

Long Litt Woon

LA FEMME
ET
LES CHAMPIGNONS

*Une histoire de deuil
et de retour à la vie*



Gaïa

LA FEMME ET LES CHAMPIGNONS

Long Litt Woon

traduit du norvégien par Alex Fouillet

La vie de Long Litt Woon bascule. « J'avais l'impression d'avoir reçu un coup de massue. Quelques heures plus tôt nous étions mariés. Désormais Eiolf était étendu. Froid et mort. » En plein deuil, elle se lie avec un club de cueilleurs de champignons, qui a son propre langage et ses rites de passage. Long Litt Woon s'aventure au royaume mycologique et fait son chemin à travers la douleur et le chagrin.

Une histoire émouvante, drôle, et familière, car elle touche à l'une des expériences les plus communes et les plus redoutées.

Long Litt Woon est née en 1958 en Malaisie. Elle vit en Norvège depuis ses années d'étudiante, et s'y est installée après avoir rencontré son mari. Anthropologue, elle a désormais aussi un certificat d'expert en mycologie.

Long Litt Woon

La femme et les champignons
Une histoire de deuil et de retour à la vie

traduit du norvégien par Alex Fouillet

essai

GAÏA ÉDITIONS

L'éditeur tient à remercier Renée Lebeuf
pour sa relecture minutieuse et avisée.

Gaïa Éditions
82, rue de la Paix
40380 Montfort-en-Chalosse
téléphone : 05 58 97 73 26

contact@gaia-editions.com
www.gaia-editions.com

Titre original :
Stien tilbake til livet. Om sopp og sorg

Couverture, graphisme et design :
© Laila Mjøs

© Vigmostad & Bjørk, Norway 2017.
En accord avec Winje Agency A/S, Skiensgate 12, 3912 Porsgrunn,
Norvège.
© Gaïa Éditions, 2018, pour la traduction française.

ISBN 13 : 978-2-84720-909-9

Cet ouvrage a été traduit avec l'aide de NORLA, Oslo.

Ouvrage réalisé par l'atelier graphique de Gaïa Éditions.

Tranquille autour du bateau, tranquille
comme les étoiles quand la terre est débranchée
et les mots, les idées approximatives et les rêves des gens
sont oubliés.

Je glisse les rames dans leurs toletières,
je les lève et je les baisse. L'oreille tendue.
Le léger clapotis des gouttes dans la mer
cimente le silence. Lentement, vers un autre soleil,
je dirige le bateau dans le brouillard : le néant
compact de la vie. Et je rame,
je rame.

Kolbein Falkeid (extrait du poème *Un autre soleil*)

AVANT-PROPOS

Ce livre a d'abord eu pour titre de travail *Soppdagelse**. Il devait décrire le périple d'une anthropologue au royaume des champignons, les réflexions sur les champignons et leurs passionnés rencontrés en chemin. Mon nouvel intérêt pour la mycologie apportait joie et sens à ma vie à une période où les ténèbres étaient omniprésentes. Dans mon esprit, il n'y avait aucun doute : c'était ma passion pour les champignons et les endroits où on les trouvait qui m'avaient permis de sortir du chagrin éprouvé après la mort subite de mon mari. Après avoir un peu avancé dans mon manuscrit, j'ai commencé à me demander où et de quelle façon je pourrais glisser une ou deux phrases le concernant. Devais-je le mentionner dans l'avant-propos ? Je me suis attaquée à ce qui allait devenir le deuxième chapitre (« Presque la meilleure mort »). À compter de cet instant, ce projet littéraire a entièrement changé de nature : c'était le lien entre la découverte de l'univers mycologique et l'errance dans le désert du deuil qui constituait le sujet le plus intéressant. Ce livre relate par conséquent deux voyages parallèles : l'un extérieur, dans le monde des champignons, l'autre intérieur, dans les contrées du deuil.

Pour moi, certaines étapes dans l'écriture doivent être solitaires, faites de beaucoup de travail individuel, tandis que d'autres reposent sur les réponses que m'apportent les gens et dont je dépends, qui m'aident grandement et sur lesquels je compte. Pour leurs retours, j'exprime ma vive reconnaissance à Bente Helenesdatter Pettersen, Berit Berge, Gudleiv Forr, Hadia Tajik, Hanne Myrstad, Hanne Sogn, Klaus Høiland, Johs. Bøe, Jon Lindén, Jon Martinsen

* Haplogénie sur *sopp*, champignon, et *oppdagelse*, découverte. [Les notes sont du traducteur.]

