



# Entrevue

REVUE Sept-Oct  
BIMESTRIELLE 1984

" La cascade bruyante ne réfléchit pas comme l'eau tranquille "



**A**LORS, on sort de nos trous...  
Peu à peu, ils s'en vont, comme les  
Fun Cars.

Nous retrouvons nos coins au parking,  
notre calme, peut-être, et notre  
isolement.

La saison nostalgique d'automne  
commence tout doucement et la  
paix s'installera à nouveau.

Paix relative car de temps  
à autre, dans le lointain, on  
entendra quand même quelques coups  
de fusil et les aboiements des chiens  
excités.

Mais reprendra aussi bien sûr la chasse silencieuse des champignons.

Pendant que les enfants tâchent de se replonger dans leurs livres (ou  
peut-être sur leurs ordinateurs) à l'école, les jours raccourcissent.  
Les pommes rougissent, les grappes pèsent lourd sur les vignes et lentement  
mûrissent toujours les olives, sous un ciel bien bleu, dans une atmosphère  
très claire, peut-être...

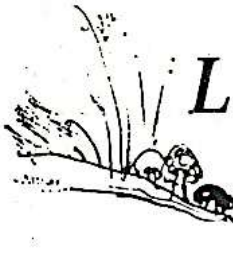
La symphonie de la nature suit son glorieux crescendo et nous jouis-  
sons de cet ensemble spectaculaire. La transition des couleurs dans le beau  
paysage qui nous entoure, durant cette saison splendide.

Ainsi inspirés, retournons à l'école.

Dans Entrevue Jan-Fév 1984, nous avons suggéré l'intérêt des ordinateurs  
dans les écoles en général, alors que bourdonnaient déjà à l'école ici à  
Entrevaux ces merveilleuses machines. Cette fois le principal responsable  
de cette initiative l'expose lui-même.

Et pendant que les prodigieux champignons apparaissent dans les forêts  
alentour, nous sommes honorés une fois de plus par la collaboration d'un  
des plus éminents mycologues du pays.



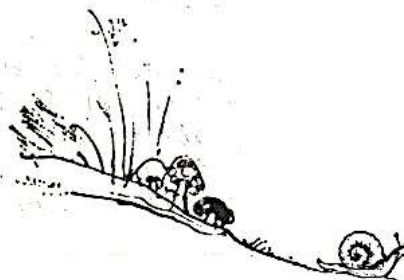


**L'**automne est bientôt là. Déjà, les amateurs de champignons se réjouissent et, comme le poète, saluent les "bois couronnés d'un reste de verdure" et les "feuillages jaunissants sur les gazons épars". C'est LEUR saison qui commence. Les amateurs de champignons sont innombrables. Il y, bien sûr, les spécialistes de cette Science un peu marginale, dont les limites ne sont pas encore bien connues, de cette Science dont le grand ethnomycologue américain Gordon Wasson disait qu'elle avait toujours été "la dernière roue de la charrette" : ce sont les mycologues, presque tous des amateurs, donc des passionnés. Et la France peut s'enorgueillir d'avoir donné au monde quelques uns des plus grands noms de la Mycologie : Pasteur (évidemment), mais aussi Quélet, Patouillard, Heim, Becker, Romagnesi..

Mais il y a aussi ces amateurs gastronomes que les savants appellent mycophages (mangeurs de champignons) et que les mycologues appellent entre eux, d'un terme un peu dédaigneux, "casseroleurs", parce qu'ils ne s'intéressent qu'aux champignons qui vont finir dans la poêle, avec de l'ail et du persil, ou peut-être de la crème... La plupart des mycologues ne mangent pas les champignons, sans doute parce qu'ils en ont peur ! Mais nous en connaissons qui sont des casseroleurs acharnés, et qui n'en ont pas honte. D'ailleurs, comme l'a écrit un spécialiste français, il n'est pas rare que l'on commence en mycophage et que l'on finisse en mycologue...

