

CONTES ET LEGENDES DES CHAMPIGNONS D'IRATI



Des contes imaginés par Jean Rondet, mycologue et conteur, en parcourant les forêts d'Irati....



Interreg
POCTEFA



Actuación subvencionada por:



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

Reyno de **Navarra**  **Nafarroa**
Eresuma
www.turismo.navarra.es

Proyecto financiado por FEDER Fondo Europeo de Desarrollo Regional / Projet financé par le FEDER · Fonds Européen de Développement Régional
Eskualdeen Garapenerako Europar Funtzak (EGEF) diruz lagundutako proiektua

Les contes naissent un jour, dans l'esprit d'une conteuse ou d'un conteur...

Mais si nous considérons les pensées qui apparaissent dans l'esprit, elles ne nous appartiennent pas. Elles viennent des pensées de tous les êtres humains avant nous qui ont découvert la nature et elles viennent aussi de la nature elle-même qui nous offre à voir, entendre, ressentir, goûter tous ses trésors. La nature nous parle ainsi sans les mots et nous essayons de traduire au mieux ce qu'elle nous dit !

Que sont pour nous les champignons ?

Les champignons sont de bons compagnons de vie !

Chaque année nous les retrouvons, à la fois fidèles mais toujours plein de surprises ! Où seront-ils cette année ? Viendront-ils en troupes nombreuses ou isolés ? Gros ou petits ? Parviendrons-nous cette année à mieux comprendre le secret de leur pousse ?

Les champignons sont porteurs de mystère...

La plupart du temps cachés dans le sol, apparaissant à la surface du sol sous des formes étranges, changeantes, fugaces, ils semblent bien différents des plantes et des animaux qui ont des formes bien reconnaissables et bien plus stables dans la durée !

Pour « saisir » ce qui est mystérieux, on invente des croyances et des légendes. Parfois, cependant, certaines légendes conduisent notre attention au cœur d'une réalité que la raison ne sait pas percevoir...

Les arbres qui voulaient vivre seuls.



En ce temps-là, très très ancien, les arbres d'Irati vivaient d'un côté et les champignons de l'autre. Les arbres ne s'intéressaient pas à ces êtres fragiles, filamenteux et plus ou moins visqueux !

En ce temps-là, les arbres étaient très petits car ils se nourrissaient très difficilement avec leurs seules racines. Comme ils n'avaient pas assez de racines pour boire l'eau et les minéraux du sol, ils ne pouvaient pas nourrir beaucoup de branches et beaucoup de feuilles. Et comme ils n'avaient pas beaucoup de feuilles pour fabriquer des sucres à partir de l'air et de l'eau dans la lumière du soleil, ils ne pouvaient pas nourrir et faire grandir de nouvelles racines ! Ainsi, ils restaient très petits !

Il arriva cependant une grande sécheresse qui menaçât d'assoiffer tous les petits arbres de ce temps-là. Les champignons s'inquiétèrent car si les arbres mourraient, comment pourraient-ils se nourrir ? Il faut dire que les champignons se nourrissaient des feuilles et des aiguilles que les arbres laissaient tomber au sol tous les ans.

Les champignons envoyèrent un messager, pour parler aux arbres et leur proposer un contrat. Certains champignons accepteraient de s'associer aux racines des arbres pour les aider à aller trouver l'eau et les minéraux dans le sol mais en échange de beaucoup de sucres et d'autres délicieuses molécules. Ainsi, chacun profiterait de l'autre pour bien se nourrir et bien grandir. D'autres champignons accepteraient de continuer à se contenter de trouver leurs sucres dans les feuilles et les aiguilles mortes pour se nourrir.

Les arbres acceptèrent le marché et devinrent de plus en plus grands en quelques années, jusqu'à devenir des géants ! En effet, les champignons s'étaient installés aux extrémités des racines des arbres et avaient propagé dans le sol un très très grand nombre de filaments pour aller chercher l'eau et les minéraux dans tous les petits réservoirs cachés du sol. Ensuite, ces filaments innombrables transportaient l'eau et les minéraux vers les racines assoiffées. Ainsi, la moindre pluie était parfaitement utilisée et les arbres ne craignaient plus les sécheresses. Ayant acquis un tel bénéfice de leur relation avec les champignons, ils leur donnaient sans compter une bonne partie des sucres qu'ils fabriquaient. Quant aux champignons ! Ils étaient contents de cette association ! Imaginez ce festin ! De la bonne sève sucrée fabriquée par les feuilles !

