

## NATURE

## Les champignons n'ont plus de secret pour les Amis de Jeugny

**JEUGNY.** Une sortie mycologique a été organisée par les Amis de Jeugny et animée par Dominique Cosnier, mycologue de la Société auboise de botanique.



Les apprentis mycologues à l'écoute de l'expert.

ANDRÉ DOLAT

Mycologues avertis, en devenir ou en herbe, ils étaient nombreux à avoir répondu à l'invitation du club des Amis de Jeugny, sous la conduite experte de Dominique Cosnier, mycologue de la Société auboise de botanique. À l'issue d'une promenade nature, au cœur de la forêt locale, ils auront beaucoup cueilli et appris bien plus encore.

Comestibles ou vénéneux, les champignons ont toujours attiré le promeneur, le curieux, le gourmand, le gastronome. Mais on l'aura compris, il s'agissait plus ici d'observer ce qui fait la spécificité de telle ou telle espèce que de savourer l'omelette dominicale. Car reconnaître un champignon, un préalable indispensable à toute cueillette, « c'est d'abord en dis-

cerner les caractères botaniques : la forme, le chapeau, le dessous du chapeau, le pied, la couleur, l'odeur, le goût, etc. » Et joignant le geste à la parole, de mordre prudemment dans une russule afin d'en vérifier la douceur ou l'âcreté. Pour autant, rien n'est simple, en français comme en latin, car les champignons sont des êtres à part dans la classification du vivant, en symbiose ici avec leur biotope forestier.

#### PEU DE CHAMPIGNONS DANS LES SOUS-BOIS

En cet automne largement ensoleillé, girolles, bolets, trompettes-de-lamort ont presque tous déserté, suivant le réchauffement climatique, au désespoir des gourmets. Alors, côté comestibles, on se contenta de la russule charbonnière, teintée du gris au violet, au pied cassant et blanc, ex-

cellente au demeurant ; ou de quelques cèpes orangés, à chair jaune, un régal sauf le pied ; ou encore de la tripe de chêne, un polypore en touffe ou en ombelle, qui, comme son nom l'indique adore le chêne, au printemps comme en automne d'ailleurs.

Et en mycologue curieux, on s'arrêta à la vesse-de-loup perlée (un lycoperdon qui part en fumée), à la plutee du cerf (pluteus cervinus), à la collybie radicante (de qualité gustative très médiocre), et même, en faisant abstraction du fumet nauséabond qu'il dégage, au phallus impudicus, le satyre puant à la sulfureuse réputation.

Tout cela valait bien le verre de l'amitié qui clôtura chaleureusement cette promenade vivifiante, odorante et savante. ■