Pourquoi ne pas s'intéresser à quelques champignons faciles à déterminer et que l'on a plaisir ensuite à reconnaître, comme de vieux amis ? Chacun peut ainsi consommer les espèces que le "sanguinolâtre" (c'est le fanatique du sanguin, type même du casseroleur méridional) méprise et qu'il écrase d'un coup de pied stupide en les traitant de "mauvais". Entre parenthèse, les anglais, qui n'aiment pas du tout les champignons, ont inventé des noms différents pour les champignons comestibles (edible mushrooms), pour ceux qui sont toxiques (poisonous fungi) et pour tous les autres... qui sont au moins suspects (toadstools - 'tabourets de crapaud'). Nous, qui nous croyons malins, nous appelons mauvais tout ce que nous ne connaissons pas. Du même coup, lorsque l'on mélange plusieurs espèces de champignons, on peut étonner ses invités en leur offrant un plat superbe et généreux : plus il y a d'espèces différentes, plus le mets est délicat et plus il est digeste... à condition que tous les champignons du "cocktail" soient comestibles !

Il faudrait donc que le casseroleur prudent connaisse les plus agressifs des champignons toxiques, s'il ne veut pas devenir un fou dangereux pour sa famille. Quelques uns de ces champignons peuvent tuer dans des conditions atroces, et certains sont capables de se déguiser et de tromper les plus vigilants, par exemple quand ils sont nouveaux-nés, quand le mauvais temps dégrade leur chapeau ou quand des limaces farfelues se sont amusées à grignoter quelques morceaux.



**A** Entrevaux, comme partout, il se trouve encore des inconscients qui prétendent reconnaître les champignons vénéneux grâce à des recettes qui remontent au Moyen-Age et qui sont des redoutables stupidités. Chaque année, ces formules magiques coûtent la vie à bon nombre de naïfs. Et pourtant, elles ont la vie dure. Nous n'allons pas les énumérer : il faudrait un catalogue ! Parlons seulement de quelques unes de ces recettes infailibles (infailibles.. pour s'empoisonner ! ) que nous avons entendues ici-même. Le changement de couleur de la chair, quand on coupe un champignon, n'est pas un signe de toxicité... ni de comestibilité ! Le célèbre coup de l'ail, ou de la pièce de monnaie, que l'on fait cuire avec la friture et qui ne doit pas changer de couleur si le champignon est comestible, est une énorme galéjade : il s'agit d'une réaction chimique avec les dérivés soufrés que contiennent certains champignons et la plupart des espèces mortelles ne noircissent rien du tout. Les champignons mortels, même cuits dans du vinaigre, sont toujours mortels. Tous les champignons toxiques n'ont pas forcément une volve et tous les champignons à volve ne sont pas forcément toxiques. Tous les champignons qui poussent, en touffes, sur les souches ne sont pas forcément comestibles, comme nous l'avons entendu dire récemment : le Clitocybe de l'Olivier, par exemple, qui ne pousse d'ailleurs pas que sur l'olivier (ce serait trop simple ! ) est redoutable.

Il faut se rendre à l'évidence : pour connaître les champignons, il n'y a qu'une seule méthode, il faut les apprendre. Le naturaliste Pline l'avait déjà dit il y a deux mille ans : la seule certitude est la description botanique exacte. Il n'est pas question de connaître TOUS les champignons car il en existe de part le monde plusieurs centaines de milliers et même le plus grand des mycologues n'a pas d'ambition démesurée. D'ailleurs, comme l'a écrit Jossierand, les mycologues ne sont que des "spécialistes étudiant les champignons dans l'espoir de les connaître" !

On peut tout de même identifier un certain nombre de grosses espèces qui poussent à Entrevaux, où la flore est très riche et très variée, car nous sommes à la limite des végétations méditerranéenne, continentale et alpine (c'est d'ailleurs pourquoi notre cité reçoit, chaque année, un grand nombre de spécialistes français, et même européens). On aura alors le mérite, et la chance, de mijoter quelques plats savoureux, pendant que les autres se contenteront de réchauffer le champignon de Paris en boîte... cette espèce anémique et peu goûteuse qui fait la gloire des producteurs français et que la grande Colette qualifiait de crotinesque !