Voilà, ce premier conte est fini ! Mais peut-être dit-il certaines choses qui ne sont pas tout à fait vraies pour dire des choses plus vraies que vraies ? Il en est ainsi parfois avec les contes ! Car il faut savoir tout de même que depuis toujours les arbres et les champignons vivent ensemble, depuis cent millions d'années environ et qu'en fait ils ne forment qu'un seul organisme qui est un « arbre-champignons ». Car sinon, les arbres n'existeraient pas et les champignons forestiers non plus !

Les arbres apportent aux champignons les sucres et d'autres molécules fabriquées dans les feuilles par la photosynthèse tandis que les champignons absorbent l'eau, les minéraux et l'azote dans le sol et les conduisent vers les racines grâce à leurs très très nombreux filaments de mycélium.

Les champignons sont reliés aux racines au niveau des très nombreuses petites mycorhizes. Il s'agit de petites radicelles entourées chacune par un « manteau » de mycélium. Du mycélium pénètre entre les cellules de la radicelle pour favoriser les échanges de sucres et d'eau, minéraux et azote. Du mycélium se développe également à partir du manteau vers le sol.

Les cèpes ne poussent qu'en secret !

Il est bien connu que le cèpe est un champignon magique qui ne se laisse jamais voir quand il pousse. Il n'en va pas de même d'autres champignons comme les chanterelles ou bien ceux qui poussent gentiment sur le bois, comme par exemple les pleurotes. Il y a donc les champignons doués de magie et les autres !

Selon cette connaissance ancestrale, le cèpe attend donc que le cueilleur ne soit pas là pour pousser et quand le cueilleur arrive, il s'arrête aussitôt de grandir. Si le cueilleur s'éloigne quelques temps et revient pour voir si le cèpe a grandi, il constate que non. Cela signifie que le champignon ayant réalisé qu'il a été vu, il comprend que si le cueilleur ne l'a pas cueilli, c'était juste pour savoir s'il allait continuer à pousser ! Et donc, le cèpe se méfie et il décide de ne plus grandir à partir du moment où il a été vu.

Pourtant, mon ami Jon, de Mendive, m'a raconté que du temps du grand-père de son grand-père, un homme de ce village n'était pas convaincu par ce pouvoir du cèpe.

Il décida alors, à la bonne saison de ces champignons, de se poster dans un certain bois bien connu d'Irati et d'attendre, le regard fixe et sans bouger, jusqu'à voir apparaître un nouveau cèpe. Beaucoup de cueilleurs ont rêvé de faire cela mais sans en avoir le courage !

Et donc, ce jour-là, l'homme courageux s'assoit, avec quelques provisions à portée de la main, de façon à ne pas avoir à tourner les yeux pour les attraper...



Il passe ainsi quelques jours et constate un matin qu'un cèpe est devant lui, qui a poussé la nuit sans qu'il le voit. Le cèpe ne pousse plus mais en combien de temps a-t'il poussé ?? Mystère !

Il va chercher une lanterne et un bon lot de bougies pour entretenir sa lampe durant les nuits suivantes.

Il s'assoit à nouveau immobile et évite de dormir la nuit pour ne pas manquer le prochain cèpe. C'est pourquoi il finit par s'endormir malgré lui le jour venu... Pour constater au réveil que durant son sommeil du matin il a manqué la poussée de ce joli cèpe bien frais qui est là devant lui. La mésaventure lui arrive encore plusieurs fois, soit la nuit, soit le jour (car vraiment, c'est une très bonne place à cèpes et que la pluie est tombée plusieurs fois les semaines et jours précédents). Désespéré de tout ce temps passé à manquer de voir pousser les cèpes, il décide de rentrer chez lui. Quand il se lève et se retourne, une vingtaine de cèpes de toutes grosseurs sont là qui l'attendaient derrière son dos.

