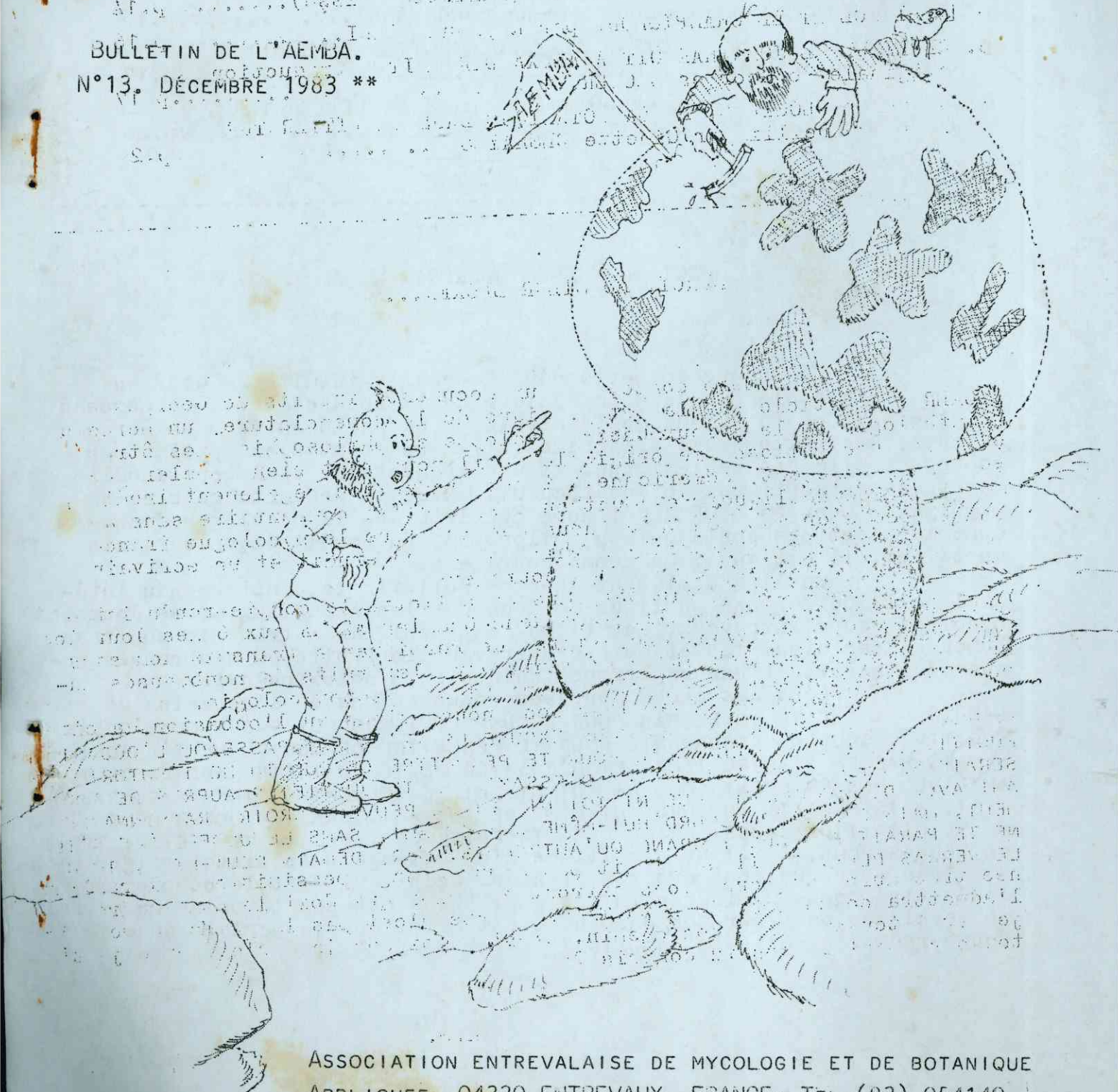


AEMBA

BULLETIN DE L'AEMBA.
N°13. DÉCEMBRE 1983 **



ASSOCIATION ENTREVALEISE DE MYCOLOGIE ET DE BOTANIQUE
APPLIQUEE. 04320 ENTREVAUX, FRANCE. TEL.(93) 054140.

ASSOCIATION ENTREVALEISE DE MYCOLOGIE ET DE BOTANIQUE APPLIQUEE

Sommaire du Bulletin N°13 : Décembre 1983

1. EDITORIAL, par le Dr. Giacomoni, Président de l'AEMBA,.....p. 1
2. METAPHYSIQUE DE LA NOMENCLATURE, par Georges BECKER.....p. 2
3. LES CHAMPIGNONS ET LA MORT, par René-Charles AZEMA.....p. 6
4. ENFIN UNE CLE DE DETERMINATION (Bulletin Suisse).....p.14
5. LA LIMACE ET LE CHAMPIGNON, par Raymond WARDL.....p.16
6. REPLIQUE DE JONATHAN OTT A ALEXANDER SMITH, traduction originale de Georges BECKER.....p.17
7. DE LA MYCOLOGIE ET DE LA BOTANIQUE DANS LA LITTERATURE, Texte recueilli par Ginette DESHAYES.....p.26

MERCI, MONSIEUR BECKER...

Ce numéro comporte deux documents inédits de Georges BECKER : l'article sur la métaphysique de la nomenclature, un morceau d'anthologie où le "Vieux Chef" développe sa philosophie des êtres vivants, une philosophie originale qu'il nous faut bien appeler par son nom : elle est beckerienne. Et une traduction, également inédite, des fameuses Répliques de Jonathan OTT, avec un commentaire sans ambiguïté de Georges BECKER qui nous confirme que le mycologue franc-comtois n'est pas seulement un philosophe, un érudit et un écrivain de talent; il est aussi un homme courageux.

On lira également dans ce Bulletin le compte-rendu intégral de la Conférence publique de René-Charles AZEMA aux 6èmes Journées Mycologiques d'Entrevaux. Le "tigre" de Perpignan a transmis non sans humour à ses disciples et amis d'Entrevaux les fruits de nombreuses années de travail et une expérience unique en Mycotoxicologie.

Lors des 6èmes Journées, nous avons eu l'occasion de citer LAO-TSEU : "NE TE DONNE PAS POUR EXCUSE LE TEMPS QUI PASSE OU L'OCCASION FUGITIVE, SOUVENT DÉGRADANTE POUR TE PERMETTRE CE QUE TU NE T'AUTORISERAS PAS EN D'AUTRE TEMPS ET D'ESSAYER DE TE JUSTIFIER AUPRÈS DE TON AMI AVEC DES ARGUMENTS QUE NI TOI NI LUI NE PEUVENT CROIRE RAISONNABLEMENT, MAIS PROFITE AUJOURD'HUI-MÊME DE TON AMI, SANS LE JUGER MÊME S'IL NE TE PARAÎT PAS AUSSI GRAND QU'AUTREFOIS. CAR, DEMAIN PEUT-ÊTRE, TU NE LE VERRAS PLUS." Il ne s'agit pas d'un message pessimiste, malgré l'année très dure que nous avons affrontée. Celui qui doit le comprendre, l'admettra comme Rabindranath TAGORE : "Ce n'est pas la peine de me fuir, je serai toujours sur ton chemin. C'est à toi que je parle, comme je t'ai toujours parlé. M'as-tu compris ?"

L.G.

L'ILLUSTRATION (INSOLENTE!) DE LA COUVERTURE EST DU "STRAPALAVORE" DANIEL MENINI, LA FRAPPE DE GINETTE DESHAYES, ET LE TIRAGE D'OBSCURS VOLONTAIRES SOUS LA DIRECTION IMPITOYABLE DE PIERRE DESHAYES. AEMBA/1983-13.

Donner un nom aux objets qui nous entourent nous semble tellement élémentaire que nous n'y pensons même pas. Mais à y regarder de près, ce n'est pas si simple. Il est écrit aux chapitre II de la Génèse que quand l'Eternel eut terminé son travail, il fit passer devant Adam toutes les créatures pour voir comment il les nommerait. Il faut voir dans ce détail la racine du devoir et de la nécessité où nous sommes de pouvoir désigner les choses afin de les identifier, et de pouvoir nous entendre quand nous en parlons. Les animaux en sont évidemment incapables. On a essayé d'apprendre des mots aux singes les plus évolués, et on est arrivé à leur en faire intégrer une centaine. Nos chiens en connaissent une douzaine tout au plus, et nos chats uniquement les mots qui sont utiles à leur nourriture, et tout le reste leur est indifférent. Le langage est le propre de l'homme, et c'est aussi sa fierté. Il est de plus une puissance, et dans le monde celui qui parle le mieux peut compter plus que d'autres sur le succès.

Mais cet effort que pendant des siècles les hommes ont fourni pour inventer des noms a dû être très long et s'est sans doute exercé sur les objets les plus nécessaires et les plus familiers. Il a fallu une longue expérience pour aller plus loin, et pour pouvoir nommer avec certitude des objets plus rares, plus difficiles à distinguer, et parfois sans utilité aucune. La preuve que cet effort est très ancien, on la trouve dans le vocabulaire même des auteurs grecs ou latins. En voici un exemple typique. Le premier mot qu'on apprend en latin pour le décliner est rosa, la rose. Or ce mot n'est pas latin. Il faut supposer que quand une tribu aryenne est arrivée en Italie, venant du fond de l'Europe orientale, elle ne savait pas ce que c'était qu'une rose, et elle a adopté le nom que lui donnaient les indigènes auxquels elle s'est trouvée mêlée. Et ces indigènes étaient des néolithiques, descendant eux-mêmes de paléolithiques dont nous ne savons rien. Il en va de même pour les noms des rivières. Considérez toutes celles qui ont pour radical -ar, ou -il. Ceux qui arrivaient demandaient à ceux qui étaient là comment s'appelait la rivière, et tous ces noms en -ar ou -il sont préceltiques, et signifient très probablement et tout simplement la rivière.

