

COULEURS, SAVEURS, SENTEURS ET CHAMPIGNONS OU DES CHAMPIGNONS DANS TOUS LES SENS...

par Jean-Jacques BONNOT

L'idée d'une grande manifestation organisée par la Physiophile autour des champignons avait germé dès le début de 2011 dans l'esprit de Michel Barbier. Après de longs mois de travail, et en collaboration avec d'autres associations et organismes, « *Champignons, nature et biodiversité* » avait eu lieu à Sanvignes au domaine de la Trèche à l'automne 2013 et avait connu un succès mérité. À la demande des élus, il avait alors été décidé de renouveler une telle manifestation, si possible au même endroit, toujours centrée sur la mycologie mais sur des thèmes annexes différents. C'est ainsi que l'ambitieux projet « *Des champignons dans tous les sens : couleurs, saveurs, senteurs et champignons* » a été mis sur pied et s'est déroulé du 5 au 11 octobre 2015.

En ouverture de la manifestation, à 15h, l'après-midi du lundi 5 octobre, Michel Dufour, artiste-peintre présente dans la grande salle une conférence sur les couleurs dans l'art (fig. 1), devant une vingtaine de personnes (tout public



et adhérents UTB). Il projette sur grand écran des photos de tableaux, certains célèbres, d'autres moins connus. Par une série d'exemples pris dans tous les styles et à toutes les époques, il montre que l'artiste privilégie soit le modelé soit la couleur, l'émotion esthétique, d'après lui, surgissant surtout du rendu des couleurs.

Après cette causerie d'ouverture, à 18h, toujours dans la grande salle, les responsables et le président de la Physiophile procèdent à l'inauguration et à la réception des autorités (fig. 2).



Parmi les invités sont présents le maire de Sanvignes accompagné de quelques conseillers municipaux, des élus de communes voisines dont le maire de Perrecy-les-Forges et celui de Saint-Romain-sous-Gourdon, les adjoints à la culture et au monde associatif de Montceau-les-Mines, des

représentants d'associations scientifiques du département dont le nouveau président de la Société d'histoire naturelle d'Autun, des mycologues... Quelques personnalités, dont trois députés de Saône-et-Loire et le président du Conseil départemental, retenues par leurs obligations avaient demandé à être excusées. Devant une nombreuse assistance, le président Jean-Claude Notet adresse des remerciements aux dynamiques concepteurs et réalisateurs, Michel Barbier, Jacques Vernet, Yves Billard et Christian Merlin, assistés par d'autres bénévoles, qui ont œuvré pendant des mois pour organiser cette grande manifestation. Il remercie également le maire de Sanvignes qui a mis l'ensemble du site de la Trèche à la disposition de la Physiophile pour une durée d'une semaine. Il énonce les objectifs culturels et pédagogiques : toucher et intéresser un large public dans des domaines divers sans négliger la diffusion de connaissances mycologiques plus précises. Michel Barbier, initiateur de la biennale, se félicite du soutien et de l'aide des gens actifs de la Physiophile. Jean-Claude Lagrange, maire de Sanvignes, remercie la Physiophile et exprime le souhait que cet événement soit une réussite. Les assistants se regroupent alors autour d'un apéritif pour partager en toute convivialité le verre de l'amitié (fig. 3), accompagné de mets assez originaux tels morceaux de légumes crus, assez peu prisés, ou mini-baguettes parisiennes, quant à elles très appréciées.



Le lendemain, mardi 6 octobre, vers 9h, quelques mycologues se regroupent et se rendent en voiture dans les bois bordant la petite route au-delà du lieu-dit Montirat, en direction de Saint-Bérain-sous-Sanvignes. Ils prospectent le sous-bois sous une pluie battante, réussissant malgré les très mauvaises conditions météorologiques, à récolter une trentaine d'espèces de champignons.

À 15h, Michel Barbier, docteur en pharmacie et mycologue averti, donne une conférence pour tout public dans une petite salle de l'étage. Il traite de « *Symbiose et champignons* », mettant en évidence les rapports étroits entre les champignons et d'autres végétaux, chacun tirant bénéfice de cette relation.