Je sais que d'autres, depuis ce temps-là, ont tenté l'aventure mais à ma connaissance, aucun n'a réussi.

Ou alors, ceux qui ont réussi à les voir pousser se gardent bien de le raconter... Car ils savent que de toute façon personne ne les croira !

En fait, dans certains bois, il est possible de voir pousser les cèpes de jour en jour. Cela est possible si personne ne les cueille entre-temps bien sûr (!) et si le sol permet une alimentation en eau suffisante et régulière au fil des jours. Cela n'est pas toujours le cas : certains sols sont rapidement pauvres en eau car très filtrants. On peut imaginer aussi qu'en marchant près d'un petit cèpe, nous pouvons tasser le sol de surface et perturber momentanément le fin réseau de mycélium qui alimente en eau le champignon qui était en train de grossir avant notre arrivée. Une autre raison qui explique la difficulté de voir un cèpe pousser, c'est qu'il grossit « très vite » dans les derniers moments qui précèdent son apparition au-dessus de la litière de feuilles ou d'aiguilles !

Enfin, il faut remarquer ceci : entre le moment où nous ne voyons pas quelque chose et le moment où nous voyons cette chose, il ne s'écoule même pas un dixième de seconde ! C'est vrai aussi pour les champignons cachés au milieu des feuilles !

Le cueilleur qui apprend à s'intéresser à tous les champignons

Un jeune homme de Larrau adorait les cèpes mais il méprisait les autres champignons, persuadé que leur présence dans un bois ne pouvait que gêner la pousse des premiers. Pour cette raison et peut-être aussi pour se libérer d'une ancienne colère, il les frappait de son bâton, espérant ainsi les faire disparaître pour les années suivantes.

Un vieil ermite, sage et guérisseur, vivait par là, dans une cabane forestière et cet homme respectait toutes les formes de vie. Il avait observé le jeune homme et décida de lui enseigner son savoir. Chaque soir il se mit à descendre au village jusqu'à la maisonnette du jeune homme qui dormait d'un lourd sommeil et il lui donnait rapidement deux ou trois coups de bâtons avant de s'esquiver. Quand le garçon se réveillait, il avait l'impression d'avoir été battu mais sans en être sûr et sans comprendre pourquoi.

Au bout de quelques nuits, il alla voir le vieil ermite pour lui raconter son histoire et lui demander de le guérir de ce cauchemar très douloureux. L'ermite lui demanda s'il lui arrivait de frapper lui-même quelque chose avec un bâton : des champignons par exemple ? Et quand le jeune homme se résolut à lui dire que oui, l'ermite prit un air très soucieux, lui dit que certainement sa propre conscience se révoltait contre son comportement brutal ou bien que les esprits des champignons venaient se venger durant la nuit.



Dans tous les cas la maladie était la même et il lui indiqua la marche à suivre pour guérir. Il fallait qu'il prenne le temps durant une semaine de s'arrêter quelques instants devant chaque champignon rencontré pour lui dire quelques mots de regret et obtenir son pardon.

Comme il voulait vraiment guérir, le jeune homme fit cela, tout d'abord en ayant peur d'être vu et de paraître ridicule et puis plus tranquillement ensuite. Cela l'occupa grandement car les

champignons étaient nombreux et très divers. La nuit suivante, il eut l'impression de ne recevoir qu'un seul coup de bâton au lieu de deux ou trois. Il se sentit encouragé !

Au fil des jours, il se mit à prendre plaisir à observer tous ces champignons. Il réalisa qu'il ne les avait jamais regardés, tout occupé qu'il était à chercher les cèpes. Les journées lui paraissaient maintenant trop courtes et il attendait le matin avec impatience pour poursuivre sa découverte. Les coups de bâton disparurent de ses nuits, son sommeil devint peuplé des souvenirs de l'abondance des formes, couleurs, odeurs des champignons découverts dans la journée. Ce lien nouveau avec la nature fit disparaître sa colère et il trouva un bonheur inconnu de lui jusque là. Le vieil ermite lui enseigna tout son savoir. Bien plus tard, ce même jeune homme, ayant élevé ses enfants dans la connaissance et le respect de la nature et étant devenu vieux, s'installa dans la cabane du vieil ermite disparu pour vivre au plus près de ses amis champignons.