Il a bien fallu, quand les hommes sont devenus agriculteurs, qu'ils donnent des noms aux plantes qu'ils cultivaient, comme auparavant à celles qu'ils recueillaient dans la nature. Plus tard, leurs sorciers avaient repéré autour d'eux, en les essayant, toutes les plantes douées de propriétés magiques ou curatoires. Et ils les ont nommées. Ce n'est pas un hasard si les noms de la plupart de ces plantes sont eux aussi préceltiques, puisqu'ils ne correspondent presque jamais à un radical des langues aryennes.

Sans doute ces anciens n'ont ils d'abord nommé que les plantes utiles, profitables, ou nuisibles. Et ils l'ont fait avec un tel désordre, au jour le jour, qu'aujourd'hui encore il est à peu près impossible de savoir quelles plantes recouvrent les noms qu'on trouve dans Théophraste ou dans Pline. Pour leurs contemporains, ils étaient évidents, mais pour nous qui n'avons que les noms sans leurs définitions, c'est un problème trop souvent insoluble.

C'est que nous avons affaire là avec un vocabulaire, et non pas avec une nomenclature. Nommer était déjà une belle chose, mais ce n'était qu'un premier pas. Les Grecs, qui avaient l'esprit d'analyse et de méthode, ne l'ont pas appliqué aux êtres vivants, et ce qu'ils ont dit des plantes est un simple pêle-mêle où il est impossible de s'y reconnaître. Seul Aristote a établi un commencement d'ordre pour les animaux. Il est vrai que c'était plus facile, tant les caractères en étaient évidents. Ils avaient aussi, et les Orientaux avant eux, désigné les planètes et les étoiles et avaient déjà deviné bien des éléments de la cosmogonie. Mais l'idée même d'une nomenclature véritable est relativement récente, et ne s'est guère fait jour qu'au moment de la Renaissance. Dans la fièvre qui a saisi cette époque brillante entre toutes, s'est fait sentir le besoin d'un véritable inventaire de la Nature. Les savants de ce temps ont senti que la Nature, sous son apparence de fouillis, recelait un ordre, et qu'il était du devoir de l'esprit de le trouver, ou même de l'imposer là où il n'était pas visible.

Il y a eu là une véritable mutation intellectuelle, sur laquelle nous vivons et pensons encore. Pour nous en tenir aux végétaux, il fallait mettre ensemble ceux dont les ressemblances parlaient à l'esprit, ou se montraient avec clarté. Mais il nous est difficile de croire que des notions aussi aveuglantes (en apparence) que celles d'espèce ou de genre sont toutes récentes. C'est Tournefort qui à la fin du XVII^{ème} siècle a défini le premier l'idée de genre, à laquelle personne n'avait pensé avant lui. Il le définit comme étant un ensemble de plantes qui présentent entre elles un nombre suffisant et nécessaire de ressemblances indiscutables. Ce fut là un progrès extraordinaire, et un pas de plus vers la clarté.

Cette pensée fut d'autant plus méritoire que la notion d'espèce n'était pas encore fixée. Ainsi le même Tournefort, qui a créé le genre Anémone, y fait entrer comme espèce toutes les formes horticoles qui existaient déjà de l'Anémone des fleuristes. Et pendant longtemps on n'a pas su distinguer entre les formes et les variétés, à supposer qu'on sache toujours le faire aujourd'hui.

Et même pour nous, qui jonglons savamment avec ces notions, elles sont loin d'être toujours claires et distinctes, comme l'eût voulu Descartes. C'est que l'espèce qui nous paraît être une réalité indiscutable n'est peut-être qu'une vue de l'esprit. La Nature ne nous fournit que des spécimens, ou si on préfère des individus. Un exemple : tout le monde connaît la marguerite de nos prairies, et nous sommes sûrs qu'il s'agit d'une espèce s'il en fut. Et bien, un botaniste allemand tout dernièrement, en étudiant de près cette espèce, s'est aperçu que beaucoup de ses individus étaient interstériles, c'est-à-dire que si on veut féconder le pistil d'un individu avec le pollen d'un autre, on n'obtient aucune fécondation. D'où on peut conclure que si morphologiquement ces marguerites sont strictement identiques et forment bien ce que nous appelons une espèce, il y a à l'intérieur de l'espèce ce qu'on appelle des "espèces génétiques" qui ne diffèrent en rien par les apparences, mais sont pourtant tellement incompatibles qu'il est impossible dans la Nature qu'elles se confondent.

..../....

C'est là une expérience un peu vertigineuse, et à y penser de trop près, on est saisi de découragement. Car on peut penser que cette modeste marguerite est en train sous nos yeux d'évoluer et de former des types nouveaux, que nous sommes incapables de distinguer, mais qui se distinguent très bien entre eux, et refusent hautement de se marier.

Pourtant si les espèces sont quand même à peu près intelligibles, les genres le sont beaucoup moins. La définition de Tournefort convient très bien aux Phanérogames. Le genre *Quercus*, le genre *Manunculus*, le genre *Rosa* ne font guère de doute. Mais voyez nos cerises, nos prunes, nos pêches et nos abricots. Tous ces fruits ont été longtemps des genres pour chacun, mais maintenant on les a tous réunis dans le genre *Prunus*.

Si nous en arrivons (enfin) aux Champignons, nous nous trouvons plongés en plein mystère. Comme me le disait un jour JOSSERAND, quand on veut pour les Champignons approfondir la notion d'espèce, et surtout de genre, on se trouve immédiatement en pleine métaphysique et les pieds au plafond.

Ce plus intelligent de tous nos mycologues avait raison. La notion d'espèce, pour les Champignons, est déjà très difficile à cerner. L'Oronge, par exemple, nous apparaît comme le type même de la "bonne espèce". Mais j'ai sous la main des clichés qui représentent l'Oronge du Japon, et celle des Etats-Unis. Tous les détails concordent, mais là c'est une affaire de physiognomie qui me chiffonne. Les Oronges non-européennes ont une allure toute mince, et font penser par leur maigre stature à quelques espèces du groupe *vaginata*. Y a-t-il donc une Oronge, ou bien y en a-t-il 3 ou 4, ou des "races" différentes selon les climats et les terrains ? C'est bien possible, puisque chez nous elle est mycorrhizique du chêne et du châtaignier, mais en Amérique, des Pins.

Et si les Amanites font un "bon genre" (encore que certains aient voulu le démembrer) grâce au nombre considérable de caractères "nécessaires et suffisants" qu'il présente, il y a bien d'autres genres autrefois classiques qu'on a dépecés sans vergogne ni prudence, pour des raisons qui ne paraissent pas toujours "nécessaires et suffisantes". Un seul exemple. Nos pauvres Bolets ont été pulvérisés avec une fantaisie incroyable. On a fabriqué un genre monotypique pour le *Boletus felleus*, qui est devenu un *Tylopilus*, sous prétexte qu'il avait indûment des spores roses. Il me semble que si la Nature pouvait parler elle nous dirait : "Mais pauvres benêts, s'il me plaît à moi de fabriquer un Bolet qui ait des spores roses, c'est bien mon droit, et vous semblez me l'interdire. Mais c'est un Bolet, et s'il a des spores roses, c'est à vous, non à moi, de vous en accommoder. Et tous mes autres Bolets qui ne sont plus pour vous des Bolets, c'est que vous avez attaché de l'importance à des détails dont l'essence vous est inconnue et inconnaissable. Je suis encore plus fâchée de ce que vous avez fait de mes malheureux Hygrophores. Vous les avez coupés en trois, à cause de la trame de leurs lamelles. Mais qui vous a dit que cette trame avait un sens ? et quel sens ? J'avais créé là un ensemble superbe, bien varié, multicolore aimable et décoratif, et vous voulez disjoindre ce qui était relié par des parentés tellement criantes que vous auriez bien dû y regarder à deux fois".

Et la Nature en dirait autant de tant d'autres genres démembrés pour la seule satisfaction de ceux qui veulent mettre leur nom au bout d'une espèce. Un naturaliste anglais a dit un jour que la Nature nous avait donné les espèces, et que l'homme avait inventé les genres. C'est là une remarque bien profonde et d'autres Anglais, qui ont étudié les Bolets dans le monde entier, ont fini par arriver à cette conclusion que ce genre était absolument homogène, qu'entre les espèces connues il y avait tellement de passages, que subdiviser les Bolets en genres nouveaux était dépourvu de sens. Que pour la commodité des déterminations, on établisse entre eux des sous-genres, ou des groupes à peu près définis, c'est très bien. Mais personne ne pourra jamais prouver la légitimité ou non des genres abusifs qu'on a fabriqués à leurs dépens.

On pourrait multiplier les exemples, mais tout le monde peut songer à ce qu'on a fait des Cortinaires ou des Pholiotas entre autres. Et j'imagine que si un jour il me prenait fantaisie de créer un genre nouveau aux dépens des Tricholomes pour tous ceux qui gravitent autour du vulgaire terreum, que j'appellerais par exemple Jossierandiella pour faire plaisir à un ami, il est certain qu'il y aurait des naïfs pour y souscrire et pour changer les étiquettes de leur fichier.

En fait, si on considère de près la mycologie et ses énigmes, on aboutit à cette constatation que pour les champignons la notion de genre est purement subjective, et n'est guère plus qu'une affaire d'opinion. On veut que les Rhodopaxillus deviennent des Lepista. Personne n'a jamais expliqué pourquoi, mais tout le monde a marché, et remplacé un nom qui signifiait quelque chose par un autre qui ne dit rien à personne. On a voulu remplacer Psalliota par Agaricus. Le ridicule ne va pas plus loin. On sait bien que le nom d'Agaric dans le langage des honnêtes gens désigne simplement les champignons à lamelles. Le réduire à un genre est absurde, et je dirai toujours Psalliota, quitte à passer pour un fossile.

