige à observer le sol de plus près, et donc de repérer des champignons d'aussi petite taille que les myxomycètes,...* »

Il va de soi qu'il convient de remplacer le terme « **champignon** » par « *organisme* », puisque les Myxomycètes ont quitté le règne des *Fungi* pour intégrer celui des *Protozoa*.

Veillez nous excuser pour cette distraction, conséquence de nos vieilles habitudes.

Table des matières

PIRLOT J.-M.	Édito	3
PIROT P	Smartphone et champignons	4
PIROT P.	JME 2020 (27 au 30 août)	5
PIRLOT J.-M.	Cèpes, truffes et autres folies	11
PIRLOT J.-M.	Haro sur la phalloïde	13
PIRLOT J.-M.	Les champignons dans la culture (48)	23
	Chez nous et ailleurs	29
	Activités MLB	32
	In memoriam	33
	Errata	34



Peniophora laeta avec *Tremella mesenterica* aux JME Photo : Eric BIONNE