Pour que vous ne soyez pas tenté de nous dire, comme Vuillot, "tel qui commence en mycologue finit en assassin", nous allons vous parler tout de même des plus redoutables parmi les champignons toxiques, de ceux que l'on qualifie de mortels parce qu'ils tuent faute d'un traitement approprié et rapide, et même hélas ! malgré toutes les ressources de la réanimation la plus sophistiquée. Tout le monde connaît, au moins de nom, le trio des amanites mortelles (pas de racisme : nous disons bien amanites, et non pas comme on l'entend trop souvent annamites ! ). La plus fréquente, la plus dangereuse (on lui attribue plus de 90% des décès en Europe) vous attend à Entrevaux à tous les coins des bois : c'est l'amanite phalloïde. Comme toutes les Amanites, elle est facile à reconnaître aux trois caractères spécifiques du genre : les lamelles blanches, l'anneau, la volve. Certes, plusieurs amanites sont de délicieux comestibles, mais si vous n'êtes pas sûr de vous, ne consommez jamais un champignon qui présente ces trois caractères. Hélas, l'absence d'anneau, ou de volve n'est pas toujours une garantie : nous avons parlé, tout à l'heure, de ces limaces qui ne craignent pas du tout les poisons des champignons et qui dégustent, selon leur humeur un petit bout par ci, un petit bout par là : Une amanite sans anneau, ou sans volve, est difficile à identifier, quand on n'a pas l'habitude !