Me voici bien loin de la sérénité qui devrait être la qualité première d'un naturaliste. Mais justement, quand on voit que la Nature permet au premier venu de jouer avec les noms, qui sont chose sacrée, on peut se fâcher, et on a bien le droit de dire ce qu'on en pense. Pensez-y vous-mêmes, et si vous allez au fond des problèmes, vous verrez qu'ils n'ont que la solution que nous leur donnons provisoirement, en attendant mieux, et qu'il s'agit non seulement de connaître en inventant des mots pas toujours utiles, mais qu'il est infiniment plus difficile et plus important de comprendre. C'est là où on peut attendre les novateurs à tout prix, qui ignorent superbement les grands ancêtres que furent Fries, Quelet, Boudier et quelques autres, qui valaient bien ceux-ci, comme le disait si gentiment Verlaine.

Georges BECKER

5-7 Novembre 1983

LES CHAMPIGNONS ET LA MORT. Conférence par R.C. AZEMA

L'Homme, devant le champignon a toujours été partagé entre deux sentiments : la gourmandise et la crainte.

Lorsque je dis toujours, je veux dire depuis l'ère historique de l'humanité dont la vie des êtres vivants nous est connue par les écrits des érudits de l'époque : Grecs et Romains.

L'Homme du néolithique mangeait-il des champignons ?

Essentiellement carnivore dit-on, il se pourrait qu'en période de disette, l'homme de Cro-Magnon ou de Taubertal ait recherché et consommé plantes et cryptogames.

Ce dont nous sommes assurés aujourd'hui, c'est que les contemporains de l'homme de Pékin mangeaient des Girolles et sans doute Russula lutea. Si l'on en croit CONFUCIUS dans "La vie des citoyens" et l'Iman CIGOO dans un ouvrage de 1938 "Les origines de l'homme dans l'Asie centrale" on en a la preuve dans la couleur jaune de l'épiderme, couleur qui, par le jeu des gènes est devenue héréditaire...

La connaissance des choses s'acquiert surtout par l'expérience, également par l'étude. Mais les premiers hommes, sapiens ou erectus, qui ont mangé des champignons, avant d'acquérir la prudence ont dû payer un lourd tribut aux Dieux des forêts.

Nous savons que les Grecs consommaient l'Oronge. Amanita vient du nom d'une montagne de la Grèce : le mont Amanon sur lequel poussait en abondance cette délicieuse Amanite. Les Grecs s'intéressaient également à d'autres champignons, les Truffes en particulier (les Terfez) qu'ils supposaient engendrées par l'orage et surtout par le tonnerre.

PLUTARQUE au IIème siècle, écrit dans ses "Propos de table :

" Si est vraisemblable que dans ces eaux là de foudre et de tonnerre avec leurs ventosités et chaleurs viennent à percer bien profondément dans la terre, elle s'en tourne et s'y engendre quelques tels noeuds et pelotons mols et friables, comme es corps humains se produisent les tumeurs et enflures que l'on appelle glandes et écrouelles, y étant formées par je ne sais quelles chaleurs et humeurs sanglantes ou qui tiennent de la qualité du sang. Car la Truffe ne ressemble point à une plante n'y ne s'engendre point sans humeur, n'ayant ni racine, ni germe qui jette aucune verdure et si est toute séparée alentour, ne tenant à rien, parce qu'elle a sa consistance de la terre seulement qui a été un peu altérée et changée".

.../...

Un peu plus tard, avec PLINE L'ANCIEN, les Romains pensaient que :

" L'origine et la cause première des champignons est le limon et le suc aigri de la terre humide ou d'un arbre glandifère : d'abord il se forme une écume tenace, puis un corps semblable à une membrane, bientôt un embryon".

On peut voir, dans ce texte de PLINE, une ébauche de l'Ecologie. PLINE fut un grand sèvant de l'époque, vous savez qu'il mourut à la tâche. Victime de la science il périt lors de l'éruption du Vésuve qu'il venait d'observer.

Depuis des temps immémoriaux les habitants des campagnes, en contact permanent avec la terre, ont considéré le champignon avec une certaine terreur superstitieuse. Pour eux c'étaient des êtres mystérieux, issus de la puissance du diable et de la pourriture de la terre. On retrouve chez eux les idées exprimées par PLINE.

Si les Anciens connaissaient les vertus gastronomiques de l'Oronge que l'on a baptisé d'un nom royal : l'Amanite des Césars, des Truffes et des Morilles, ils connaissaient également les dangers auxquels ils s'exposaient en cas de confusion.

Le bien et le mal sont inséparables tout comme le pour et le contre, la vérité et le mensonge, le plus et le moins...

L'Oronge est un don des Dieux de l'Olympe, mais le diable a placé à côté d'elle une belle espèce aussi tentante que la pomme du Paradis qui fit chuter notre première grand mère dans les bras de notre premier grand père. Heureusement pour nous qu'elle fut là ! L'espèce du diable porte le nom d'Amanite phalloïde bien que l'éthymologie de phalloïde ne lui convienne pas du tout. N'étant pas médecin, et connaissant assez mal et peu, la plupart des organes du corps humain, je ne puis pas vous traduire ce mot. Peut-être que notre distingué Docteur GIACOMONI pourrait ici montrer ses qualités de latiniste...

L'amanite phalloïde se retrouve dans tous les philtres et breuvages empoisonnés et cela depuis la plus haute antiquité. Le diable déguisé en femme s'est particulièrement distingué. Il a pris le nom de LOCUSTE si cher à notre cher Docteur.

Ah ! Vous savez, on passait bien vite de la joyeuse vie romaine, faite de plaisirs, de banquets et de cirque à l'obscur royaume d'Hadès. Bien des grands ont passé le Styx sur la barque à CARON pour avoir mal digéré certains champignons habilement préparés. (1)

.../...

(1) Le nom latin "fungi" de funus : funérailles et de "ago" je fais, évoque la mort qui frappait cruellement les Romains à cause de l'Amanite phalloïde.

Accidentels ou criminels les empoisonnements mortels par la Phalloïde jalonnent l'histoire de l'humanité. Citons :

- L'épouse, la fille et les deux fils du poète EURIPIDE
- L'empereur CLAUDE à qui AGRIPPINE, son épouse présenta un philtre préparé par Madame LOCUSTE.
- Le pape CLEMENT VII
- L'Empereur d'Allemagne CHARLES VI

Au XVIIIème et au XIXème siècles, le nombre des intoxications est considérable en France, en Espagne, en Italie, en Europe centrale.

Les empoisonnements criminels par la Phalloïde forment une suite ininterrompue de l'époque romaine à nos jours. Madame LOCUSTE n'est pas morte, croyez le bien ! J'en veux pour preuve cet autre docteur qui se débarassait par ce champignon interposé, de ceux qui l'avaient couché sur leur testament. Il s'appelait GIRARD.

Aujourd'hui, combien de belles-mères se lamentent d'avoir un beau-fils mycologue ? J'en connais qui refusent systématiquement de consommer d'autres espèces de champignons que celles qu'elles peuvent acheter à l'épicier du coin...

S'il y a très peu d'empoisonnements criminels détectés, il en existe, croyez le bien, soyez en assurés, ils resteront toujours impunis. Aussi, je vous demande, surtout à vous Mesdames, d'être très gentilles avec les mycologues.

Il y a de par le monde, chaque année, des centaines de morts par intoxications fongiques. SARTORY a connaissance de 153 décès en 15 jours. Aux U.S.A. on relève 32 morts en 10 jours près de New-York. En Tchécoslovaquie, Jiri KUBICKA a vu mourir une centaine d'intoxiqués ces 20 dernières années.

Dans les cas mortels, la responsabilité des trois Amanites mortelles : Phalloïde, printanière et vireuse, serait de 95%, la Phalloïde étant à elle seule, responsable de 90% des décès.

Jusqu'en 1967 on estime généralement que la proportion des guérisons dans les empoisonnements phalloïdiens est de 50%. Les progrès récents de la thérapeutique rendent la guérison plus fréquente. On pourrait sans aucun doute guérir les intoxiqués dans près de 100% des cas si l'on appliquait intégralement le protocole du Docteur Pierre BASTIEN.

Ce n'est pas le sujet de ce soir.

Jusque vers 1957 on ne considérait comme espèces mortelles que les trois Parques : Phalloïdes, verna et virosa.

A la suite de plusieurs empoisonnements dont de nombreux mortels entre 1952 et 1957, le mycologue polonais GRZYMALA attira l'attention sur un Cortinaire : Cortinarius orellanus, le Cortinaire à couleur de rocou, appelé encore

.../...

l'improprement Cortinaire des montagnes, à la suite d'une étymologie mal comprise. Ce champignon se révélait le responsable des empoisonnements. Et, pourtant en France, à la suite de KONRAD et MAUBLANC cette espèce était déclarée comestible.

Par la suite on a constaté des accidents très sérieux causés par un autre Cortinaire rougeâtre : Cortinarius speciosissimus ou C. spécieux. Des personnes ont été empoisonnées par ce champignon en Ecosse, en Finlande et en Suède, sans doute ailleurs.

En 1979, Alain GERAULT démontra la toxicité mortelle d'un troisième Cortinaire, Cortinarius splendens ou C. magnifique, espèce entièrement jaunâtre, qui, en Savoie tue une femme de 45 ans en intoxiquant ou en mutilant plusieurs autres. Certaines de ces dernières sont réduites, encore aujourd'hui à subir des hémodialyses et peut-être une greffe rénale. Devant ces hécatombes, les savants et les chercheurs ne restent pas indifférents. Si Roger HEIM s'est contenté de dresser un inventaire des champignons malfaisants, le Professeur ODDOUX de la Faculté de Pharmacie de Lyon a montré, par ses expériences que tous les Cortinaires de couleurs rougeâtre ou fauveâtre avaient les mêmes propriétés toxiques que Cortinarius orellanus puisque tous les animaux à qui on les faisait absorber périssaient. Sans doute ne s'agit-il que d'animaux. Mais si, parmi vous il se trouvait quelques vieillards qui ne servent plus à rien, il ne leur est pas interdit de se présenter pour jouer le rôle de cobaye. Nous sommes là pour les mettre en rapport avec les expérimentateurs.