Strand, Jon Trygve Monsen, Lars Myrstad Kringen, Mari Finness, Nina Z. Jørstad et l'atelier d'écriture de Tide-
mannsstuen, Ole Jan Borgund, Oliver Smith, Ottar Brox,
Runar Kristiansen et Åsta Øvregaard. Merci beaucoup
pour votre aide et les conversations passionnantes que j'ai
eues avec vous ! Merci également à mes sources dans le
milieu des champignons, aux bons soutiens à la Recherche
ethnologique norvégienne, au Musée des arts populaires
norvégien et à la bibliothèque ethnographique, au Musée
des traditions norvégiennes pour leur aide précieuse et
bienveillante. Le fonds pour la littérature de non-fiction
m'a aidée dès le début, ce qui a été décisif pour l'ensemble
de ce projet. Je suis très reconnaissante envers le professeur
Leif Ryvarden pour ses conseils techniques concernant les
champignons.

En reconnaissance du temps heureux passé en compagnie
de mon époux, ce livre est dédié à sa mémoire.

Memoria In Aeterna,
Eiolf Olsen (1955-2010)

Jardins familiaux de Rodeløkka, mai 2017
Long Litt Woon

**UN CHAMPIGNON,
UNE JOIE ;
DEUX CHAMPIGNONS,
DEUX JOIES**

Ceci est le récit d'un voyage commencé au moment où ma vie a été bouleversée : un jour, Eiolf est parti travailler, et il n'est pas rentré. Il n'est jamais rentré. La vie telle que je la connaissais a disparu à cet instant. Le monde s'en est trouvé changé pour toujours.

J'étais complètement brisée. La douleur de l'avoir perdu était tout ce qu'il restait de lui. Elle me laminait, mais je ne voulais pas atténuer cette douleur au moyen d'antalgiques. Je voulais éprouver tous ces tourments, crûment. Ils prouvaient qu'il avait vécu, qu'il avait été mon mari. Je n'avais pas envie qu'ils disparaissent eux aussi.

J'étais en chute libre. Moi qui avais toujours eu le contrôle, les commandes, moi qui aimais avoir prise sur mon existence. Les points cardinaux s'effaçaient. Je n'avais aucun repère, j'étais une vagabonde involontaire dans un pays inconnu. La visibilité était nulle, je n'avais ni carte ni boussole. Où était le haut, le bas ? De quel coin allais-je partir ? Où devais-je poser les pieds ?

Il n'y avait que du noir, partout.

Le hasard me fit tomber sur des réponses là où je les attendais le moins.

Le temps était légèrement pluvieux, il bruinaut, les vieilles feuilles tombées des grands et vénérables arbres du Jardin botanique d'Oslo commençaient à se décomposer. Il ne faisait aucun doute que c'en était fini de la chaleur et que la saison froide allait envahir nos vies. Quelqu'un m'avait parlé

Il faut longtemps à une cheville cassée pour se remettre complètement, mais personne ne pouvait me dire le temps qu'il fallait à un cœur désintégré pour se reconstituer.

de ce cours, je m'y étais inscrite sans trop y réfléchir. Eiolf et moi avions parlé d'y participer, sans que cela se concrétise. Par une soirée sombre d'automne, je me présentai donc, sans beaucoup d'illusions, au sous-sol du Musée d'histoire naturelle.

Je devais faire attention où je posais les pieds : j'avais déjà réussi à me casser une cheville après les obsèques d'Eiolf. La peur d'une nouvelle chute me hantait encore, après cette fracture. On m'avait dit qu'il faut longtemps à une cheville cassée pour se remettre complètement, mais personne ne pouvait me dire le temps qu'il fallait à un cœur désintégré pour se reconstituer, à supposer que ce fût possible.

Le deuil travaille lentement ; il avale tout le temps dont il a besoin.

Son cours est irrégulier, il progresse par bonds de toutes tailles, dans les directions les plus imprévisibles.