Bien sûr, le fait de supprimer les fructifications des champignons non comestibles ne favorisera pas une plus forte présence des champignons comestibles ! Car les champignons existent essentiellement dans le sol et dans les radicelles des arbres, sous formes de mycéliums parcourant le sol et de mycéliums bien « protégés » autour et dans les radicelles au niveau des mycorhizes. D'autre part les gens qui détruisent les champignons seraient étonnés de savoir que beaucoup d'entre eux sont en réalité des champignons que certains connaisseurs savent apprécier et qui font partie de la centaine de bons comestibles de nos forêts !

*C*omment les hommes ont découvert

l'importance et la forme de leurs chapeaux traditionnels en observant ceux des champignons (Légende bordelaise)

Les premiers hommes apparus sur la terre n'avaient pas de chapeaux. Ceci est un fait reconnu. Ils vécurent ainsi sous le soleil et sous la pluie. Heureusement, la nature qui les avait dotés de la nudité pour qu'ils puissent se déplacer rapidement sans trop s'échauffer (ce qui n'est pas le cas des animaux) leur laissa tout de même ces poils bien fournis sur la tête que nous appelons cheveux et qui les protégeaient du soleil ardent. Mais malgré tout, les chapeaux sont bien pratiques !

Constatant la diversité des chapeaux adoptés au fil des siècles par les divers peuples humains de la terre, un explorateur et ethnologue bordelais célèbre du dix-septième siècle a pu affirmer que les hommes ont appris des champignons la forme de leurs chapeaux. Ainsi, selon lui, ce ne sont pas les basques anciens qui ont inventé le béret, ni même les béarnais (qui en réclament en fait la paternité) mais bien les cèpes, que dans certains endroits on appelle d'ailleurs les « bérets » justement. Les béarnais (ou les basques) n'ont inventé que le cabillou qui est cette petite queue au sommet du béret, ce qui ne représente qu'une petite invention il faut l'avouer. Une particularité du cèpe est d'avoir le chapeau bien attaché au reste de l'organisme fongique, ce qui est aussi une particularité du béret basque qui est parfaitement vissé au basque, encore aujourd'hui. C'est une autre preuve de la parenté du cèpe et du béret. Il faut

compléter la démonstration en rappelant que si le basque ancien a beaucoup observé le cèpe avant d'en adopter le chapeau, c'est parce qu'il aime depuis toujours ce champignon.

Il y a bien d'autres exemples rapportés par cet explorateur : les chapeaux coniques très fréquents parmi les peuples d'Asie, qui utilisent depuis toujours de nombreuses espèces de champignons de même forme. Un autre exemple est la forme du chapeau traditionnel mongol qui est à l'évidence inspiré précisément du geastre à quatre branches, champignons fréquents dans les forêts de Pin et de Sapin de Mongolie.

Cette histoire veut faire honneur au lien qui a toujours existé autrefois entre l'être humain et la nature, au Pays Basque, comme en Mongolie !