À 17h30, autre conférence dans la grande salle pour les adhérents de l'UTB et tout public. Durant une heure et demie, Jean-Pierre Renard, formateur à l'école des vins de Beaune, présente « *Les arômes du vin* » (fig. 4). Avec rigueur, réalisme et clarté il fait un exposé remarquable sur la façon d'apprécier nos crus. Cette causerie est suivie de « travaux pratiques »



consistant, moyennant une modeste participation financière, à déguster trois crus différents : un Gewurzstraminer, un Muscat de Lunel et un Givry. Chacun, bien sûr, donne son point de vue, et les commentaires vont bon train. L'unanimité se fait sur la qualité des vins sélectionnés (fig. 5).



Dès 8h le mercredi matin les mycologues se retrouvent à la Trèche. Ils se rendent au stade de Pouilloux où ils retrouvent vers 8h30 un groupe appartenant à l'association « Libre Regard » (fig. 6).



L'activité prévue est une cueillette commentée dans le bois proche du terrain de tennis. Les paniers se remplissent rapidement. Le ramassage est ponctué d'explications et de commentaires éclairés suivis attentivement par les participants et se poursuit jusqu'à la fin de la matinée. La plupart pourront déguster une partie de leur récolte et confier les autres échantillons aux mycologues pour étoffer l'exposition.

À 10h une autre animation démarre à partir de la Trèche. Jean Béguinot, président de la SHN du Creusot, propose une sortie botanique. Il conduit le groupe d'intéressés à deux kilomètres de la Trèche, dans un chemin champêtre situé en limite de la cité des Jacquinots. Il donne des informations abondantes et précises sur des spécimens très courants d'arbres, d'arbustes et de plantes herbacées rencontrés chemin faisant le long des « bou-



chures » ou au milieu du chemin (fig. 7). Sur cent mètres environ, le plantain, la digitale, l'oseille, l'aubépine, le chêne pédonculé etc. sont passés en revue avec toute la rigueur scientifique nécessaire. Les questions posées montrent l'intérêt porté par les assistants au sujet traité. L'animation se termine après presque deux heures de parcours.

Des champignons ayant été récoltés les jours précédents, une partie importante de l'exposition peut rapidement être mise en place dans la grande salle dès le début de l'après-midi



(fig. 8a et 8b). Matériellement, tout est prévu et la présentation est remarquable par sa qualité : bonne disposition des tables, cheminement bien étudié, barquettes discrètes en plastique transparent où les échantillons sont disposés sur un lit de mousse et surtout étiquettes normalisées, réalisées sur la base du fichier de la SMF, d'une esthétique agréable, bien lisibles et portant les informations indispensables aux mycologues et au public.

Ce même jour, depuis le matin, Sandrine Devlieger-Froissart a organisé la présentation de son « Tour du Monde en épices » dans l'une des petites salles de l'étage (fig. 9a et b).



La variété et la qualité de ses produits sont remarquables. Elle possède même sur ses rayons quelques épices assez rares. Les amateurs sont enchantés par la marchandise proposée.

Après son animation du matin, Jean Béguinot, à 14h30, fait une causerie pour tout public sur le thème « Champignons et industrie » dans la deuxième petite salle. Une quinzaine de

personnes suivent son exposé (fig. 10).



À 15h30, dans le cadre de l'animation de milieu de semaine « *Un jour, un chef* », Frédéric Doucet de « l'Hôtel de la Poste » à Charolles, s'est installé avec des plaques chauffantes au fond de la grande salle, près des cuisines (fig. 11).



Il a apporté du matériel et des produits dont des champignons, principalement des girolles. Assisté d'un aide-cuisinier appartenant à son personnel, il fait une démonstration culinaire devant un public regroupé autour de lui et particulièrement attentif au déroulement des opérations et à ses explications. Bien entendu, les délicieuses préparations aux girolles (girolles à la grecque) réalisées par le chef sont dégustées avec grand plaisir par les assistants.

À 17h30, dans la petite salle du haut, une conférence est proposée par Christian Polette (fig. 12).