Si l'on m'avait dit que ce seraient les champignons ma bouée de sauvetage, ce qui me remettrait debout et sur le chemin de la vie – littéralement, j'aurais levé les yeux au ciel. Quel rapport y a-t-il entre les champignons et le deuil ?

Mais c'est dehors, sur la mousse des sols forestiers, que je tombai sur ce que je cherchais. Mon voyage d'initiation dans l'univers des champignons se doubla d'un périple intérieur, *via interna*. Alors que le voyage extérieur a réclamé du temps, le voyage intérieur a en outre été agité et exigeant. Je n'ai jamais douté que la découverte du royaume des champignons me pousserait sans cesse vers la sortie de ce tunnel de deuil. Elle atténuait la souffrance et serait mon chemin pour sortir de cette éclipse. Elle m'a ouvert des perspectives inattendues et m'a *peu à peu** guidée vers un nouveau point de vue. Il m'a fallu du recul pour m'apercevoir que les champignons avaient été mon salut dans la détresse, et pour comprendre la façon dont des sujets en

* En français dans le texte.

apparence déconnectés, comme la mycologie et le deuil, sont liés. Voilà de quoi parle ce livre.

Il me faut donc commencer par l'initiation à la mycologie.

LES CHAMPIGNONS POUR LES DÉBUTANTS

Nous étions nombreux inscrits à ce cours. Certains étaient très jeunes, d'autres moins. Différents gens d'Oslo étaient représentés. Les quartiers chics et les quartiers populaires partageaient manifestement un intérêt, un constat qui attire l'attention de la sociologue en moi. D'habitude, on peut faire le lien entre certaines catégories sociales et des genres particuliers de sports ou de hobbies. Certaines activités de loisirs sont nettement typées classes supérieures, d'autres sont associées aux autres catégories socioprofessionnelles. On n'a pas besoin d'être anthropologue pour l'observer en Norvège aussi, bien que les Norvégiens soient très attachés à leur image de peuple égalitaire. L'image que les Norvégiens choisiraient comme photo de profil pour la nation, c'est le roi achetant un billet pour prendre le train de Holmenkollen à Oslo. Bien qu'il soit juste que peu d'autres rois ont emprunté les transports en commun, il est aussi juste de dire que ce n'est pas la façon habituelle dont se déplacent les membres de la famille royale norvégienne.

L'absence relative de classes sociales dans le milieu des amateurs de champignons m'a plu d'emblée. Même après y avoir passé un moment, je ne sais toujours pas ce que ces amateurs font dans le civil. Les discussions techniques occupent tout l'espace. Des broutilles telles que la religion ou la politique n'y ont pas leur place. Ce qui ne veut pas dire qu'il n'existe aucune hiérarchie parmi ces gens-là. On y trouve aussi des héros, des truands, des règles tacites et des conflits dans lesquels l'affectif prend très vite le pas. Comme tous les autres groupes, celui des amateurs de champignons

est un microcosme de la société dans son ensemble, ce que je n'ai pas vu tout de suite.

Les champignons fascinent et effraient en même temps : ils sont tentants par le plaisir sensoriel qu'ils procurent, mais un poison mortel rôde en arrière-plan. Par ailleurs, certaines espèces poussent en ronds de sorcière tandis que d'autres ont des propriétés hallucinogènes. Une recherche

Quid des plantes inutiles ?

approfondie dans les sources historiques montre nettement que de tout temps, les gens se sont émerveillés devant les champignons, qui n'ont ni racines ni graines visibles, mais qui apparaissent sans crier gare, le plus souvent après un orage et une pluie violente, presque comme l'incarnation de forces naturelles indomptables. Les noms norvégiens de champignons tels que *hekseegg*, *rødvorte** et *judasøre*** semblent indiquer que, dans ce pays aussi, on a considéré que les champignons étaient un peu païens, effrayants et magiques.