Après les empoisonnements par Cortinarius splendens, Alain GERAULT a démontré par l'analyse que beaucoup de Cortinaires de couleurs jaunâtres contenaient les mêmes poisons que ce Cortinaire. Il convient donc de les éloigner de toute consommation.

Passant aux Lépiotes, ce même chercheur montre que toutes les petites Lépiotes rosâtres, incarnates et même brunâtres contiennent les mêmes poisons que l'Amanite phalloïde, c'est-à-dire des Amatoxines. Jusqu'à ces dernières années on a baptisé Lepiota helveola beaucoup de ces petites Lépiotes, en particulier la Lépiote brun-incarnat, Lepiota brunneoincarnata qui s'est révélée à la fois plus fréquente, plus charnue et plus attirante que les autres, de plus elle pousse sur des pelouses et même dans les jardins herbeux. Elle est mortelle.

Entre temps les Américains étaient confrontés avec une petite espèce qui consommée par confusion avec la Pholiotte changeante avait tué quelques imprudents : la Galère marginée ou Galerina marginata.

Etant un peu infirme du cerveau, Docteur GIACOMONI dit, en contact permanent avec des mycologues insupportables, j'ai perdu à la fois la mémoire et tout intérêt pour l'observation et la détermination des champignons. Je me suis réfugié loin de tous ces mycologues qui ne sont presque jamais d'accord sur le nom ou le genre de ces espèces.

Je me suis donc lancé dans la Mycotoxicologie.

Là, je suis bien à l'abri de ces noms dits "nouveaux" ou "modernes" qui vous écorchent les oreilles, de ces discussions oiseuses et sans fin sur le genre Lepista, ou Kühneromyces ou Psalliota et aussi de ces indécrottes scientifiques et tolérées qui permettent de prendre sans danger et sans risques des champignons appartenant à autrui...

La Mycotoxicologie est une science bien à part. Elle tient bien sûr de la Mycologie, mais elle touche à la chimie, à la pharmacie et à la médecine.

Au début de cette année 1983, en contactant divers chercheurs et savants du monde entier, en lisant communications scientifiques et thèses, j'ai dénombré 41 espèces de champignons mortels ou susceptibles de l'être. Ces 41 espèces si elles n'ont pas toutes tué, contiennent soit les mêmes poisons que la phalloïde ou le Cortinaire à couleur de rocoq, soit encore des poisons mal définis, résultant d'actions chimiques dans le corps humain sur des toxines secrétées par certaines espèces.

Puisque je vous vois tous très curieux et puisque vous voulez tout savoir cela va m'amener à voir avec vous la nature des poisons fongiques. Rassurez-vous ! Je ne vais pas aller trop loin afin de ne pas alourdir certaines petites capacités cérébrales... Et puis... on connaît encore bien mal ou même on ne connaît pas du tout la plupart des poisons fongiques. L'Homme pourtant est allé dit-on dans la Lune et a domestiqué l'atome.

On admet deux formes d'intoxications mortelles auxquelles on peut ajouter deux variétés ou sous-types :

- Le type phalloïdien
- Le type orellanien
- Le sous-type gyromitrien
- Le sous-type paxilloïdien

LE SYNDROME PHALLOÏDIEN est déclenché par la consommation des trois Amanites mortelles, par celle des petites Lépiotes rosâtres, incarnates ou brunâtres et par celle de la Galère marginée.

En raison de l'ancienneté des intoxications par les Amanites, il va de soi que ce sont les substances toxiques de ces espèces qui sont le mieux connues.

13 corps très toxiques, à noyau indol, ont été extraits de l'Amanite phalloïde.

- 5 heptapeptides. Ce sont les phallotoxines
- 8 octopeptides. Ce sont les Amanitines ou encore les Amatoxines.

Les Amanitines sont nommées par une lettre grecque. Les trois premières alpha, bêta et gamma sont particulièrement abondantes. Par exemple dans un carpophore frais de 50 grammes on trouve :

.../...

- 5 mg. de phallotoxines
- 4 mg d'Amanitine alpha
- 2,5 mg. " bêta
- 0,25 mg. " gamma

La dose létale pour l'homme paraît inférieure à 0,1 mg d'Amanitines par kilogramme de poids, c'est-à-dire 7 mg pour un homme de 70 kg. Or un carpophore de 50 gr contient environ 11 à 12 mg d'Amanitines. Donc une phalloïde de 50 grammes peut tuer un homme. Et comme il existe un rapport entre le poids de l'homme et le poids des Amanitines, on comprend pourquoi les enfants payent les premiers les erreurs des adultes.

Les phallotoxines exercent rapidement leur action sur le foie, mais seulement après que les Amanitines aient érodé la muqueuse gastro-intestinale. De là la longue période de latence, d'incubation. Sans ces amatoxines l'action des phallotoxines serait nulle par voie digestive. Cela est parfaitement démontré par leur existence à dose non négligeable dans de nombreuses espèces réputées comestibles, comme, par exemple dans l'Amanite rougissante : Amanita rubescens. Elles disparaissent plus ou moins après une cuisson prolongée.

Les AMATOXINES n'ont pas la sélectivité des phallotoxines; elles agissent sur tout l'organisme: foie, intestin, reins, système nerveux, altérant gravement les noyaux cellulaires. L'Amanite alpha, la plus virulente a des difficultés pour pénétrer dans les cellules de l'estomac et de l'intestin, obligeant ainsi les phallotoxines à faire le pied de grue devant la porte pour obtenir finalement un passage vers le foie.

LE SYNDROME ORELLANIEN est, lui, déclenché par la consommation de divers Cortinaires qui, d'année en année deviennent de plus en plus nombreux. L'empoisonnement est du type retardé, mais avec un retard bien plus long que celui causé par le type phalloïdien. La période de latence, en effet, peut aller de 3 à 17 jours.

C'est en raison de cette longue période d'incubation qu'il a été très difficile d'établir les relations de cause à effet lors des premiers empoisonnements par Cortinarius orellanus.

Les principes toxiques sont mal connus. On parle beaucoup d'orellanine qui fut isolée en 1962 par le Polonais Jiri KUBICKA. Ce serait un mélange de composés de nature peptidique.

Le ou les poisons des Cortinaires provoquent des troubles résultant d'une atteinte rénale très grave. Lorsque la mort intervient elle est la conséquence d'une néphrite interstielle.

Les malades que l'on arrive à sauver restent durant plusieurs années tributaire du rein artificiel, c'est-à-dire de l'hémodialyse. Dans les cas les plus graves il faut envisager la greffe rénale.

Je vous rappelle ce que j'ai dit tout à l'heure : actuellement sont déclarés mortels ou susceptibles de l'être la plupart des Cortinaires dont la couleur générale tire sur le rougeâtre, le fauvâtre ou le jaunâtre. Donc chers amis qui préférez un mauvais plat de Cortinaires à un bon plat de frites, défiez-vous de ces oiseaux là. Et surtout, n'en faites jamais manger aux enfants et aux personnes qui vous sont chères.

Il me reste à parler de deux de mes "amis" que seul, et pendant longtemps, j'ai combattu en France, m'attirant quolibets et parfois insultes de quelques mycologues dont je tairai les noms par charité. Il s'agit du Gyromitre : Gyromitra esculenta et du Paxille : Paxillus involutus.

D'ABORD LE GYROMITRE. Esculenta signifie comestible mais c'est un comestible qui tue. Ce champignon et ses voisins du même genre, contiennent une substance toxique : la gyromitrine accompagnée de 8 autres composés très proches. La gyromitrine est la plus abondante : 88% environ. Ce poison disparaît PRESQUE entièrement par la cuisson ou la dessiccation des carpophores. Mais presque entièrement ne veut pas dire ENTIEREMENT.

Les gyromitres consommés crus et frais sont excessivement toxiques et peuvent entraîner la mort très rapidement si on les consomme ainsi. Dans l'organisme la gyromitrine est métabolisée et donne une hydrazine, responsable des signes nerveux chez le malade, elle est extrêmement agressive sur le foie après quelques transformations d'acétylation et d'oxydation. Si certains sujets dits "mauvais acétyleurs" peuvent échapper à l'effet hépato-toxique, d'autres, "bons acétyleurs" peuvent présenter des troubles dès le premier repas de gyromitres. Cela nous a été appris il y a quelques jours seulement par le Professeur GUILLOT de la Faculté de Pharmacie de Clermont-Ferrand.

Mais un deuxième repas de ces champignons peut entraîner des troubles de plus en plus graves allant jusqu'à la mort. Cela nous amène à parler d'une grande découverte de ces trois dernières années, connue seulement encore de quelques chercheurs ou initiés :

L'ACCUMULATION DES POISONS

La gyromitrine a la propriété de se fixer dans certains organes du corps humains, principalement dans le foie, les muscles et le cerveau. Aussi des accidents peuvent être observés chez des sujets ayant consommé des Gyromitres dans les années précédentes et cela sans dommage. C'est un cas que j'ai étudié. Un garçon américain de 16 ans a, durant plusieurs années consommé des Gyromitres récoltés au printemps par le père, toujours sur la même station. A 16 ans un seul plat le tuait.

Les repas successifs même séparés de 8 à 15 jours augmentent le danger d'intoxication. Comme je l'ai montré il y a 3 ou 4 ans, ce sont les enfants qui sont les plus atteints par les poisons des Gyromitres. Lorsqu'on lit un ouvrage de 1981, écrit par un mycologue de renom, disant qu'en France le Gyromitre n'a jamais tué, on est en droit

de se demander où va la science... En 1962-1964 deux enfants sont morts, l'un à Grenoble, l'autre à Clermont-Ferrand à la suite de la consommation de Gyromitres frais. Le fait a été constaté par de grands professeurs comme le Professeur COULET de Clermont-Ferrand.