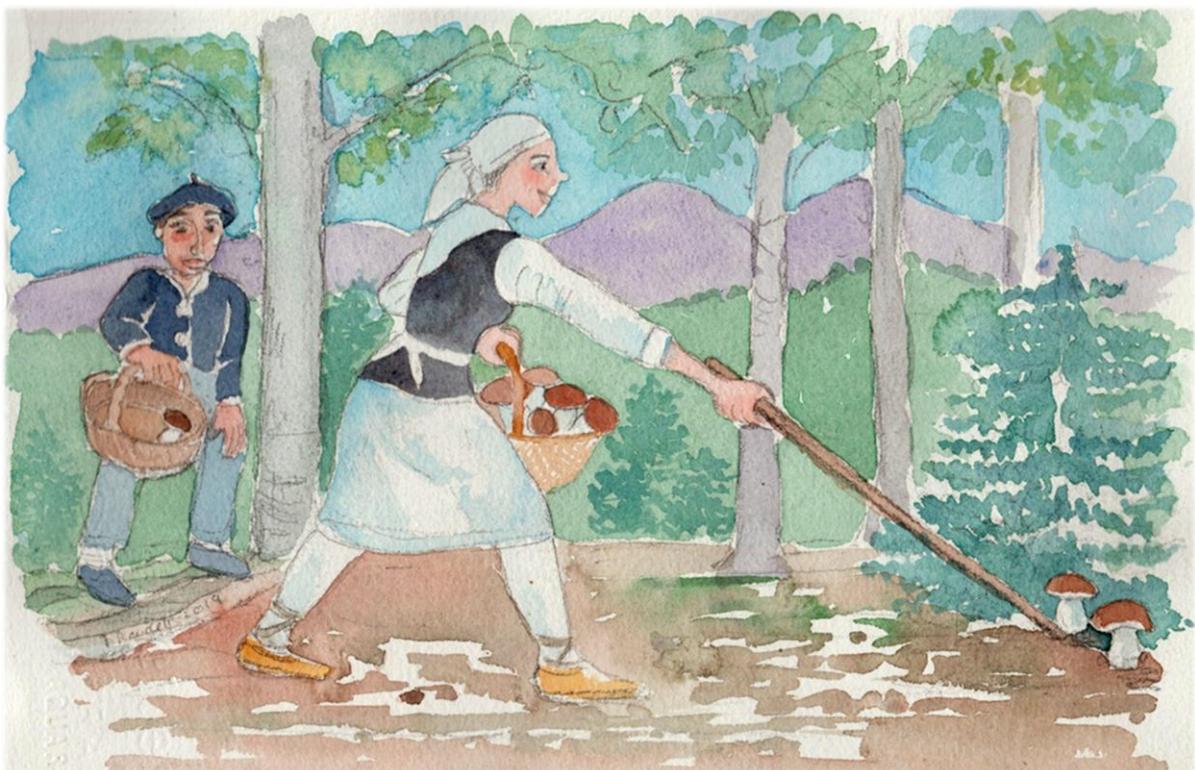
Cette histoire nous dit que l'être humain, quand il est apparu sur la terre, a bien sûr tout appris de la nature ! De qui d'autre aurait-il pu apprendre ? C'est une évidence importante à rappeler aujourd'hui, n'est-ce pas ?

La forme des fructifications des champignons est un caractère essentiel qui détermine le genre et l'espèce auxquels appartiennent les différents champignons : Bolets, Russules, Amanites, Hygrophores, etc. Ces formes sont décrites dans les clefs de détermination des champignons qui se trouvent dans la plupart des ouvrages sur la mycologie.

Les outils magiques du cueilleur.

Comme ses amis lui disaient que sa femme était une fameuse récolteuse de champignons, bien plus que lui d'ailleurs, Ramuntxo répondait que c'était parce qu'il lui avait donné autrefois son meilleur bâton, aveuglé qu'il était par son amour.

Ce bâton précieux inconsidérément donné était un bâton familial. Sa grand-mère lui avait donné, le tenant quant à elle de sa propre grand-mère. Et lui-même, depuis l'enfance, l'avait bien amélioré en le dressant à chercher dans les meilleurs fourrés. Et maintenant sa femme n'avait plus qu'à observer où le bâton la menait, de même que le chercheur de truffes observe où le mène son chien !



Ainsi le mérite de trouver les cèpes ou encore les russules verdoyantes que l'on prisait beaucoup dans la famille revenait bien plus à Ramuntxo qu'à sa femme et quand celle-ci remplissait son panier, c'était en fait comme si les ancêtres de Ramuntxo et Ramuntxo lui-même le remplissaient. Fort du mérite de sa famille, il pouvait d'ailleurs laisser faire l'essentiel du travail de cueillette à sa femme, notamment les jours de pluie, en ayant la conscience parfaitement tranquille et pouvait prendre plus de temps à jouer aux cartes avec ses amis durant la saison des champignons.