Certaines personnes commencent à s'intéresser aux champignons parce qu'elles sont fascinées par le rôle de recycleurs qu'ils jouent dans l'écosystème. D'autres s'y intéressent plutôt pour leurs propriétés médicinales. L'optimisme est grand autour des champignons dans la lutte contre le cancer. La contribution norvégienne dans le contexte médical est le champignon produisant la cyclosporine, *Tolypocladium inflatum*, qui pousse dans le Hardangervidda et dont un extrait est devenu un médicament incontournable lors des transplantations d'organes. Les gens persuadés que les champignons peuvent faire des merveilles en tant qu'aphrodisiaque se goinfrent de phallus impudique (*Phallus impudicus*) ou de ce qu'on appelle en norvégien

* « Œuf de sorcière » et « verrue rouge », soit le premier stade de développement des *Phallaceae* et de la nectrie couleur de cinabre (*Nectria cinnabarina*).

** Oreille de Judas (*Auricularia auricula-judae*).

*prestepikk** (*Mutinus ravenelii*). Les passionnés de tricot et de couture se jeteront sur les champignons, y voyant un nouveau moyen passionnant de teindre la laine, le lin et la soie. Pour les photographes de la nature, ils représentent un manège endiablé : ils ne sont pas seulement bruns ou blancs, ils se présentent sous toutes les formes et couleurs possibles et imaginables ; ils peuvent être dodus et pleins d'énergie, mignons et gracieux, transparents et délicats, ou si étranges et particuliers qu'on les croirait venus d'une autre planète. Certaines espèces sont même fluorescentes et peuvent éclairer le sentier quand la nuit tombe.

Mais la plupart des gens que je connais qui veulent en apprendre davantage sur la cueillette des champignons dans les bois le font parce qu'ils aiment les manger. Malgré leurs efforts répétés, les entreprises commerciales n'ont toujours pas réussi à cultiver les champignons les plus recherchés. Vus sous cet angle, les champignons constituent un contre-exemple remarquable au monde hyper optimisé dans lequel nous vivons presque tous. Les champignons ont un côté aléatoire, sauvage. « Est-ce qu'on peut le manger ? » Voilà la question que beaucoup de profanes en la matière posent à l'envi.

C'est le nom suranné de l'organisme qui propose ces cours, « l'association d'Oslo et de ses environs pour les champignons et les plantes utiles », qui a éveillé ma curiosité. On aurait dit une proche cousine de l'association des Norvégiennes pour l'aide sociale bénévole. Quel genre d'individus s'intéressaient aux champignons et aux plantes utiles ? En toute honnêteté, je ne voyais pas très bien ce qu'on pouvait considérer comme une plante utile. Et en allant plus loin : quid des plantes inutiles ? La dénomination

* Mutin de Ravenel : le terme norvégien désigne le « phallus de prêtre », bien que *pikk* soit plus familier sans être vulgaire.



Quelques espèces de champignons norvégiens

existait-elle ? Je n'ai pas osé poser la question devant tout le monde.

Le responsable du cours avait un couteau dans un étui à sa ceinture, et une petite loupe suspendue à un cordon autour de son cou. Deux éléments de l'uniforme de l'amatteur confirmé, ce que j'ignorais alors.

« Qu'est-ce qu'un champignon ? » nous a-t-il demandé. Beaucoup de participants ont gardé le silence, en évitant de croiser son regard. Moi aussi. La réponse était quand même évidente, non ? Mais il voulait une réponse scientifique. Et je n'avais aucune idée de l'endroit où je devais commencer à chercher cette réponse.

Ce que beaucoup de gens – moi comprise – associent aux champignons, c'est en fait ce qu'on appelle les « champignons supérieurs » dans le monde de la mycologie, la science des champignons. La majorité des espèces sont beaucoup plus petites, souvent microscopiques. On m'a souvent demandé combien il existe de champignons, mais

l'univers des Fungi est si vaste qu'il est malaisé de répondre avec certitude. Le nombre de champignons qu'il reste à découvrir et à décrire scientifiquement constitue une sérieuse pomme de discorde entre les experts du domaine. En Norvège, le Musée d'histoire naturelle de l'université d'Oslo a tenté de dresser une liste complète de toutes les différentes espèces vivantes à l'échelle nationale. Sur les 44 000 ou presque qu'on a trouvées en Norvège, les champignons en représentent environ 20 %. À titre de comparaison, les mammifères n'en représentent que 0,2 %. Et c'est justement dans les groupes les plus variés qu'on a encore beaucoup d'espèces à découvrir.

