

# HONGOS DEL PAIS VASCO

por el

Doctor Pierre Lamare

De L'Institut National Agronomique

Je voudrais présenter quelques observations à l'intéressant article du R. P. M. Ruiz de Gaona et Pedro Onativia sur les champignons. Ce n'est pas que je sois compétent en mycologie, mais j'ai tellement parcouru en tous sens cette région, une des plus riches en champignons que je connaisse, qu'il m'eût été impossible de n'y pas porter attention, surtout dans un cas où l'intérêt scientifique se double d'un intérêt gastronomique.

Je suis tout-à-fait d'accord avec les auteurs précités: il est regrettable que dans un pays où les champignons foisonnent, personne, dans les campagnes, ne s'y intéresse, si ce n'est aux cèpes. Et encore, car, si en Pays Basque français, on recherche beaucoup les cèpes pour les vendre aux estivants de la côte, en Pays basque espagnol, c'est seulement aux abords des grands centres et des plages qu'on s'en préoccupe. En Navarre, les gens y sont tellement indifférents qu'on voit les cèpes pousser jusque sur les routes. Je me souviens d'une route, en vallée de Ulzama, où le talus en était si couvert qu'il suffisait de s'arrêter un instant pour remplir une auto. En 1926, près d'Aldaz, j'ai vu une hauteur tapissée de cèpes et en telles quantités que le pied ne pouvait trouver un espace libre pour s'y poser: il fallait marcher sur les cèpes, dont la plupart étaient énormes. On aurait pu remplir là un train de marchandises.

Le même fait m'est arrivé sur des auteurs à l'E. d'Andoain, cette fois avec la grande lépiote ("Lepiota procera"), évidemment moins connue et moins appréciée, mais tout de même excellente si l'on n'en prend que le chapeau, et n'offrant aucun danger de confusion, la bague mobile permettant de l'identifier avec certitude. C'était au mois de mai 1930. Il me fallut en suivant une croupe, bousculer les lépiotes pour passer: elles mesuraient plus de 50 cms. de hauteur, avec des chapeaux de 20 à 40 cms. de diamètre. Elles avaient poussé si drues qu'elles barraient littéralement su 200/300 m. le passage.

Un fait intéressant à noter, quand on connaît le Pays Basque, est la rareté des champignons vénéneux: aussi bien du côté français que du côté espagnol, quelqu'un qui voudrait s'empoisonner ou empoisonner un tiers aurait bien du mal à y réussir. Aucun pays d'Europe, peut-être n'est aussi pauvre en formes mortelles. Les auteurs de l'article citent l'"*Amanita phalloides*", et, en fait, elle n'est pas introuvable: mais depuis trente ans que j'explore le pays, je n'en ai pas rencontré une douzaine-et encore pas absolument typiques. Quant à l'"*Amanita venia*", j'en ai vu une ou deux, douteuses aussi, et l'"*A. virosa*", jamais. Dans les espèces vénéneuses non mortelles, l'"*Amanita muscaria*" vraie est rarissime. On ne trouve guère fort abondante, de celle-là, qu'une forme rappelant plutôt l'"*Amanita pantheriana*", mais ayant un chapeau plus clair, jaune brunâtre, cu gris argenté. Je ne, crois pas qu'elle puisse faire grand mal, pas plus que le beau "*Clitocybe olivaria*", ou voisin, de grande taille, aux teintes éclatantes, qu'on aperçoit de tems en tems.

Quant on pense que dans certaines régions de France, on voit les forêts couvertes tout-à-coup de pilliers d'"*Amanita phalloides*", en quantités suffisantes pour faire mourir une ville entière, ou encore d'"*Amanita muscaria*", il apparaît que le Pays Basque jouit d'une immunité exceptionnelle. C'est chose singulière que dans ce pays où l'on pourrait cueillir les champignons presque au hasard, sans grands risques,—sinon d'en manger de fort mauvais au goût—, les gens soient plus méfiants qu'ailleurs, ne consomment que rarement des cèpes (et jamais de bolets noircissants, car ils s'imaginent que ceux-là sont nécessairement mortels) et guère plus les "CIZAS"=girolles ("*Cantharellus cibarius*"), les golmotes ("*Amanita rubescens*"), les rosés des prés ("*Agaricus arvensis*") si répandus et si fins. A fortiori, l'excellent mousseron d'automne ou farineux ("*Clitopilus prunulus*"), un des meilleurs champignons: j'en ai vu des prairies entières couvertes en vain. Même l'orange, ce magnifique champignon qu'on connaît bien puisqu'on lui a donné le nom de "GORRINGO" (que je suppose une contraction de gorri hongo) ("*Amanita caesarea*") n'est cueilli, comme la chanterelle, que par un petit nombre d'amateurs. Je ne parle pas des Russoules et Lactaires: dans un pays aussi humide, ces champignons trouvent là une terre d'élection. La "*Russula virescens*" est peut-être bonne (pour ma part je la trouve simplement mangeable), mais on ne risque guère de s'en faire servir: car, lorsque j'en rapportais aux hôteliers chez qui je logeais, ils me répondaient qu'ils ne voulaient pas que je meure empoisonné chez eux, de peur d'histoires avec la Garde Civile. On sait que la "*cyanoxantha*" est surabondante aussi, de même que les, espèces à rejeter: "foetens", "cardonia" (abondan-