A d'autres moments, il expliquait aussi qu'il avait finalement donné à sa femme son panier, qui est un outil également essentiel. Quand il a été habitué aux champignons, le panier n'aime pas rester vide. Si vous le posez quelques instants pour aller voir un peu plus loin s'il y a des champignons, au moment où vous revenez vers votre panier, il n'est pas rare que vous aperceviez un ou deux champignons juste à côté ! C'est que le bon panier appelle les champignons ! Et c'est vrai ! (Le mieux pour le vérifier est toutefois de le poser dans une très bonne place à champignons).

Le seul instrument que Ramuntxo avait gardé pour lui était son couteau à champignons. Ainsi, quand il suivait sa femme dans les bois et qu'elle en trouvait un, il s'écriait : « attends, je vais le couper ! ». Car savoir couper un cèpe et encore plus certains champignons très délicats et fragiles comme les russules, est un art dont les hommes, c'est bien connu, savent s'acquitter parfaitement. (De même qu'au Pays-Basque, si la femme fait le plus souvent la cuisine, l'homme est quand même le roi de l'omelette. Mais cela n'a pas de rapport avec cette histoire).

Cette histoire nous dit l'importance du bâton pour écarter délicatement les feuillages bas qui peuvent cacher les champignons !

Le bâton est également un instrument essentiel pour la marche, notamment dans les endroits escarpés, pour monter et peut-être aussi et surtout pour descendre ! Il est certain que pour trouver plus de champignons, il faut savoir passer par les endroits les moins faciles d'accès et qui sont les moins fréquentés ! Un ami montagnard pourra nous montrer les différentes façons de s'aider du bâton pour marcher et en particulier la technique de la ramasse !

L'histoire dit aussi que le panier est un ami essentiel qui va nous permettre de ne pas abimer les champignons, au contraire du sac ! Les champignons sont fragiles ! De plus, si par mégarde nous avons cueilli un champignon toxique ou simplement amer, un morceau de ce champignon pourrait se mélanger dans un sac avec les bons champignons. Il est parfois dit que le panier permet aux spores des champignons d'être « saupoudrés » sur le sol pendant notre cheminement. Ce n'est pas réellement quelque chose d'important, car les spores s'échappent en réalité des fructifications le plus souvent bien avant la cueillette et avant que les champignons ne soient très mûrs.

Le couteau est bien sûr un outil précieux, surtout pour nettoyer au moins un peu les champignons avant de les disposer dans le panier. Quant à la question de savoir s'il faut les couper pour les cueillir, le petit livre sur la cueillette vous le dira !

Secret très simple de cueillette

Peio faisait remarquer de temps en temps que si son épouse Maïté trouvait toujours plus de cèpes que lui, c'était parce qu'elle parcourait les meilleurs secteurs et lui laissait toujours les plus ingrats. Si on lui faisait remarquer que l'habileté de sa femme était justement de savoir reconnaître les meilleurs secteurs, Peio disait : « Mais c'est trop facile de reconnaître les meilleurs secteurs ! Il suffit de suivre Maïté ! »

Comment comprendre l'habileté de certains pour « deviner » la présence des champignons ? Nous sommes doués d'une mémoire sensorielle et non pas seulement d'une mémoire des mots, des notions, des pensées. Plus nous fréquentons les bois, plus nous enrichissons cette mémoire, en relation avec toutes les sensations que nous pouvons ressentir durant l'expérience de la cueillette : les odeurs (c'est très important !), les perceptions visuelles bien sûr, les sensations « tactiles » (la sensation de l'humidité de l'air sur le visage par exemple). Quand nous trouvons un cèpe, nous « nourrissons » ainsi notre mémoire des « coins à cèpes ». Après quelques saisons, nous voilà riche d'une grande expérience que seule le temps peut donner ! Et bien sûr, ceux qui sont allés à la cueillette avec leurs parents ou grands-parents dès l'enfance ont sur les autres un grand avantage ! Ce seront eux nos meilleurs guides !