De plus, les champignons qu'on trouve dans les bois ne sont qu'une fraction d'un organisme beaucoup plus grand. Cet organisme est formé en majeure partie d'un réseau dynamique vivant, de longues cellules minces, ce que l'on appelle le *mycélium*, sous le sol

Là où il y a de la vie, il y a des champignons.

ou à l'intérieur des arbres ou d'autres plantes. Ce que nous voyons au-dessus de la surface du sol, ce sont les fructifications des champignons, comparables à des pommes pour un pommier, à cela près que dans le cas des champignons, « l'arbre » est dans le sol. Le plus gros organisme au monde est une armillaire d'Ostoya (*Armillaria ostoyae*). Il a été découvert dans l'est de l'Oregon, aux États-Unis, où il couvre une zone boisée de plus de six kilomètres carrés. On a fait des centaines de prélèvements, et les analyses ADN du mycélium montrent qu'il s'agit d'un seul et même individu qu'on estime vieux d'entre deux et huit mille ans. En surface, c'est sans doute le *Termitomyces titanicus* africain le plus grand champignon au monde. Son chapeau peut mesurer plus d'un mètre de diamètre. Quand on voit les autochtones le tenir comme un parasol, on peut très facilement penser que la photo a été truquée.

On n'observe les champignons que pendant une très

courte période de leur cycle de vie. Pour le reste, ils mènent une existence bien dissimulée à nos yeux. Quand les conditions sont favorables, les champignons supérieurs se fraient un chemin à travers le réseau mycélien et la terre avec une force capable de soulever les pierres et de fendre l'asphalte. On apprend que les champignons ne poussent pas seulement dans les bois, mais aussi dans les parcs publics, au bord des routes et même dans les cimetières ou les jardins des particuliers. Les champignons sont partout, à en croire leurs spécialistes, qui ne se contentent pas d'affirmer que là où il y a de la vie, il y a des champignons, mais que les champignons sont aussi une condition à la vie : sans champignons, pas de vie. Une vidéo postée sur YouTube, que les aficionados s'envoient, traite justement de la façon dont les champignons pourraient sauver le monde. Il y en a qui ne doutent de rien.

Tous les bons enseignants se font une idée du niveau de leurs élèves ; le cours a donc démarré avec un questionnaire sur les espèces les plus connues. L'objectif de cette initiation était d'apprendre à reconnaître environ quinze espèces. Des spécimens frais, qui connaissaient quelques heures plus tôt une existence paisible dans une forêt silencieuse, avaient été arrachés à leur torpeur dans la mousse pour servir de support éducatif et passer de main en main, l'un après l'autre. J'ai senti grandir en moi la crainte d'être la moins futée de la classe. Parmi les champignons que je voyais passer, je n'ai reconnu que la girolle, « l'or des bois ». J'avais manifestement pas mal à apprendre.

Par le passé, les champignons avaient posé de sérieux problèmes aux scientifiques. Même Carl von Linné (1707-1778), connu comme le père de la taxinomie moderne pour avoir mis au point un système de classification de toutes les espèces végétales et animales, système encore en usage de nos jours, ne savait trop où classer les champignons. Chez

lui, ils s'étaient retrouvés dans la sous-catégorie « chaos » du règne animal. À croire qu'ils n'étaient pas assujettis aux lois classiques de la nature. Mais depuis, on a admis – et on enseigne – que les champignons ne font partie ni du règne animal ni du règne végétal, ils *sont* un règne à part entière. Le règne des *Fungi*. C'était une nouveauté pour moi. Je m'étais contentée de penser qu'ils étaient des espèces de plantes bizarres. On nous a aussi expliqué que le règne des *Fungi* est plus proche du règne animal – et donc de l'*Homo sapiens* – que du règne végétal ! Voilà pourquoi des extraits de champignons sont utilisés en médecine humaine : dans des antibiotiques vitaux, comme la pénicilline, et dans des médicaments contre le cancer. C'est là une chose qu'on ne nous avait pas enseignée dans nos cours de biologie en Malaisie. Dans la salle de classe de biologie à l'école pour filles que je fréquentais, nous avions de grands posters représentant des dessins de plantes dont les différentes parties étaient indiquées en pleins et déliés soignés. Ça me donnerait matière à réflexion la prochaine fois que je tâterais mon lointain cousin le champignon dans une épicerie.