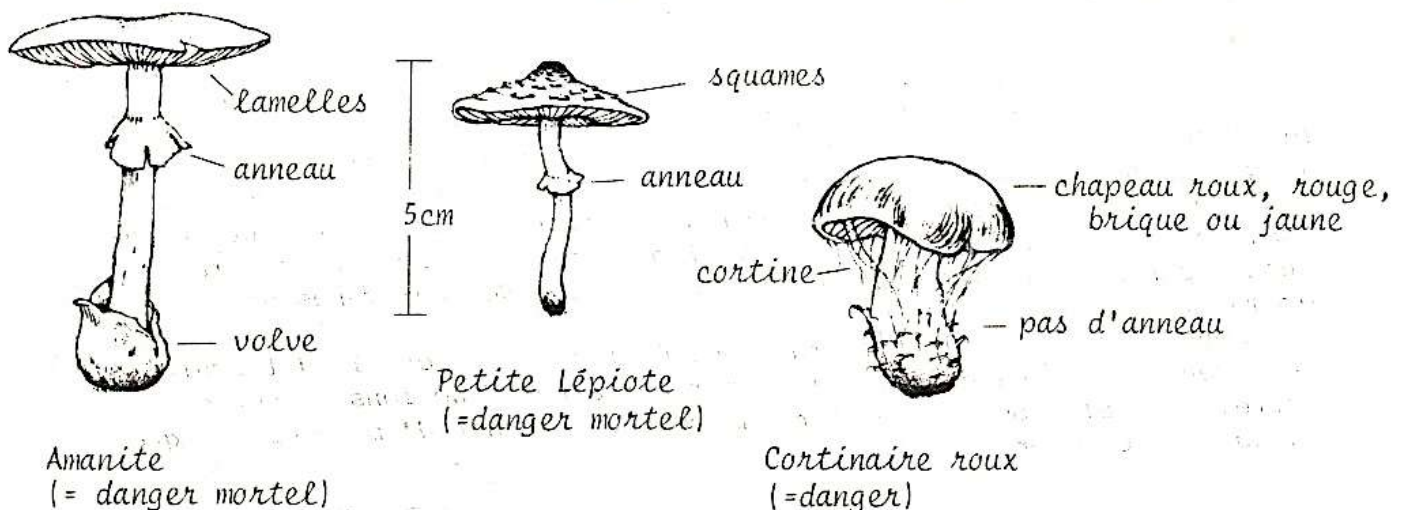


**I**l existe à Entrevaux, d'autres champignons mortels qui appartiennent au genre *Lepiota*, de détermination ardue, même pour les spécialistes. C'est la famille de la Coulemelle, ou Nez de Chat, ou Chapeau Chinois, que tout le monde connaît. Les lépiotes ont un chapeau squameux, des lamelles blanches et un anneau, mais pas de volve. Les grandes lépiotes sont généralement comestibles, et même de bonne qualité, les petites sont parfois très vénéneuses : laissez-les où elles sont. On peut trouver également, dans nos bois, des Cortinaires très dangereux (ils détruisent irrémédiablement les reins). Les cortinaires sont innombrables et personne ne les connaît très bien à tel point que beaucoup de mycologues ne s'y attaquent pas et que les spécialistes du genre se réunissent chaque année pour essayer de mieux les comprendre au cours de Journées Internationales des Cortinaires. Il existe plusieurs milliers de cortinaires, nous ne les évoquerons pas tous ! Ces champignons se distinguent, assez facilement, à leurs spores brunes qui tâchent vite les lamelles et à la cortine, ce voile léger, comme une toile d'araignée, qui unit le pied au bord du chapeau quand ils sont jeunes et qui tombent ensuite, en filaments, le long du pied. Aucun cortinaire, ou presque, n'est un bon comestible. Tous ceux, et ils sont beaux ! qui portent des couleurs rouge, ocre, brique ou jaune sont dangereux ou suspects : ne les touchez pas. Il y a deux ou trois ans à peine, le Cortinaire resplendissant (*Cortinarius splendens*) que l'on croyait comestible, a empoisonné sévèrement un groupe d'imprudents qui l'avait confondu avec le *Tricholome équestre*, un champignon fameux, très recherché dans l'Est (il pousse aussi à Entrevaux, mais... nous le gardons pour nous !)

Tous nos bois regorgent de champignons toxiques : l'Amanite panthère, fréquente sous les feuillus, l'Amanite tue-mouches, très belle avec son chapeau rouge piqueté de flocons blancs, des clitocybes blancs à l'odeur agréable... qui vous laisseront un souvenir durable, la fameux clitocybe de l'olivier qui ressemble à une belle chanterelle en touffe et dont un de nos malades à fait son régal un jour -avant de se retrouver à l'hôpital !

Les champignons comestibles sont plus nombreux encore, mais il faut dire, honnêtement, que tous ne sont pas fameux. Méfiez vous d'eux tout de même. Les spécialistes considèrent actuellement que tous les champignons sont des usines chimiques (le moindre d'entre eux fabrique des dizaines de substances pas toujours identifiées) et que le meilleur d'entre eux peut empoisonner par accumulation. Il ne faut jamais répéter les plats de champignons, même quand il s'agit de cèpes, même quand il s'agit de giroles, et surtout évitez d'en donner aux enfants qui les supportent mal. Le père Athanasius Kircher, un bon jésuite qui s'intéressait à la mycologie, l'avait déjà dit : "Fungus, qualiscum sit, semper malignus est" (Un champignon, quel qu'il soit, est toujours mauvais).

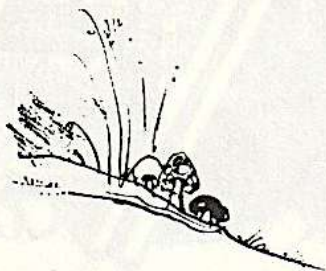
Dr. Lucien Giacomoni.



(Entrefaites)

Encore cette année la Cathédrale d'Entrevaux a résonné des harmonies du Festival de Musique Ancienne (IXe). Et si nous n'avons pas pu y assister cette fois, nous pouvions imaginer les musiciens et leurs instruments baroques, leur souci de précision et les pièces de musique particulière, comme les années précédentes.

Jusqu'à présent nous n'avons trouvé personne qui se considère assez informé ou académique pour écrire un commentaire à ce sujet. Mais bien entendu, tous ceux qui y ont assisté à nouveau l'ont vivement apprécié.