Le panier magique

En ce temps là, Gabriel était devenu bien vieux. Il cherchait des champignons mais la marche le fatiguait et souvent il s'arrêtait pour un petit somme sur un tapis de mousse. Comment faire de belles cueillettes dans ces conditions ?

Maiana, sa petite fille, lui remplissait en cachette son panier chaque jour tandis qu'il dormait et Gabriel fut bientôt persuadé qu'il avait un panier magique. Il ne put s'empêcher d'évoquer son secret tandis qu'il partageait avec ses amis une bouteille de Patxaran à l'auberge du village. Eneko, son vieux voisin entendit cela et en il fut très jaloux, au point qu'il vola le panier de Gabriel. Cependant, il eut beau dormir dans la forêt, le panier ne se remplit pas !

Quand il rentra le soir chez lui, il sentit, en ouvrant sa porte, une délicieuse odeur de champignons. Maiana était venue chez lui cuisiner des champignons et elle lui dit : « regardes Eneko, tu as une assiette magique qui s'est remplie de champignons succulents ! » Eneko comprit soudain où était la magie et il se mit à pleurer de remord.

Maiana appela Gabriel et tous les trois dinèrent ensemble chez Eneko, riant de cette bonne histoire ! A partir de ce jour, ils décidèrent qu'ils iraient désormais ensemble aux champignons, sans oublier de faire la sieste. Peut-être une magicienne viendrait-elle encore remplir leur panier commun !



Certains peuples traditionnels qui pratiquent la cueillette ont cette habitude : les gens ne cueillent au plus que la moitié des champignons bons à cueillir. La deuxième moitié est pour ceux qui passeront éventuellement ensuite ! Et si personne d'autre ne passe, les champignons retourneront à la nature qui nous en fait cadeau. C'est un juste retour !

De nombreux cueilleurs connaissent la « fièvre de la cueillette », une sorte de passion sans doute héritée de notre histoire ancienne de cueilleurs mais une fois qu'ils ont bien expérimenté le grand bonheur d'avoir fait une belle cueillette, ils ont plaisir ensuite à partager les champignons. Certains mêmes en mangent très peu. Ils les donnent tous !

Cèpes de Hêtre ou cèpes de sapin ?

Peio et Xabi, sont dans la cuisine de Peio et ils ventent les mérites respectifs des cèpes de sapin et des cèpes de hêtre qu'ils sont en train de se préparer au retour de leur cueillette.

Leur voisin Pantxo, passant devant leur fenêtre, se penche et dit résolument : « les cèpes de sapin sont les meilleurs ! »

L'un dit « ah oui ! », l'autre dit « ah non ! » et les deux disent ensemble : « je vais te les faire goûter ! »

Quand les deux plats sont prêts, Pantxo goûte à l'un : « Ah ! Sans doute c'est le meilleur ! » Et quand il goûte à l'autre : « Ah ! Celui-ci est le meilleur sans doute ! » Il faut que je goûte à nouveau ! Et ainsi il finit bientôt les deux plats, avant de conclure : « Chacun d'eux est le meilleur ! »

Peio et Xabi s'écrient alors : « Mais cela n'est pas possible ! »

« Ah ! Sans doute vous avez raison répond Pantxo mais en tous cas je me suis bien régalé ! »



On raconte aussi que ce fameux Pantxo connaissait beaucoup de chose de la vie et qu'il aimait partager son savoir. L'un de ses enseignements préférés était celui-ci : « Celui qui applique son attention à devoir choisir entre deux plats délicieux s'applique à se priver de la moitié des bonnes choses de la vie ! »

Alors ? Lequel est le meilleur ? Celui qui pousse sous le hêtre ou celui qui pousse sous le Sapin ?