La première leçon concernait les bonnes techniques de cueillette : nous devions saisir le champignon à l'endroit précis où le pied sortait de terre et le maintenir fermement pour « extraire » délicatement le spécimen. Un couteau est le bienvenu, car les champignons sont parfois dissimulés profondément dans le tapis de mousse, ou bien ancrés dans le sol. Une petite brosse, par exemple un pinceau de cuisine ou une vieille brosse à dents, a toute son utilité quand il faut nettoyer sommairement dans la forêt, une technique vivement recommandée. Le nettoyage à proprement parler du champignon ira plus vite une fois rentré à la maison, mais on trouve aussi des adeptes de l'aspect méditatif du nettoyage des champignons. Je n'en perdais pas une miette.

La première chose à faire quand on a trouvé un champignon, c'est regarder l'apparence qu'il a sous le chapeau. Tout





Bolets roux (*Leccinum versipelle*)

ce qui se trouve en dessous est important pour l'identification, des informations qui indiquent s'il s'agit d'un bolet, d'un hydne, d'un polypore ou d'un champignon à lames, les groupes qu'on retrouve sur la liste pour les débutants. Quand on a la réponse, on peut s'intéresser au genre, puis à l'espèce qu'on vient de trouver.

On nous a d'abord confié un bolet roux, *Leccinum versipelle*. Une caractéristique essentielle des bolets est la face inférieure du chapeau, qui a l'aspect et la texture d'une éponge. Nous avons appris qu'aucun bolet norvégien n'est vénéneux cuit, ce que chacun s'est empressé de noter. L'éponge est souple, c'est amusant d'appuyer le doigt dessus. Une pression du doigt sur la couche de tubes peut faire varier la couleur de certains spécimens, qui « bleussent ».

Comment sait-on qu'un champignon a bon goût quand il est mortel ?



Le champignon peut se tacher de bleu, et c'est une façon d'identifier certaines espèces.

Même si je suis aujourd'hui capable d'identifier un bolet roux de loin et sans appuyer sur les tubes, je suis toujours tentée de le faire. Voir le champignon bleuir procure une espèce de plaisir puéril.

Quand j'étais enfant, en Malaisie, nous pouvions jouer des heures durant avec une plante qui rassemblait ses feuilles et se refermait chaque fois qu'on la touchait. Il nous fallait attendre patiemment qu'elle se rouvre pour pouvoir la toucher de nouveau. Nous ne nous lassions pas, bien que le végétal ait la même réaction, encore et encore. Au contraire, nous trouvions ça drôle. Depuis, j'ai appris que cette plante s'appelle *Mimosa pudica*, et que *pudica* signifie « timide » en latin. On la trouve en général dans les zones ombragées sous les arbres ou les buissons. Les propriétés du bolet roux norvégien me font vaguement penser à cette plante malaisienne. Presque comme si la nature communiquait et jouait avec nous, dans un dialogue simple et privé de mots.



Pieds-de-mouton (*Hydnum repandum*)

On nous a aussi présenté les basidiomycètes qui ont des aiguillons sous le chapeau. Le pied-de-mouton, *Hydnum repandum*, s'appelle *hedgehog* en anglais, soit « hérisson ». Certaines personnes grattent les aiguillons quand ils font cuire ce champignon, car ils ressemblent vaguement à de petites larves, mais ce n'est qu'une illusion. Le pied-de-mouton est l'un des « cinq champignons sûrs », à savoir des champignons comestibles qui n'ont pas de sosies douteux. C'était la première fois que j'entendais parler du concept de « champignon sûr » ; il ne fallait pas que je les oublie, ceux-là.

Le cours incluait aussi les polyporacées. Le polypore des brebis, *Albatrellus ovinus*, qui fait aussi partie des « cinq sûrs », appartient à ce groupe. Il a l'air un peu déformé, raté. Quand on le retourne, il ressemble à une pelote à épingles percée de nombreux trous. À la cuisson, sa couleur passe du blanc au jaune citron. Le changement de teinte à la cuisson pour certaines espèces est très informatif, c'est une occasion supplémentaire de vérifier l'identité du spécimen.