Dans nos Pyrénées-Orientales, à Saillagouse, une femme enceinte est morte en 1963 je crois, à la suite de repas de Gyromitres récoltés par son mari, garde forestier.

Le syndrome gyromitrien est à peu près identique au syndrome phalloïdien. Longue période de latence : de 6 à 12 heures.

LE PAXILLE ENROULE. C'est mon deuxième "ami".

J'ai fait connaître sa toxicité en France en 1964 à la suite d'une communication personnelle du mycologue polonais Jiri KUBICKA.

Ces quolibets ont cessé et presque tous les ouvrages modernes classent ce champignon parmi les dangereux. Cela n'empêche pas un grand mycologue français de mettre une fourchette de gustativité dans son dernier livre.

On ne connaît pas encore la nature du ou des poisons sécrétés par cette espèce. On constate sur les intoxiqués une anémie hémolytique et un blocage des reins.

Ce champignon est mortel si on le consomme cru. En Allemagne les morts sont très nombreux, par exemple 50 en 1945 dans le seul Berlin. Parmi les morts le Professeur SCHAEFFER un mycologue de renom. On a également noté des morts après consommation à l'état cuit.

Il semble que le Paxille ait les mêmes redoutables propriétés que le Gyromitre, en particulier celle de son ou de ses poisons de se fixer dans l'organisme et de s'y accumuler.

Comme vient de nous le dire à Bédarieux, le Professeur GUILLOT : "Sa faible valeur gustative ne compense pas les risques encourus en le consommant".

Dans le prochain exposé que je vous ferai dans une vingtaine d'années, je vous parlerai des champignons seulement toxiques dont la consommation n'entraîne pas la mort ou de ceux dont les effets bienheureux vous entraînent vers les paradis dits artificiels qui vous font oublier le chômage, l'inflation, les impôts, les fusées menaçantes et autres calamités comme les mycologues.

Nous parlerons des premiers, si vous le voulez bien au cours des projections qui vont suivre dans quelques minutes. En attendant celles-ci, reposez-vous car je pense que votre esprit fragile a dû avoir quelques difficultés à écouter et à assimiler le paquet d'élucubrations que je viens de vous servir.

René-Charles AZEMA

Nous autres, amateurs de champignons, on nous inonde vraiment d'un fleuve de publications spécialisées depuis de nombreuses années. On doit bien reconnaître que ces volumineux ouvrages couvrent bien toute la matière, mais pour la plupart ils sont largement inadaptés à nos besoins. Un exemple : le livre de détermination de M. Moser consacre plusieurs pages serrées au genre Agaricus. Les spécialistes en Mycologie distinguent un nombre impressionnant d'espèces de Psalliotes : c'est leur droit le plus strict. Mais je vous prends à témoins, la main sur le cœur, amis mycophages, n'est-ce pas le cadet de nos soucis de savoir si notre couronne de riz a été garnie d'Agaricus arvensis ou d'Agaricus abruptibulbus ? Chacun sait bien que toutes les Psalliotes blanches sont comestibles ! Ce que nous voulons, ce sont des livres pratiques, des livres qui nous conduisent par la voie la plus facile vers la certitude qu'un champignon est comestible, immangeable ou vénéneux. Malheureusement, bien rares sont les auteurs qui ont découvert ce créneau commercial où pourtant le succès serait assuré; qui rédigera, à l'intention des mycophages invétérés, un ouvrage intitulé "De la forêt au palais, 5000 champignons délectables illustrés" ? Les Editions Mycophagia se chargeraient à coup sûr de sa publication. Modestement, je publie ici une clé de détermination qui permettra au mycophile sérieux de reconnaître rapidement et sûrement les objets de sa gourmandise. Intentionnellement, on renonce ici à une description inutile et confuse des espèces. Mes vœux vous accompagnent pour la réussite de vos recherches.

Le règne des champignons est ici subdivisé en cinq familles fondamentales (comestibles, comestibles avec réserves, suspects, sans valeur culinaire, toxiques).

- | | | |
|----|--|--------------------------|
| 1 | Fructification plus grande que 0,5 cm | 3 |
| 1° | Fructification de taille inférieure | 2 |
| 2 | Champignon jaune, rappelant plus ou moins chantarelle | comestible |
| 2° | Couleur différente | sans valeur culinaire |
| 3 | Test Ag positif (à la cuisson, une cuillère d'argent devient nettement noire) | toxique |
| 3° | Test Ag négatif | 4 |
| 4 | Test à l'ail positif (à la cuisson, une gousse d'ail se colore nettement de noir) | toxique |
| 4° | Test à l'ail négatif | 5 |
| 5 | Chair se tachant de bleu-vert à la blessure | toxique |
| 5° | Pas de coloration perceptible de la chair | 6 |
| 6 | Fructification montrant des morsures de limaces, ou présence de limaces constatée dans le voisinage immédiat du champignon | 7 |
| 6° | Absence de morsures ou de limaces | suspect |
| 7 | Chair douce ou plus ou moins amère à poivrée, pas d'odeur désagréable | comestible |
| 7° | Chair brûlante ou très amère et/ou odeur désagréable | comestible avec réserves |

Les champignons que l'on a cueillis et déterminés comme comestibles ou comme comestibles avec réserves peuvent, suivant les circonstances, montrer des caractéristiques bien différentes suivant les espèces (p. ex. odeur désagréable, lait blanc et brûlant, galeries creusées par les larves, consistance coriace ou subéreuse, etc.) Pas de panique ! Une sursinière avisée est sans autre capable, malgré ces inconvénients apparents, de préparer pour la maisonnée un succulent plat de champignons. Voici encore quelques recommandations utiles. (Elles devraient évidemment figurer en bonne place dans l'Introduction de l'ouvrage "De la forêt au palais" ...)

Champignons à chair ligneuse, coriace ou subéreuse :

Utiliser une marmite à vapeur (écarter d'abord les éventuels restes ligneux incrustés). Après 12 heures de cuisson, goûter à la fourchette. Si la chair s'est attendrie, laisser égoutter et entreprendre une préparation classique, sinon passer au Dürrex (on obtient une poudre de champignons d'excellente qualité).

Champignons habités par de nombreuses larves :

Situation classique pour une dessiccation. Au Dürrex, les larves passent à travers la grille et vous recueillerez sans peine la chair séchée, propre et parfumée.

Champignons à chair ou à lait soit brûlants soit très amers :

Tremper les fructifications dans l'eau durant 24 heures ; changer l'eau fréquemment. Ebouillanter dix fois (Attention : goûter chaque fois l'eau de cuisson). Il arrive parfois que le champignon garde encore une saveur plus ou moins amère ou âcre. On peut pallier cet inconvénient en renonçant tout simplement à l'assaisonnement au sel ou au poivre.

Champignons exhalent une odeur désagréable (poisson pourri, charogne, etc.) :

L'âche est ici toujours à conseiller. Il faut néanmoins prendre garde de respecter la proportion idéale de 50 % de feuilles d'âche fraîche pour 50 % de champignons. On peut aussi employer une essence Maggi, mais alors il convient de bien nébuliser les champignons avec de l'"Air-fresh" et de les tremper un jour dans l'eau de Cologne.

Aux amateurs : Bon appétit !

(Trad. : F. Brunelli)

"Extrait du Bulletin Suisse de Champignons"

(Avec l'aimable autorisation)

A propos du préjugé selon lequel tout champignon mangé par les limaces est présumé "comestible".

LA LIMACE et le CHAMPIGNON

(Fable)

Un jour, après la pluie, sur le bord d'un chemin
Naquit un champignon qui avait belle allure.
A ses côtés sortit, venant d'un souterrain,
Une belle limace qui cherchait nourriture.

Quel bonheur, se dit-elle, et sans hésitation,
Dans la chair du chapeau, s'offrit une ration.

Le champignon lui dit : "Tu es bien imprudente
De consommer un mets que tu ne connais pas !
Ma couleur, mon odeur, sont certes séduisantes
Mais sais-tu, après coup, ce qu'il en adviendra ?

Bien sûr que je le sais, répond Dame limace,
Les hommes ont toujours dit que si je te mangeais,
C'est que tu étais bon. Et la sette vorace
Sur une feuille verte alla se reposer.

A quelque temps de là, un passant, sur la route,
Vit notre champignon qu'il ne connaissait pas.
Mais l'observant de près, il n'eut plus aucun doute
Voyant qu'une limace l'avait pris pour repas.

Le mit dans son panier et récolta encore
Quelques beaux spécimens, de même variété,
Les cuisit sur le champ, les mangea sans remords,
Et s'endormit bientôt pour les mieux digérer.

Quelques heures plus tard, le réveil fut pénible.
Dans son ventre meurtri, remous et convulsions,
Gargouillis et tranchées, douleurs incoercibles
Obligèrent notre homme à baisser... pavillon.

Que vit-il sur le sol ? Que le diable l'emporte !
Sur une feuille verte, la limace était morte.

De cette fable, amis, retenez l'épilogue :
Nul ne peut négliger l'avis des mycologues !

Raymond NARDI

Entrevaux, 5 Novembre 1983

PREPAREZ VOS SACS !!

Prévisions de sorties pour l'année 1984 :

20 mai - 31 mai - 17 juin - 1 juillet - 22 juillet - 16 septembre -
14 octobre.

La date des 7èmes Journées mycologiques d'Entrevaux sera fixée lors
de l'Assemblée Générale.

REPLIQUE DE Mr. JONATHAN OTT
AU
Dr ALEXANDER H. SMITH

-17-

QUI EST Mr. OTT ?