---

Les amateurs de champignons y compris les 'casseroleurs' toujours vivants en Novembre pourront alors approfondir plus encore leurs connaissances en mycologie aux VIIe Journées Mycologiques avec l'exposition de champignons, les 4, 5 et 6 Novembre.

Entretiens, bon appétit... quand même !



---

ame

Excusez le léger retard de cette revue.

Pour cause d'absence durant le mois d'Octobre, la prochaine revue sera aussi certainement retardée.

Nous comptons sur vous cependant pour nous proposer des articles, etc, d'ici-là, afin de rendre cette tâche un peu plus facile!

---

Nos bien amicales félicitations à Catherine et Eric Lapisarbi, mariés à Entrevaux le 28 Juillet 1984, et à leur petite fille Mélanie qui a pu aussi y assister, de justesse !

---

Aurevoir à Mme Barrabes. De telles receveuses devraient être toujours bien reçues !

---

Nous remercions chaleureusement tous ceux qui désirent que nous continuions, malgré nos moyens limités. Nous sommes touchés aussi par les remarques d'encouragement et les gestes de générosité que certains ont encore manifesté, surtout dans les conditions présentes.

---

Pour certains cet été s'est terminé dramatiquement. Nous leur offrons nos sincères condoléances.

---

(c) AME. 1984.  
Tous articles et  
dessins non signés.

### La Chasse...

Nous connaissons des bons chasseurs, mais malheureusement il en existe toujours trop de mauvais, et même certains, comme Bertrand...

Bertrand le Sanglier  
Se soucie peu des lois,  
Il tire sur tout ce qui bouge  
N'importe où ni quoi.

Dès tôt le matin  
Jusqu'à la nuit,  
Bertrand tire son fusil  
Sur tout ce qui le fuit.



### Tennis-



1984; Cette année a apporté un nouveau divertissement à Entrevaux: deux courts de tennis.

En effet, les Entrevalais et vacanciers se plaignaient d'un manque de loisir.

Depuis mars 84 cela a été suppléé.

L'A.S.E. Section Tennis est née et se réjouit de compter une centaine de membres à ce jour.

Le bureau remercie vivement la Municipalité et vous ses adhérents des efforts de chacun. Nous rappelons que pendant la période scolaire, les écoliers pourront aller s'initier gratuitement au tennis, un après-midi par semaine.

Nous souhaitons une longue vie à l'A.S.E. Section Tennis et des adhérents plus nombreux au fil des ans et ce, pour le plaisir de chacun.

### (Entretien...)

Selon l'Association Culturelle Intervalles, malgré la récession touristique, la saison a été assez prometteuse pour un début. Déjà les fonds contribués pour des restaurations éventuelles ont dépassé ceux de l'année dernière.

## DES ORDINATEURS A L'ECOLE D'ENTREVAUX

L' informatique pénètre notre vie quotidienne: travail, loisirs, vie domestique. L'environnement dans lequel vivront les adultes de demain sera très différent de celui que nous connaissons, car nous constatons une accélération fantastique de cette science et de ses applications technologiques. Il est donc indispensable d'apprendre, aux élèves d'aujourd'hui, à maîtriser ce formidable instrument, et ce dès l'école primaire. C'est pourquoi le Ministère de l'Education Nationale a décidé de lancer une expérience d'initiation à l'informatique.

Dès qu'ils ont su que les Alpes de Haute-Provence faisaient partie des départements choisis pour cette expérience, les enseignants d'Entrevaux ont préparé un projet pédagogique pour l'utilisation des micro-ordinateurs. (L'auteur d'un précédent article paru dans 'Entrevue' ignorait manifestement que l'expérience était déjà en cours lorsqu'il nous conseillait de prendre exemple sur le département voisin). La qualité du projet, la présence du regroupement, l'accord de la Municipalité ont permis à Entrevaux de faire partie des écoles choisies.