Il présente « *Les arômes du pain* » et parle en connaissance de cause, ayant été boulanger à Montchanin plusieurs années. Il décrit avec clarté et précision tout le processus de fabrication du pain en passant en revue les différents produits utilisés et la succession des étapes de la fabrication. Sans surprise, le goût agréable et la bonne odeur du pain dépendent directement de la qualité des produits utilisés et du bon travail du boulanger qui doit trouver un équilibre raisonnable entre les nouvelles techniques et les procédés traditionnels.

Le jeudi 8 octobre, à 9h, les mycologues de la Physiophile qui ont reçu les renforts de Jean-Paul Lebeurier et Jean-Claude Alary, docteurs en pharmacie et adhérents à la SHN de Givry et Chalon-sur-Saône, partent de la Trèche avec quelques amateurs de champignons. Ils se rendent dans le bois de Pouilloux situé tout près du terrain de tennis. Ils sont accompagnés par une équipe de FR3 Bourgogne composée de trois personnes qui ont

souhaité réaliser un reportage sur la cueillette des champignons (fig. 13).



Juste avant d'entrer dans le bois, première découverte importante : une superbe amanite phalloïde. Cet exemplaire de champignon mortel, au stade optimal de son développement, permet à Jean-Claude Alary d'en montrer tous les caractères importants afin d'éviter les confusions avec d'autres espèces comestibles. Dans le bois d'autres spécimens sont découverts, précautionneusement disposés dans des paniers d'osier (surtout pas de sacs en plastique !). Ils compléteront l'exposition ou remplaceront les échantillons abîmés. Plusieurs font l'objet de commentaires intéressants. Une série de cèpes de Bordeaux sont récoltés. Ces champignons, réputés pour leur intérêt culinaire, sont mis de côté en prévision du repas de midi. C'est Michel Barbier qui se met aux fourneaux pour préparer une succulente omelette aux cèpes (fig. 14a et b).



L'après-midi, les visiteurs se succèdent dans la grande salle devant l'impressionnant étalage de barquettes et la composition artistique mise en place devant la scène par Martine Jalbert pour exposer les champignons lignicoles et quelques curiosités naturelles. En plus, Martine propose à la vente une série de livres (dont beaucoup sur les champignons) fournis par la librairie « Rendez-vous avec la nature » de Chagny. Beaucoup de visiteurs posent des questions et montrent les champignons qu'ils ont cueillis récemment. Ils peuvent jouer aux devinettes aromatiques en mettant leur odorat à l'épreuve au-dessus de la soixantaine des flacons diffusant des senteurs très variées : pomme, cerise, tabac, crevette, encre de Chine... Un grand merci à Yves Billard pour la réalisation de cet « orgue des senteurs » (fig. 15) qui devrait circuler bientôt dans des établissements scolaires. Au premier étage, sur le stand « *Le Tour du Monde en épices* », Sandrine Devlieger-Froissart accueille

visiteurs et clients avec le sourire, donnant des explications sur les qualités de ses produits et sur les meilleures façons de les utiliser.

À 15h, Jean-Claude Alary fait une conférence dans la petite salle pour tout public, toujours dans le domaine de la mycologie. Le titre en est « *Confusions et intoxications* ». Une dizaine de personnes regardent les photos projetées accompagnées de commentaires clairs et pertinents (fig. 16).

À 17h, deuxième séquence de l'animation « *Un jour, un chef* ». C'est Cédric Burtin, de l'Amaryllis à Saint-Rémy, qui



est à l'œuvre cette après-midi (fig. 17a et b).

Une jeune fille de son personnel l'assiste dans son travail. Il officie devant une vingtaine de personnes dont certaines prennent des notes durant la démonstration gastronomique. Les préparations réalisées, toujours à base de champignons : tartes aux champignons (trompettes, cèpes, girolles, mousserons) et compotée d'oignons avec crumble au parmesan, sont proposées au public qui se régale (fig. 18).



Au terme de sa prestation, il monte à l'étage rencontrer Sandrine. Il découvre qu'elle peut lui fournir une épice difficile à trouver dans les commerces courants. Contact réussi !