tes dans les pinèdes guipuzcoanes), "delica" (très répandue à la fin de l'automne surtout: j'y ai goûté: elle est inoffensive, mais fade et bien médiocre), "lepida" et autres Russules rouges, toutes suspectes. Dans les Lactaires, on trouve surtout "L. vellereus" et "piperatus". "L. deliciosus" est plus rare, et, dans la région, à peu de saveur. Parmi les autres formes répandues, citons "Hydnum repandum", de nombreuses "Clavaires", "Sclérodermes", "Astraeus", "Lycoperdon", etc., sans grand intérêt. Plus rarement, mais alors parfois en grandes quantités, on voit apparaître "Craterellus cornucopioides", "Ithyphallus impudicus", des "Cortinaires" (notamment "praestans" et "violaceus"). Je passe sur les "Tricholomes", "Inocybes" et "Collybies" et sur les petits champignons sans intérêt gastronomique.

Si l'"Amanite citrina" est rare (ce champignon n'est) d'ailleurs pas vénénéux mais dangereux à cause de sa ressemblance avec les variétés jaunes de la "phalloïdes") et les volvaires (également non vénéneuses) aussi, notons que l'"A. vaginata" est fréquente, un peu partout, mais en général de petite taille et en petit nombre d'exemplaires. Par contre, je ne me souviens pas avoir observé d'Oronge blanche ("A. ovoïdea"), pas plus qu'"Amanites spissa". Dans les Agarics, le "xanthodermus" se rencontre de temps en temps, surtout autour des cabanes, chabolas, etc.

Reste la question des morilles, qui est fort curieuse; les meilleures, si recherchées dans la région parisienne qu'elles se vendent plus cher que tous les autres champignons ("Morchella rotunda", "M. vulgaris"), sont très rares en Pays Basque, et n'y sont appréciées par personne. Je me souviens en avoir observé, au printemps, dans les montagnes environnant Labayen. Encore ne m'y suis-je pas arrêté, et ne saurais-je affirmer qu'il s'agissait bien de vraies "Morchella", et non de "Gyromitra esculenta". Un jour, en 1940, alors que je parlais de la rareté des morilles en terre basque à un vieux fonctionnaire français retraité en Pays Basque, il me répondit qu'elles étaient en effet peu fréquentes, mais qu'il connaissait cependant en coin où on ne trouvait au printemps: c'était à Saint Etienne-de-Baigorry, dans un petit îlot séparant la rivière d'une dérivation alimentant un moulin, juste à l'amont du pont de la route de St. Jean-Pied-de-Port.

J'y allai voir en mai 1941, un jour de "temps à morilles"; il y avait eu des pluies orageuses assez copieuses, puis un de ces soleils lourds que nous connaissons tous à cette époque (déjà un peu tardive pour les morilles, qui, dans la région parisienne, poussent surtout au mois d'avril, et, parfois' des la fin de mars.)

J'en trouvai aussitôt, et sous tous les buissons: elles étaient

énormes, et j'en fis une récolte considérable. Le soir même, avec un ami, onus en mangeâmes une grande quantité. Était-ce la préparation? Ou le fait qu'elle étaient trop fraîches. Elles étaient médiocres, peu parfumées. La nuit, nous fûmes pris d'une intoxication comparable à celle de certains stupéfiants, —hachich notamment—, et que je pourrais définir: une intoxication muscarinienne sans douleurs gastriques ni vomissements, c'est-à-dire une ivresse consciente, avec diplopie dans laquelle on se rend parfaitement compte qu'on voit double, perte du sens de d'équilibre dans laquelle on est obligé de s'appuyer aux murs, parce qu'on se sent parfaitement perdre l'équilibre; même erotisme qu'avec la muscarine et le hachich. Au total un délire qui pourrait être recherché comme certains intoxiqués recherchent ceux des substances précitées, si ce n'était qu'on est en même temps dans un état nauséaux peu agréable: mais, je le répète, sans aucune des douleurs que provoque la muscarine chez les personnes non mithridatisées envers ce toxique. Aucun rapport non plus avec les accidents dus à l'acide helvellique.