*S'agit-il déjà de la même espèce ? On rencontre trois espèces sous le Hêtre. **Boletus edulis** (le cèpe de Bordeaux) est peut-être un peu plus aromatique que **Boletus pinophilus** (le Cèpe des pins de montagne) mais ce dernier a une chair merveilleusement dense très agréable ! **Boletus aestivalis** (le Cèpe d'été) est différent : moins dense mais peut-être plus sucré. A Irati, sur le versant espagnol, il existe un Cèpe d'été qui un aspect particulier, différent. Il serait intéressant de faire des dégustations à l'aveugle pour comparer ce cèpe d'été particulier avec des cèpes d'été cueillis ailleurs.*

*Sous le Sapin, ce sont essentiellement les deux premiers que l'on rencontre. Ensuite, on pense aujourd'hui que ces champignons ont aussi la capacité de se nourrir à partir de la litière de feuilles ou d'aiguilles et que leurs qualités aromatiques vont dépendre des litières. Cela expliquera qu'une même espèce, par exemple **Boletus edulis** n'aura pas la même saveur selon l'essence ou le mélange d'essences sous lequel il poussera. Enfin, nous savons tous que la mémoire du goût nous conditionne. Comment comprendre autrement que certaines populations apprécient grandement des espèces de champignons par exemple très amers ou au goût et à l'aspect très étrange comme le **Pisolithus tinctorius** (en Corse...) ?*

Lune



Certains disent que les cèpes ne poussent qu'en lune montante...

Les cèpes qui poussent en lune descendante n'ont peut-être pas connaissance de cette légende ?

De nombreuses observations scientifiques démontrent que c'est la pluie qui déclenche finalement la pousse des champignons et en tous cas la pousse des cèpes. Des explications sont données dans un autre petit livre ! Cette histoire de lune nous dit cependant que cela n'est pas un problème que certains ne cherchent les cèpes qu'en lune montante : nous aurons plus de chances d'en trouver en lune descendante si nous sommes les seuls à les chercher ! D'autre part, la lune qui conditionne assurément de nombreux phénomènes de la vie a peut-être une autre influence : par exemple sur la qualité des champignons. Cela n'a pas été étudié, à notre connaissance, d'une manière statistique.

La vraie richesse

Il arriva en ce temps là qu'un homme riche devint bien malade. Une vie de calcul l'avait conduit à l'inquiétude : celle de perdre ses gains ! Il se rendit alors un jour auprès de Milia, guérisseuse réputée qui soignait, dit-on, les âmes troublées.

Pour guérir, l'homme accepta les conditions imposées par Milia : il fut enfermé dans une petite cabane de bois avec juste de l'eau pour boire. Le soir vint, sans le repas habituel et puis tout le lendemain et encore une matinée sans manger. Enfin, l'homme fut libéré. Ses mains se tendirent vers le bol empli de champignons aux légumes et dont les arômes affolaient ses narines. Milia cacha alors le bol derrière son dos et parla ainsi :

« A cet instant, quoi de plus important : tout ton or ou bien ce bol de champignons aux légumes ? L'homme rugit presque :

- Ce bol bien sûr, quelle question !

- Miracle ! Claironna Milia, garde cet instant en mémoire et te voilà guéri ! Il n'y a rien d'autre que l'instant ! Tout l'or du monde ne pourra changer cela ! »



Les champignons constituent une richesse légère. La richesse de l'instant. C'est une richesse que nous savons sans lendemain et c'est aussi ce qui fait son prix. Demain sera l'occasion d'une autre cueillette et d'une autre richesse, même si nous ne trouvons que deux petits champignons.

Irati, Août 2019

Un guide réalisé dans le cadre du projet « Irati », projet de coopération européenne financé par le Fonds Européen de Développement Régional

Dans la même collection, petits guides de découverte des champignons :

Les arbres et les champignons

Les champignons et les hommes : I - l'art de la cueillette

Les champignons et les hommes : II - la cuisine naturelle

Contes et légendes des champignons d'Irati

Ecologie des cèpes dans la Hêtraie

Les champignons et les arbres d'Irati. Parcours de découverte : parcelles 1 et 2

Les champignons et les arbres d'Irati. Parcours de découverte : parcelles 3, 4, 5, 6

(Ces deux guides sont accompagnées de fiches de description de cinq randonnées mycologiques, à pied, en VTT ou en voiture. Ces circuits de randonnée conduisent aux six parcelles décrites dans ces guides)