Polypores des brebis (*Albatrellus ovinus*)

Par la suite, nous avons appris que le bolet roux, que nous connaissons maintenant, change aussi de couleur en cuisant, passant du blanc au bleu foncé. Aucun doute, le monde des champignons était encore plus étrange que je l'imaginai en franchissant la porte de ces cours.

Parmi les agaricales, nous trouvons de nombreuses espèces, les plus dangereuses comme les plus savoureuses. Voilà pourquoi, en tant que débutants, il nous fallait apprendre à distinguer les plus courantes. Les russules font partie des agaricomycètes, et se déclinent en de nombreuses couleurs. Elles sont presque les « fleurs » du règne des Fungi, puisqu'on les trouve dans toutes les teintes de rouge, mauve, jaune, gris, bleu et vert. Rien que le nom « russule » fait saliver. Le mot norvégien, *kremle*, serait apparenté à un terme dialectal, *krembel*, qui désigne une « petite chose dodue » ; une assez bonne description des russules en général. Les lactaires ont aussi des lamelles, en plus d'exsuder un liquide laiteux quand on les tranche. Certains ont même un latex coloré : le lactaire délicieux, *Lactarius deliciosus*, et le lactaire des épicéas, *Lactarius*

deterrimus, qui ont un latex orange, font partie des « cinq sûrs ». Je comprenais que ce monde était beaucoup plus bigarré que je l'imaginai. Les théories ont beau être nombreuses, personne ne sait pourquoi les champignons ont pris des couleurs. Les champignons ne se résumaient pas aux ennuyeux « champignons de couche » blafards ou brunâtres, *Agaricus bisporus*, qu'on trouve en vente entre les concombres et les tomates.

Les champignons sauvages, eux aussi des agaricomycètes, éveillaient ma curiosité. On nous a appris qu'ils sont bien meilleurs que les champignons courants qu'on trouve dans les supermarchés, mais que cette famille n'est pas évidente pour les débutants. Il est notamment arrivé que des gens confondent des champignons comestibles avec l'amanite tue-mouches vénéneuse. J'avais très envie de savoir quel goût ces champignons sauvages pouvaient avoir. Et si j'arriverais un jour à distinguer toutes ces espèces. Je notais à toute vitesse et j'ai rapidement rempli plusieurs pages.

En plus des champignons comestibles, le pensum comprenait les principaux champignons vénéneux. L'empereur romain Tiberius Claudius avait été empoisonné avec des champignons par sa propre épouse, Agrippine, en 54. Ce sujet a naturellement passionné la classe entière. L'amanite tue-mouches, *Amanita muscaria*, qui a sa place réservée parmi les décorations de Noël, est un champignon vénéneux, mais il n'arrive pas à la cheville du champion norvégien en la matière ; l'amanite vireuse, *Amanita virosa*, un champignon blanc immaculé dont le pied élancé est entouré d'un « anneau », est mortel, au contraire de l'amanite tue-mouches. Certains immigrés d'origine asiatique ont appris à leurs dépens que sa beauté est trompeuse. Il ressemble malheureusement à s'y méprendre à un champignon très prisé en Asie, auquel sont habitués bon nombre d'immigrés de cette région. L'amanite phalloïde, *Amanita phalloides*, est un autre champignon vénéneux sur lequel on a attiré notre attention. Des rapports



Lactaires délicieux (*Lactarius deliciosus*)

indiquent que son goût est doux, pas désagréable du tout. Comme pour l'amanite vireuse, son absorption peut avoir des conséquences fatales. Comment sait-on qu'un champignon a bon goût quand il est mortel ? Personne n'a posé la question, mais un silence recueilli s'est abattu sur l'assistance.

Une règle simple pour les novices voulait que nous évitions tous les champignons sauvages entièrement blancs ou bruns, en tenant donc compte du chapeau, du dessous du chapeau et du pied. Il n'y a par ailleurs eu que peu de règles simples à glaner chez les instructeurs. Nous comprenions qu'il n'y avait aucune façon élémentaire de déterminer si un spécimen était vénéneux ou non. Il faut apprendre à connaître les champignons, un par un. Point. Les responsables du cours n'en ont pas fait mystère.