Je fis venir le médecin: il ne put me dire qu'un chose, à savoir, qu'une famille de douaniers —étrangère au pays— avait subi, à la cuite de l'ingestion de morilles, la même intoxication légère, qui s'était guérie d'elle même en deux jours. En fait les symptômes ressentis allèrent en s'atténuant, et, quarante-huit heures après, étaient devenus négligeables.

Et onné de ce qui m'était arrivé, et me demandant s'il pouvait y avoir des morilles toxiques, j'envoyai aussitôt à mon excellent collègue et ami A. Maublanc, de l'Institut Agronomique, qui est notre meilleur spécialiste de champignons en France, le reste de ma récolte: il reconnut aussitôt qu'il s'agissait de belles "M. rotunda" et "vulgaris" typiques d'excellente qualité, et n'hésita pas à les manger. Mais, à cette époque, les colis allaient fort lentement: il n'avait reçu les morilles que 7 à 8 jours après leur récolte, elles rivaient eu le temps de se dessécher un peu. De plus, il y en avait beaucoup moins que la quantité absorbée par nous. Il ne ressentit absolument aucun trouble. M. Maublanc m'a assuré que le fait n'était pas connu jusque là et l'a signalé à la Société Française de Mycologie.

Ainsi des morilles authentiques, qu'on mange impunément dans la région parisienne, deviennent légèrement toxiques sous le climat basque plus chaud et plus humide. Le fait n'a rien d'étonnant en soi: chacun sait que le "Papaver somniferum" cultivé dans notre pays n'a pas la teneur en alcaloïdes de celui de l'Inde, et qu'en général les plantes toxiques sous les tropiques deveinnet plus ou

moins anodines dans les climats tempérés. La même remarque peut être faite au sujet des venins de serpents, scorpions, etc.

Si je me permets de signaler cette observation, c'est pour orienter les recherches locales: il serait intéressant de savoir si l'on connaît des cas analogues en Pays basque espagnol. Et cela, non pas seulement au sujet de la toxicité de la morille, mais aussi au sujet de la saveur et de l'arôme, non moins sujets à variations régionales.

Si le cèpe est le champignon le plus prisé en Pays Basque, ce n'est peut-être pas sans raison: il n'y a rien de supérieur à la sous-espèce "aureus" de nos hêtraies de montagne, et ses variétés d'un violet foncé, à chair ferme et blanche, délicieusement parfumée.

Mais si, à Paris, on prise souvent plus et on paie plus cher la girolle ou chantarelle que le cèpe, c'est parce que le cèpe y est moins bon et la girolle au contraire meilleure. Au Pays Basque, la girolle, plus pâle, est moins parfumée, et je viens d'en dire autant de la morille. Il n'est pas impossible aussi la lépiote, le lactaire délicieux, la russule verte et d'autres champignons ne valent pas ceux d'autres régions.

Le lactaire délicieux est très prisé à Marseille. A Paris, je le trouve aussi médiocre qu'en Pays Basque. D'autres régions aiment par dessus tout l'oronge: celle du Pays Basque a peu d'arome. Ailleurs, c'est le Pleurote du Panicaut qu'on préfère (dans les Corbières notamment).

Je me demande s'il n'y a pas à faire une géographie des meilleurs champignons. Jusqu'à présent, la plupart des monographies régionales se bornent à noter la fréquence, la rareté ou l'absence de telle ou telle espèce. Mais dans ces groupes si polymorphes des Basidiomycètes et Ascomycètes, les caractères génériques et spécifiques ne sont pas tout. Que ce soit le sol ou le climat qui influe le plus, on y observe des variations de saveur aussi sensibles que dans les terroirs vinicoles. Et ce que je viens de dire de l'existence d'un syndrome muscarinien atténué chez les morilles en Pays Basque, d'authenticité contrôlée, peut servir de point de départ à des études régionales d'un vit intérêt. N'étant, je le répète, en aucune façon spécialiste des questions mycologiques, et n'ayant guère le temps de m'en occuper, je me borne à signaler cette voie assez nouvelle à défricher, dans le cadre régional. Et le votre étant l'un des plus favorisés qui soient, on y trouvera sûrement beaucoup à glaner.