À 18h une conférence dans la petite salle pour tout public est proposée par Jean-Paul Lebourrier, remarquable déterminateur de champignons (fig. 19). La douzaine de



personnes présentes peuvent admirer au fil de la projection la diversité et la beauté des couleurs dont se parent les champignons. Le conférencier énonce le principe que la couleur n'arrive pas au premier rang des caractères à prendre en compte pour déterminer un champignon en raison des variations souvent observées.

Le vendredi à 9h, départ de la Trèche (fig. 20) pour se rendre dans les bois de Perrey au lieu-dit l'allée de la Dame.



L'expédition, composée de mycologues et d'amateurs, regroupe une quinzaine de personnes. Chacun remplit son panier d'espèces diverses, comestibles ou non. Les mycologues assurent le suivi pédagogique en interrompant la cueillette pour donner des explications écoutées avec attention par les amateurs. Le temps est agréable et la promenade se prolonge jusqu'en fin de matinée.

Dans la grande salle de la Trèche, la grande exposition de champignons est toujours en place et les visiteurs se succèdent tout au long de l'après-midi, bénéficiant des explications des mycologues présents, préposés à la détermination et l'étiquetage des espèces (fig.21).



Quand c'est possible, les échantillons qui ont perdu leur fraîcheur sont remplacés au fur et à mesure des besoins et de nouvelles espèces sont ajoutées grâce aux apports des visiteurs. Les réserves stockées dans des caquettes en chambre froide fournissent également des exemplaires en meilleur état.

À 16h débute la troisième séquence de « *Un jour, un chef* ». Toujours installé au même endroit avec le même matériel que ses collègues des jours précédents, c'est Jérôme Brochot du restaurant « *Le France* » de Montceau-les-Mines qui officie ce vendredi (fig. 22a et b). Une vingtaine de personnes sont à l'écoute et observent le déroulement





des opérations. Il a pris comme assistantes deux dames bénévoles, dont la trésorière de la Physiophile. Il prépare d'abord un velouté aux champignons de Paris puis réalise ensuite des ravioles aux cèpes que les assistants se font un plaisir de savourer dans la foulée.

À 18h, pour clore les animations de la journée, une conférence par deux mycologues, Jean-Claude Alary et Michel Barbier, a lieu dans la petite salle. Une dizaine de personnes y assistent. Le sujet en est : « Déterminer un champignon, bases et principes ». Les deux spécialistes montrent que les connaissances botaniques et la rigueur de l'observation sont essentielles à la détermination (fig. 23).



Le samedi, dès 9h, la grande exposition est ouverte pour toute la journée. Dans la grande salle, trois nouveaux stands sont installés. Ils présentent les produits des pères Chavanne, -principalement des confitures-, les productions d'un apiculteur (miel et pains d'épices) et les essences des bois de Bourgogne proposées par Robert Vivant de Simart (fig. 24a et b). Le public



se voit ainsi proposer plusieurs centres d'intérêt dans la même salle, d'autant plus que Martine Jalbert, près de la scène, a toujours son éventaire d'ouvrages sur les champignons et la

nature en général (fig. 25)



En fin de matinée, deux conférences déjà proposées, sont reprises par leurs auteurs dans la petite salle. Il s'agit à 10h des « Odeurs

du pain » par Christian Polette, puis à 11h « Confusions et intoxications » par Jean-Claude Alary, bien entendu en ce qui concerne les champignons. Ces deux causeries réunissent chacune, comme la première fois, une dizaine de personnes.

À 11h se met en place sous le préau une animation centrée sur les soupes (fig. 26). Pour cette occasion, des soupes ont



été préparées par des bénévoles dans des grands faitout : une soupe blanche, une soupe rouge, une soupe orange, une soupe bleue et une soupe noire. Le maire de Sanvignes en personne s'est impliqué dans cette animation : il est l'auteur de la soupe blanche. Jusqu'à 16h le public est invité à déguster gratuitement ces « bouillons » pittoresques aux goûts parfois surprenants mais en général bien appréciés. Le maire lui-même est au service et manie la louche et les écuelles avec dextérité. Le deuxième volet de cette animation, c'est « Le chaudron gaulois ». Anne Flouest, spécialiste de la civilisation gauloise prépare une soupe dont la recette remonte au premier siècle avant JC. Elle dispose d'un grand chaudron pansu en métal suspendu à une crémaillère fixée en haut à un trépied (fig. 27a et b). Dans le chaudron mijote



un bouillon où cuisent des légumes, une poule, des morceaux de viande de porc et de bœuf. Seule entorse au savoir faire gaulois : le feu allumé sous le chaudron provient d'un réchaud à gaz et non pas d'un foyer au bois. Et bien sûr les visiteurs ont droit à une bolée de soupe provenant du chaudron. Jusqu'à 16h30 les amateurs de soupe se succèdent par petits groupes sous le préau.