Le Ministère a fourni 125 micro-ordinateurs au département, le Conseil Général en a acheté 125 autres. La Municipalité d'Entrevaux a payé l'installation électrique demandée et a permis l'achat, par l'entremise de la Caisse des Ecoles de logiciels éducatifs.

Actuellement, 3 micro-ordinateurs T07 sont installés en permanence à l'Ecole (6 les jours de regroupement), où ils ont été placés dans le vestiaire, spécialement aménagé, de la classe des grands.

Deux instituteurs ont suivi un stage pour apprendre à les utiliser; une institutrice spécialisée vient périodiquement à l'école pour assurer le suivi de l'expérience et la formation des autres maîtres.

Les enfants de l'école, de la moyenne section de la maternelle aux CM2, ont donc tous pu avoir un contact direct avec l'ordinateur. Les grands élèves ont même appris à faire les opérations nécessaires de mise en route des appareils dans le cadre des activités d'éveil technologique.

Des programmes enregistrés sur cassettes, adaptés aux différents niveaux d'enseignement ont permis divers exercices: orientation dans l'espace, déplacement d'un point sur l'écran, exercices de mémorisation, de logique, utilisation du clavier. Les plus grands se sont aussi entraînés à recopier des programmes et même à se lancer dans des essais de programmation (construction d'une figure géométrique, résolution d'un problème), apprenant par la même occasion les rudiments du langage BASIC et quelques mots d'anglais. L'aspect ludique n'a évidemment pas été oublié.

L'expérience ne fait que débiter et on ne peut encore évaluer les résultats, mais le vif intérêt manifesté par les enfants laisse bien augurer de l'avenir. Le service public d'éducation, si souvent injustement décrié, montre ainsi qu'il est à la pointe du progrès pédagogique et qu'il est ouvert aux réalités du monde contemporain.

J.L. Rivolta



Voilà déjà un an que nous avons produit et distribué cette petite revue. Grâce à ceux qui en ont soutenu l'idée et qui y ont contribué.

Bien que les adhérents de l'association que nous avons fondé l'année dernière (Association Médiane Entrevaux) pour produire d'abord ENTREVUE, aient été peu nombreux, la générosité de certains nous a permis d'imprimer assez de copies pour les diffuser à une proportion bien plus grande d'Entrevaux.

Dernièrement, sans en modifier l'idée initiale, nous avons décidé de détacher la revue de l'association qui d'ailleurs n'est plus en fonction.

Nous conservons le sigle AME, symbole ou nom-de-plume de l'éditeur, et l'idée de la revue. Le seul changement est de proposer ENTREVUE en abonnement annuel au lieu de cotisation.

Nous continuons à présenter ENTREVUE simplement sous forme de feuilles volantes, en espérant fournir éventuellement à nos abonnés des classeurs permettant si on le désire, une conservation plus permanente des revues.

L'abonnement de base est déterminé d'après le nombre des cotisants déjà enregistrés en 1983, et la quantité minimale de revues à produire pour justifier sa propre production.

Si nous recevons plus d'abonnements qu'espéré, nous proposons alors aux abonnés un choix d'utilisation de ce surplus, dans l'intérêt général.

Nos moyens de production et de distribution sont très limités. L'abonnement est donc la seule assurance de recevoir ENTREVUE régulièrement.

Nous avons besoin aussi de votre participation, qu'elle se traduise en suggestions, informations, opinions ou textes particuliers, afin d'alimenter et de faire évoluer ENTREVUE pour vous apporter plus d'intérêt, et de vous y intégrer davantage.

Pour plus d'information, n'hésitez pas à contacter l'éditeur Peter Weevers, ou Sylvie Monti (adresse et tél -AME).

En vous remerciant d'avance pour votre coopération.

---

Abonnement annuel ENTREVUE (bimestriel) : 30 Francs

Nom Prénom

Adresse (bien précise svp)

bulletin à retourner avec votre règlement à :  
AME. La Grande Bastide, Le Plan, 04320 Entrevaux.  
(CCP N° 722366 V) Merci !

---