J'ai été surprise de constater que la populaire girolle était absente du top five personnel des formateurs. Le champignon de rêve pouvait par exemple être la pholiote changeante, la trompette-de-la-mort, le cèpe de Bordeaux, le lactaire, l'agaric auguste, le lactaire à lait abondant ou la morille

conique. Les noms des cousins et cousines moins célèbres de la girolle étaient assez merveilleux, ils avaient l'air familiers et mystérieux en même temps. En les lisant d'une traite, on arrivait presque à un poème moderne, dans lequel rien ne rime et où on peut croire avoir affaire à un message subliminal. La girolle, *Cantharellus cibarius*, est un champignon avec un chapeau en entonnoir, ce à quoi le nom générique *Cantharellus*, qui signifie « sorte de coupe », fait référence. Contrairement à la plupart des autres champignons très recherchés, on ne peut pas rater la girolle, avec sa teinte d'abricot doré. Pour les amateurs de chasse compliquée, la girolle est presque trop facile à découvrir. Depuis, j'ai fait la connaissance de passionnés qui ne s'arrêtent pas devant de « vulgaires » girolles dans les bois. Et si ce champignon est mentionné, c'est presque sur le ton de l'excuse (« Oh, oui, les girolles, pourquoi pas de temps en temps »). Comparée aux autres espèces, la girolle a aussi une longue saison. En Norvège, on la trouve dès juin, un secret que les spécialistes gardent pour eux.

Que savaient ces connaisseurs, que la débutante que j'étais espérait découvrir un jour ?

LA DÉCHARGE D'ADRÉNALINE

Après une soirée consacrée à la théorie, notre rencontre suivante devait prendre la forme d'une excursion. Pour quelqu'un qui n'a pas connu les balades dominicales obligatoires en plein air, ce n'est pas une simple promenade, loin de là. La forêt peut rapidement devenir un endroit effrayant. Ce n'est pas agréable de se rendre compte qu'on a juste fait une boucle complète au moment où le même amas de champignons apparaît pour la deuxième fois. D'après moi, on a vite fait de s'enfoncer dans les bois obscurs et de se retrouver soudain seul, entouré d'arbres énormes, sans voir de chemin évident pour retourner à la civilisation. On n'a

alors aucun mal à imaginer les arbres murmurer entre eux qu'ils vont saisir de leurs longues branches le malheureux cueilleur de champignons. Voilà un scénario bien menaçant pour quelqu'un qui n'est pas né avec des chaussures de randonnée aux pieds et à qui on n'a jamais enseigné qu'il n'y a pas meilleur remède à la mauvaise humeur qu'une sortie en forêt. En Malaisie, la forêt vierge tropicale n'est pas un endroit où aller se promener le dimanche. Le concept même de « promenade dominicale » n'existe pas dans la langue locale. Et dans l'éventualité où une idée aussi saugrenue vous

Les instincts de chasseur et de cueilleur se réveillent, on est immédiatement transporté dans un monde intérieur enchanté.

assailirait malgré tout, il faut partir armé au minimum de lotion antimoustique et d'une machette. Mais personne ne le fait jamais, car il s'agit d'une activité à haut risque dont on peut revenir grièvement blessé – voire ne pas revenir du tout.

Ça a donc été un drôle de choc pour moi de découvrir la culture de la promenade à la norvégienne. Personne ne nous avait appris à décoder ces usages quand nous n'étions que de frétillants jeunes gens venus des quatre coins du monde pour une année d'échange en Norvège. Il m'a fallu en faire la découverte par mes propres moyens, en élargissant ma zone de confort. En conséquence de quoi il a été bon de pouvoir partir en excursion avec les deux responsables du cours, des experts en champignons et des habitués des randonnées en forêt. Je n'ai pas pu m'empêcher de pouffer de rire la première fois que j'ai entendu l'expression « expert en champignons ». Par le passé, je n'avais entendu parler d'expert que dans le domaine juridique. Il ne me serait pas venu à l'idée qu'on puisse être expert en champignons aussi.

Lors de ces promenades, on peut aussi se rendre compte concrètement de la différence qu'il y a entre un petit champignon et un spécimen adulte. En effet, certains guides ne