Je connais M. Jonathan Ott depuis des années et j'ai trouvé en lui un écrivain animé par la passion d'arriver à la substance du sujet qu'il veut traiter. Depuis longtemps, il s'intéresse à l'histoire et à la redécouverte du culte des champignons au Mexique et il a fait plusieurs voyages dans ce pays pour suivre les événements dans les années 50, quand le Professeur Heim et les Wasson ont procédé à cette redécouverte. Naturellement j'ai eu aussi connaissance de l'irruption soudaine et fugitive de Rolf Singer sur la scène en 1957, mais je n'ai pas suivi de près ses mouvements au Mexique à cette époque. Je ne veux pas critiquer le Conseil des Editeurs de Mycologia pour avoir refusé d'éditer la lettre de M. Ott : ils sont entièrement responsables quant à de telles décisions. Ceux qui ne sont pas de la famille ne peuvent jamais sonder les influences subtiles et parfois de vieille souche qui déterminent les décisions des rédacteurs. Mais de toute façon, que ces deux mycologues, Rolf Singer et Alexander H. Smith, en soient venus à se livrer contre notre équipe, à de véritables voies de fait (en parlant au figuré) est indéniable. A mon avis, l'attitude de Singer a été grossièrement contraire à la déontologie. Je suis reconnaissant à M. Ott pour ses efforts en vue de reconstruire l'expédition de Singer au Mexique en 57 et je suis heureux de publier dans mes "Ethnomycological Studies" sa réponse aux attaques gratuites dont il a été l'objet il y a un an dans Mycologia 69 : 6.

R. Gordon Wasson

Danbury, Connecticut
30 Octobre 1978

INTRODUCTION

Dans le fascicule de Novembre-Décembre 1977 de Mycologia, le Dr. Alexander H. Smith a publié un article intitulé : "Commentaire sur les Agarics hallucinogènes et sur les hallucinations de ceux qui les ont étudiés". Cet article s'en est pris à une note de bas de page de mon livre de 1976, "Plantes hallucinogènes de l'Amérique du Nord", et attaquait sur le terrain purement mycologique, deux articles de 1976 parus dans Mycologia dont j'étais l'auteur en collaboration avec G. Guzman et quelques autres. Aussi bien au commencement qu'à la fin de la diatribe de Smith, j'ai été la cible de son aigre critique.

Comme le montre cette réplique, il y avait un autre motif encore à la censure de Smith, à savoir que n'étant pas mycologue, j'avais l'audace d'apporter de l'intérêt à l'ethnomycologie.

Le 12 mai 1978, après avoir examiné à fond les faits afférents à cet article, j'ai soumis une réplique de neuf pages au rédacteur en chef de Mycologia, le Dr. M.E. Barr Bigelow, qui accepta de consulter les membres du conseil de rédacteurs de cette revue au sujet de sa publication.

.../...

Dans une lettre datée du 31 août, je fus avisé par le Dr Barr Bigelow que je serais autorisé de publier dans Mycologia :

UNE CORRECTION SIMPLE D'UNE ERREUR DANS L'ARTICLE DU DR. SMITH, C'EST-A-DIRE UNE BREVE NOTE RESUMANT LA SUBSTANCE DES DEUX PREMIERES PAGES ET DEMI DE VOTRE MANUSCRIT.

Le Dr. Bigelow écrivait plus loin :

LE CONSEIL DE REDACTEURS EST TOUTEFOIS FERMEMENT OPPOSE A PUBLIER LE RESTE DE VOTRE MANUSCRIT ORIGINAL. NOUS NE CROYONS PAS QUE VOS REMARQUES AU SUJET DES DRS SINGER ET SMITH SOIENT JUSTIFIEES ET NOUS REFUSONS DE LES PUBLIER...

La partie "injustifiée" de ma réplique détaillait l'histoire de la redécouverte du culte des champignons sacrés au Mexique. Comme un lecteur attentif le remarquera, le Dr. Rolf Singer, avec le concours du Dr. Alexander Smith a surenchéri pour s'arroger une priorité mensongère dans cette découverte. La note infrapaginale de la page 31 de mon livre de 1976, qui a enflammé la colère de Smith, attirait l'attention sur ce fait. Elle constitue l'essentiel de ma dispute avec Smith, quoique Smith ne le laisse pas voir clairement dans son article, où il cherche plutôt à obscurcir l'affaire et à me discréditer. Admettre que Mycologia expurge la plus grande partie de ma réplique, qui met au point ma note dans le plus grand détail, ce serait me priver de répondre à ses allégations, et laisserait le lecteur sans comprendre comment une discussion aussi amère a pu s'instaurer.

En conséquence, j'ai décidé de publier ma réplique in toto et j'ai demandé formellement aux éditeurs de Mycologia de reconsidérer leur refus précédent. En même temps, je les avertissais de mon intention de la publier ailleurs s'il le fallait. Dans une lettre datée du 13 octobre, le Dr. Barr Bigelow m'informa :

Nous ne pouvons accepter le texte intégral de votre manuscrit, mais voulons bien publier la correction, comme il avait été établi précédemment.

Grâce à la courtoisie du Botanical Museum of Harvard University, je publie maintenant ma réponse complète à Smith, sous le n° 6 dans la série des études ethnomycologiques, dont le Dr. R. Gordon Wasson est l'éditeur.

Jonathan Ott
Vashon Island, Washington

20 Octobre 1978

REPLIQUE DE JONATHAN OTT
A ALEXANDER SMITH

A l'éditeur de Mycologia :

Vous m'accorderez, naturellement, permission de répondre au bref article du Dr. Smith (Mycologia 69 : 1196-1200) sur "les hallucinations de ceux qui ont étudié les Agarics hallucinogènes", formule qui désigne le Dr. Gaston Guzman et moi-même. Comme je ne suis pas mycologue, et du moment que ma contribution aux deux articles en discussion (Mycologia 68 : 1261-7 ; 1267-72) était d'ordre purement chimique et ethnomycologique, je laisse au Dr. Guzman le soin de commenter les observations mycologiques de Smith s'il trouve qu'elles en valent la peine. Mais l'attaque ad hominem, contre nous deux, est sans précédent, à ma connaissance, dans votre publication, et je considère qu'il y a là un sujet d'une extrême gravité.

Smith se réfère à une note infrapaginale (page 31 de mon ouvrage "Les plantes hallucinogènes de l'Amérique du Nord" (1976) et il dit que là je me réfère par erreur à Mycologia 50 : 163-164. Je n'ai jamais fait cette référence. Il va ensuite jusqu'à dire que j'ai eu "manifestement" l'intention de citer Mycologia 50 : 141-142. Je n'ai manifestement jamais eu une pareille intention. Ma référence était (et je la cite) :

163-164

Tout au long de mon livre de telles références (et il s'en trouve à presque toutes les pages) se trouvent dans ma bibliographie placée juste avant l'index : de toute évidence Smith a dû lire (ou plutôt lire de travers) dans mon livre uniquement la note de la page 31. Quelle raison a-t-il eue de penser que je me référais à Mycologia 50 : 163, 164 ? Smith commet là une erreur bien gênante pour lui. A la fin de son article, il avertit vos lecteurs de redresser les inexactitudes de mes écrits avec soin et il dit dans le troisième paragraphe que si je taxe de "barbouillage" Singer, ce terme a fortiori est applicable à moi-même ! La hâte précipitée de Smith à me calomnier se retourne contre lui, et vos lecteurs le rattacheront inévitablement au barbouillage de Singer. Mais Mycologia est une revue sérieuse et Smith un mycologue célèbre. Il me doit l'amende honorable. Vos lecteurs noteront que Smith ne fait aucun effort pour innocenter/de mon accusation de "barbouillage".

Smith me reproche encore d'avoir dit que R.G. Wasson "a découvert le culte des champignons mexicains". Mais Wasson a été le premier profane à observer (1) toute une nuit le long cérémonial chanté mésoaméricain (2) à noter le chant, à transcrire le texte mazatèque, à l'avoir traduit en espagnol et en anglais, et à le publier (Wasson, et al. 1974) avec la mélodie et des notes explicatives, un commentaire et des photos superbes (c'était la première fois au monde qu'une représentation chamanique a bénéficié d'un traitement aussi complet) (3), à ingérer les champignons, et (4) à décrire avec soin les effets subjectifs de la mélodie et des hallucinations. Smith ergote, et s'il y a des inexactitudes elles sont toutes de son côté : il se trompe en m'accusant d'une seule.

.../...

Smith parle avec un respect marqué de la présentation de Wasson "pour le monde anglophone" des champignons hallucinogènes comme étant "minutieuse et érudite". Mais il a changé l'idée au sujet de Wasson. Donald P. Rogers a donné un compte-rendu "minutieux et érudit" du livre de Wasson "Mushrooms Russia and History", (1957) Mycologia 50 : 147-148. D'une façon inattendue vous avez publié un second compte-rendu par Smith (Mycologia 50 : 449-452) qui devait être offert volontairement et qui fut un concentré de recherche des poux dans la paille. Ecrit dans la colère, il était indigne de son distingué auteur, et il fit jaillir une réplique tranchante de Heim ("sur une grave erreur d'interprétation" - Revue de Mycologie 23 : 354-360). Je me réjouis du changement d'état d'esprit actuel de Smith. Wasson, quand il invite Heim à le rejoindre au Mexique fit un choix sage : c'est un savant de renommée mondiale, d'une intelligence large (en français dans le texte) de haute classe; capable de saisir les implications lointaines de l'ethnomycologie. C'est sans doute un oubli - peut être avec un rien d'esprit de chapelle qui conduit Smith dans son attaque contre moi à ignorer Heim quand il déclare que c'est Wasson qui a signalé les champignons hallucinogènes à l'attention du monde anglophone. Heim et les Wasson, ensemble et séparément, se sont adressés au monde entier dans d'innombrables articles, conférences et émissions de radio, dans plusieurs langues, et, dans les merveilleux ouvrages Mushrooms Russia and History et les Champignons hallucinogènes du Mexique (1958). Heim et Wasson ont retrouvé le rituel des champignons à la dernière extrémité, au moment même où il allait disparaître et ils ont donné au monde (et pas seulement au monde anglophone) ce chapitre passionnant et important dans l'histoire de la mycologie, et dans l'histoire de la culture.