Deux nouvelles éditions de conférences ont lieu dans l'après-midi dans la petite salle. À 15h, « *Couleurs et champignons* » par Jean-Paul Lebourrier et à 17h « *Déterminer un champignon : bases et principes* » par Jean-Paul Lebourrier, Jean-Claude Alary et Michel Barbier.



Le dimanche 11 octobre, les locaux de la Trèche ouvrent dès 9h. Le public peut toujours profiter de l'exposition mycologique ainsi que du « *Tour du monde en épices* », des essences des bois de Bourgogne et des produits des pères Chavanne. Un trufficulteur, Jean-Pierre Pautet, vient se joindre à eux (fig. 28). À 11h il fait une conférence pour tout public dans la petite salle sur « *La truffe de Bourgogne* ».

L'après-midi, l'exposition reste visible jusqu'à 16h30, heure à laquelle elle doit laisser la place à une autre animation. Une table ronde animée par Jacques Vernet et Alain Pautonnier, intitulée « *De la nature à l'assiette* » débute sur la scène de la grande salle vers 17h30, avec la participation de Cédric Burtin, d'un viticulteur et d'un héliiculteur, producteurs travaillant pour Cédric Burtin et Jérôme Brochot (fig. 29). Le public, nombreux, pose beaucoup



de questions et écoute avec attention les explications de ces professionnels de la gastronomie sur les divers aspects de leurs métiers.

Après la table ronde, en clôture de la manifestation, le traiteur Dominique Dansart et son personnel mettent en place un buffet gourmand. Un menu alléchant extrêmement varié (17 préparations différentes dont cinq à base de champignons !) est proposé aux 120 personnes inscrites. Citons parmi les spécialités,



les crostinis de cèpes ou de pleurotes à l'huile d'olive, le velouté d'asperges aux truffes, la fricassée d'escargots, le Charolais dans tous ses états de dégustation, la tartelette framboise, etc. Le repas est pris, heureusement, dans des conditions de confort tout à fait convenables grâce aux tables et chaises mises à la libre disposition des convives (fig. 30a et b). L'ambiance est chaleureuse et chacun déguste tous ces mets délicieux avec appétit en les accompagnant éventuellement d'un ou deux verres de vin de qualité offert par l'association. Au terme de ce buffet, beaucoup de participants font part de leur satisfaction.

Tout au long de cette semaine de biennale, les bénévoles de la Physiophile ont su proposer au public des animations variées en accompagnement de leur grande exposition de champignons. Celle-ci, d'une présentation soignée et riche de 417 espèces différentes, a fait montre d'un intérêt pédagogique et scientifique indéniable. Cet intérêt n'a pas échappé à l'équipe de journalistes de FR3 qui l'a bien mis en valeur dans un feuilleton-reportage diffusé sur quatre jours, du 2 au 5 novembre à la fin des informations régionales (l'adresse <http://1drv.ms/1MrQpYy> permet d'en télécharger une compilation vidéo).

Les animations et causeries étaient suffisamment variées pour susciter l'attention de personnes aux goûts différents. Ce sont les activités gastronomiques, en particulier les prestations des chefs de cuisine qui ont été les plus attractives.

Si la manifestation a été une réussite dans son déroulement, il faut reconnaître que, contrairement à la biennale 2013, la fréquentation n'a été, dans son ensemble, que relativement modeste et malheureusement boudée par le public scolaire.

Quoi qu'il en soit, que toutes les personnes ayant participé à la préparation et au bon déroulement de cette seconde édition soient ici remerciées car elles n'ont pas ménagé leurs efforts !