Pourquoi Smith n'est-il pas allé au coeur de ma note infrapaginale, qui est le fondement de son accusation ? Pourquoi s'en prendre à deux détails infimes, pour lesquels il était deux fois dans son tort ? J'y justifiais l'usage que je fais du nom Psilocybe Wassonii Heim plutôt que celui de muliercula Singer and Smith, bien que selon les lois de la nomenclature ce dernier ait la priorité. Et comme nous discutons au sujet de la naissance de l'ethnomycologie, il est important de fixer les faits avant que tous les indices soient perdus. J'ose espérer que dans l'intérêt de la science, Smith, Singer et autres, peut-être en me corrigeant, nous raconteront ce qui s'est passé à cette époque. Je n'ai aucun désir de noircir l'un ou l'autre de ces doyens des mycologues.

I - Je saisis l'occasion d'informer vos lecteurs que j'ai commencé de rassembler les faits pour les premières années de l'ethnomycologie. Un chapitre traitera de "l'expédition" de Singer au Mexique dans l'été de 1957. J'essaierai de reconstituer cette "expédition" grâce à plusieurs sources, surtout mexicaines, mais en y incluant aussi les archives de la C I A que j'ai pu consulter récemment.

Les Wasson ont tourné leur attention sur le Mexique vers la fin de 1952 et ils y firent leur première expédition en 1953, la seconde en 1954. Comme ils n'étaient pas mycologues, ils cherchèrent la collaboration de Roger Heim, Directeur du Laboratoire de Mycologie, puis Directeur du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris durant presque quinze ans, et pour un temps Président de l'Académie des Sciences. De plus, il s'est spécialisé dans les champignons tropicaux et subtropicaux, et pour beaucoup de mycologues il est l'autorité suprême en la matière. Il semble que Heim ait saisi du premier coup l'importance de l'"ethnomycologie", terme que les Wasson ont employé pour la première fois. En 1955, les Wasson ont fait leur fameuse percée, en découvrant (que Smith me pardonne !) les rituels secrets qui s'étaient perpétués pendant des siècles, sinon des millénaires, parmi les peuples indigènes de l'Amérique Centrale, dans lesquels les champignons servaient d'intermédiaire entre les Indiens et leurs dieux. Heim, sur l'invitation des Wasson, se joignit à eux au cours de l'expédition de 1956 et ils ont fait ensemble plusieurs expéditions par la suite. Le premier rapport de Heim sur ces voyages a paru le 20 février 1956 dans les Comptes Rendus de l'Académie des Sciences, relatant le voyage des Wasson en 1953. Le 12 mars 1956 il publia un second article se rapportant aux expéditions de Wasson en 1954 et 1955. Il commença également à publier des études dans sa Revue de Mycologie et dans beaucoup d'autres revues.

Rolf Singer se trouvait alors au loin, à Tucuman, en Argentine. Il tomba sur ces deux articles de Heim et dès lors lut avec avidité toutes ses publications sur ce sujet. En 1956 ou au début de 1957 il reçut une subvention du "Programme de Recherches neuropsychiatriques Bertram et Roberta Stein (sans bénéfice) de Chicago pour étudier les champignons psychotropiques du Mexique. Au printemps de 1957, Singer prit l'avion d'Argentine pour les Etats-Unis, puis des Etats-Unis au Mexique. J'espère qu'il améliorera ce rapport en nous fournissant ses dates. J'apprends de sources mexicaines que ce fut là le premier voyage de Singer au Mexique et il n'y resta qu'une quinzaine de jours. Il nous rendrait grand service en nous donnant son itinéraire. Il n'est pas retourné au Mexique pendant douze ans, quand il y fit un second séjour, également bref. Je serais heureux que Singer nous dise si nous avons vu juste. Il y a des lacunes dans mes dates : j'ai trouvé une note de Juillet 1957 disant qu'un "Dr Singer" est venu aux bureaux des aérovias Rojas dans la ville d'Oaxaca, et a questionné l'un des frères Rojas (Guillermo ou Jaime) sur la possibilité de vols vers une série de villages de montagne éloignés au sud d'Oaxaca où étaient allés Heim et les Wasson. Ces villages étaient inaccessibles par avion Cessna et c'est pourquoi Singer y renonça : le voyage eût été trop long. Ce voyage manqué à Oaxaca est-il exact ? Si oui, Singer voudra-t-il nous en donner la date ? De Mexico il est allé à Huautla de Ximénez où il resta quelques jours. Là il prit contact rapidement avec deux des informateurs de Wasson, le Mazatèque Isaura Nava Garcia et le Dr. Salvador Guerra Beltrán. L'article de Wasson dans Life avait paru le 13 mai 1957 et Singer avait collé les aquarelles de Heim qui illustraient ces champignons dans un calepin, en même temps que les descriptions de Heim parues dans des articles précédents. J'ai entendu dire que ce calepin servait de seul guide à Singer.

.../...

Singer revint à Mexico et de là fit une excursion d'un jour à San Pedro Nexapa où Heim avait trouvé le Psilocybe aztecorum Heim. Là Singer n'eut pas de succès, bien qu'il eût parlé avec les informateurs de Heim et Wasson. Puis Singer se rendit en nombreuse compagnie à Tenango del Valle, de nouveau pour une excursion d'un jour. Heim s'y était trouvé en 1956 et y avait acheté une espèce de champignon hallucinogène au marché. Les Wasson avaient déjà recueilli ce champignon en 1955, et Heim l'avait décrit sous le nom provisoire de Psilocybe mexicana var. brevispora dans un des articles que Singer avait toujours sur lui. Singer acheta la même espèce en Juillet 1957. (N.B. Singer n'a pas récolté cette espèce sur le terrain, et apprit son existence dans les comptes rendus de Heim et Wasson).

Je crois comprendre que Singer a fait plus tard une "expédition" qui l'emmena là où ni Heim ni Wasson n'avaient été : à Acapulco (I). Je ne sais combien de temps il y a passé, mais il semble prouvé que ce voyage n'eut aucune suite mycologique, car Singer n'en a fait aucun rapport, même pas au Dr. Stein, qui était son commanditaire. Sur sa quinzaine à Mexico, tout se passe comme si Singer avait passé la moitié des nuits à Mexico et à Acapulco, et peut-être une nuit à Oaxaco. Je me trompe peut-être et si Singer veut bien me corriger, en me donnant les preuves, je lui en serai reconnaissant. A part Acapulco, si j'ai raison, Singer a mis ses pas dans ceux de Heim et Wasson, en s'entretenant avec leurs informateurs (II).

Les seuls champignons hallucinogènes qu'il a trouvés et qui étaient utilisés par les Indiens étaient les espèces que Heim et Wasson avaient collectées. Il n'a pas ingéré ces champignons, ni essayé d'observer leur usage par les indigènes, tandis que l'équipe Wasson et Heim avaient reconnu l'importance essentielle de le faire avec exactitude.

Dans la mesure où une excursion représente un travail original, Smith et Singer, ces deux mycologues qui possèdent une vaste expérience du terrain et un sens généreux de l'humour, devront reconnaître que les deux semaines de Singer à Mexico sont plutôt du plus haut comique.

.../...

I - Pour les lecteurs français j'explique qu'Acapulco est le Monte Carlo du Nouveau Monde. G.B.

II- Singer suivit leurs traces avec tant de précision qu'il les rencontra. Il trouva Wasson pour la première fois le 15 Juillet lors de l'expédition à San Andrés, village près de Huautla, et ce même soir lui et son groupe invitèrent Wasson à dîner dans leur posada. Ce fut la première et la dernière fois que Singer et Wasson se rencontrèrent. Plus tard, Singer écrivit à Wasson en l'invitant à collaborer avec lui, et Wasson déclina cette offre. Wasson m'a donné ces détails quand il lut ma Réplique au Dr. Smith avant sa publication.

Le 18 Novembre 1957, Heim a publié en français une description absolument exhaustive du Psilocybe qu'il avait trouvé à Tenango delle Valle et annoncé en même temps son intention de le nommer de façon à honorer les Wasson. Il est inconcevable que Smith et Singer n'aient pas vu cet article. Mais grâce aux subventions de la National Science Foundation et de l'Herbarium de l'Université de Michigan, deux articles, l'un de Singer et l'autre de Smith ont paru hors série dans les pages de Mycologia 50 : 239-261, 262-303, précédés de la description latine de Psilocybe muliercula Singer and Smith dans le fascicule précédent (50 : 141-142). La description latine a paru le 4 avril 1958, et celle de Heim de Psilocybe Wassonii a suivi le 29 avril. Pendant la fin de 1957, Singer et Smith se trouvaient à Ann Arbor palpitants d'impatience à cause de la lenteur de parution de la description si exacte de Heim. J'ai appris ces faits des documents de la C I A qui ont été publiés récemment. Singer et Smith ne se doutaient pas que leurs activités étaient surveillées par la C I A. Du moins il n'y a pas de preuves dans les documents de la C I A qu'ils l'aient su.

Pour les archives, Smith va sûrement voir la nécessité de justifier l'usage de l'argent de ses commanditaires (la subvention de NSF) et des fonds de l'Herbarium, pour favoriser sa hâte messéante à gagner une fausse priorité en faveur de lui-même et de Singer aux dépens de Heim et des Wasson.

A la lumière des circonstances qui entourent l'expédition de Singer au Mexique, je prends à témoin tout le monde de la mycologie qu'il peut y avoir des situations flagrantes où les règles qui gouvernent la priorité dans la nomenclature ne doivent pas être observées. Après tout, cette règle sage n'a pas été adoptée pour faciliter et perpétuer les malversations. Les valeurs qui pèsent dans l'affaire en discussion seront irrésistibles pour ceux des mycologues qui ont à coeur l'honneur de leur profession. Et maintenant que tout est tiré au clair, ils choisiront d'appeler cette espèce Psilocybe Wassonii Heim.

Rien de ce que j'ai dit n'infirmes le moins du monde les capacités mycologiques de Smith ou Singer. Mais je m'attaque à la conduite professionnelle de Singer et aussi à celle de Smith en tant que complice de Singer. J'ai appris que Heim et les Wasson ont été profondément blessés par cet épisode, mais en se conformant à un vieux et sage proverbe (que je préfère ne pas citer dans vos colonnes) ils ont gardé le silence.

En lisant attentivement les premiers écrits sur le culte des champignons en Amérique Centrale, j'ai été frappé par un fait bien remarquable : nous considérons Heim et les Wasson comme ayant composé une équipe complète. Mais ils ont été seulement les initiateurs et leurs écrits ont donné tout crédit aux autres pour leur collaboration dans cette importante découverte, tous étant des érudits hautement respectés ou des savants dans leur propre spécialité. Singer et Smith ne sont nulle part mentionnés parmi eux. Le voyage tourbillonnant de Singer lui a servi uniquement d'"acte de présence" (en français dans le texte), pour pouvoir dire qu'il a été sur la scène, même si ce ne fut qu'après le rideau tombé. Ce qu'il a fait n'est que le pillage des écrits de Heim-Wasson à Ann-Arbor.

Sur cet arrière-plan, nous lisons avec scandale dans les Agaricales in Modern Taxonomy de Rolf Singer (1962, p. 544, édition de 1975 p. 539) ;

"Les études menées à bien entre 1957 et 1960 par Heim, Singer, V.P. et R.G. Wasson, ont montré que les espèces concernées sont d'un grand intérêt ethnomycologique - et ce qui est plus important - physiologique et médical". (Les italiques sont de moi.)

Un tel énoncé remplira tout lecteur informé d'une inexprimable tristesse. Sans y être invité, Singer s'est projeté lui-même au milieu de l'équipe Heim-Wasson. Il laisse croire à ses lecteurs qu'il a apporté une contribution aux découvertes ethnomycologiques, physiologiques et médicales auxquelles il n'a aucunement contribué, je dis bien aucunement. Si je me trompe, je suis sûr que Singer nous dira quelle a été sa contribution. Il a falsifié les dates des principales découvertes, en disant qu'elles ont pris place entre 1957 et 1960. Les découvertes principales ont été faites entre 1953 et 1954, et surtout en 1955 et 1956. Elles ont été rapportées dans l'article de Wasson de Life dans le numéro du 13 mai 1957, et dans Mushrooms, Russia and History par les Wasson, publié en même temps. Singer, qui se trouvait alors au loin à Tucuman'y était pour rien. L'intérêt "médical et physiologique" des découvertes de Heim et Wasson est né dans les mêmes années. Il a donné lieu à des recherches peut-être excessives et sans résultats définitifs jusqu'aujourd'hui. Les importants problèmes chimiques et pharmacologiques, dont Singer néglige de faire mention, ont été confiés par Heim aux mains capables des Drs. Hofmann, Kobel, Brack, Cerletti, et autres, aux laboratoires Sandoz de Bâle, bien avant que Singer entre en scène, où ils ont été rapidement résolus et leurs résultats publiés. Le lecteur averti des circonstances (y compris les détails de la "sortie sur le terrain" de Singer) se trouve dans un cruel embarras au sujet de Rolf Singer : comment un homme d'une science mycologique pas négligeable peut-il être l'auteur d'un énoncé qui constitue le document irréfutable de sa mauvaise conduite à l'égard de Heim et des Wasson ? Je soupçonne que le Dr. Smith regrette maintenant de s'être engagé dans sa liaison d'Ann Arbor à la fin de 1957, et si j'ai raison, je m'incline avec respect devant son retour de sentiment.

Jonathan Ott

NOTE du TRADUCTEUR

Ce texte remarquable n'a pas toujours été très facile à traduire, et j'ai dû plusieurs fois renoncer à un mot exact et trouver des équivalences aussi proches que possible de la pensée de l'auteur.

Mon sentiment personnel est que l'argumentation ici développée est irréfutable. La personnalité de Singer, en tant qu'individu, n'en sort pas grandie. Mais peut-être eût-il été possible de mettre en doute son utilité en tant que mycologue. Malgré sa science, ses fantaisies dans la taxinomie et dans la nomenclature peuvent être considérées

.../...

comme nuisibles. Il a apporté dans ces domaines une confusion extrême, et c'est une étrange énigme de voir que toutes les nouveautés inutiles qu'il a imposées ont été acceptées sans discussion, comme des oukases, ou comme s'il les avait reçues sur le mont Sinaï. Il n'y a pas seulement des "singeries"; mais aussi une singérocra tie qu'il est permis de trouver insupportable.

Georges Becker

TRUFFES

On ne fait bien que ce qu'on aime. Ni la science, ni la conscience ne modèlent un grand cuisinier. De quoi sert l'application où il faut l'inspiration ? Je suis née dans un pays de province où l'on gardait encore, comme le secret d'un parfum ou d'un onguent miraculeux, des recettes que je ne trouve dans aucun Codex culinaire. On les transmettait de bouche à oreille, à l'occasion d'une fête carillonnée, le jour du baptême d'un premier-né, d'une "confirmation". Elles échappaient, pendant le long festin de noces, à des lèvres desserrées par le vieux vin : ainsi ma mère reçut en confidence la manière de préparer certaine "boule" de poulet, projectile ovoïde cousu dans une peau de poule désossée. Comment recomposer maintenant le secret de cette "boule" débitée, sur la table, en larges tranches rondes où brillaient l'œil noir de la truffe, la verte fève de la pistache ?

Du moins j'appriis - dans une Puisaye truffière dont le sol nourrit une truffe grise, de bonne odeur et de goût nul - à me servir de la vraie truffe, la noire, la périgourdine. C'est la plus capricieuse, la plus révéree des princesses noires. On la paie son poids d'or, le plus souvent pour en faire un piètre usage. On l'englué de foie gras, on l'inhume dans une volaille surchargée de graisse ; on la submerge, hachée, de sauce brune, on la marie à des légumes masqués de mayonnaise... Foin des lamelles, des hachis, des rognures, des pelures de truffe ! Ne saurait-on l'aimer pour elle-même ? Si vous l'aimez, payez sa rançon royalement - ou écartez-vous d'elle. Mais l'ayant achetée, mangez-la seule, embaumée, gronue, mangez-la comme un légume qu'elle est, chaude, servie à fastueuses portions. Elle ne vous donnera pas, une fois étrillée, grand'peine ; sa souveraine saveur dédaigne les complications et les complicités. Baignée de bon vin blanc très sec - gardez le champagne pour les banquets, la truffe se passe bien de lui - salée sans excès, poivrée avec tact, elle cuira dans la cocotte noire couverte. Pendant vingt-cinq minutes, elle dansera dans l'ébullition constante, entraînant dans les remous et l'écume - tels des tritons joueurs autour d'une noire Amphitrite - une vingtaine de lardons, mi-gras, mi-maigres, qui étoffent la cuisson. Point d'autres épices ! Et "raca" sur la serviette cylindrée, à goût et relent de chlore, dernier lit de la truffe cuite ! Vos truffes viendront à la table dans leur court-bouillon. Servez-vous sans parcimonie : la truffe est apéritive, digestive. Croquez la gemme des terres pauvres en imaginant - si vous ne l'avez pas visitée - son désolé royaume. Car elle tue l'églantier, anémie le chêne, et mûrit sous une rocaille ingrate. Imaginez l'hiver périgourdin sévère, la rude gelée qui blanchit l'herbe, le cochon rose dressé à une prospection délicate...

J'ai chassé la truffe à Martel, dans le Lot, et je tenais la laisse d'une petite truie, une artiste en son genre, qui flairait la truffe souterraine, la délogeait d'un groin inspiré, avec des cris, des élans brusques et toutes les manières, ma foi, d'une somnambule. A chaque trésor trouvé, l'intelligente petite truie levait la tête et quémandait sa récompense, une poignée de maïs.

Ne mangez pas la truffe sans boire. A défaut d'un grand ancêtre bourguignon au sang généreux, ayez quelque Mercurey ferme et velouté tout ensemble. Et buvez peu, s'il vous plaît. On dit, dans mon pays natal, que pendant un bons repas, on n'a pas soif, mais bien "faim de boire".

COLETTE

Dear Mr. [Name],
I have received your letter of the 15th and am glad to hear from you.
The information you have provided is being reviewed and we will contact you again as soon as possible.
Thank you for your patience.

I am sorry that we cannot provide you with a more definitive answer at this time.
The complexity of the situation requires further investigation and consultation with our legal department.
We will keep you updated on any developments and appreciate your understanding.
Sincerely,
[Name]

I hope this information is helpful to you.
Please do not hesitate to reach out if you have any further questions.
Best regards,
[Name]

Yours faithfully,
[Name]

I am writing to you regarding the matter we discussed previously.
The process is moving forward and we expect to have a final decision by the end of the month.
We will notify you immediately once the decision is reached.
Thank you for your cooperation.

I understand your concerns and we are working to address them as quickly as possible.
The delay is due to the need for thorough review and approval from all relevant parties.
We will ensure that all necessary steps are taken to resolve the issue.
I appreciate your patience and understanding.
Sincerely,
[Name]

I am confident that the final outcome will be satisfactory to all parties involved.
Thank you for your continued support and cooperation.
Best regards,
[Name]

Yours faithfully,
[Name]