

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 63 (1985)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** Le mot du président de la commission scientifique

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 08.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## **Le Mot du Président de la Commission scientifique**

### **A chacun son royaume**

Chaque homme rêve une fois dans sa vie d'être le monarque d'un royaume, aussi petit soit-il. Si cet homme est borgne, il désirera trouver un pays où ne vivent que des aveugles. Il en est ainsi du politicien, de la star du spectacle, du gendarme, du maître d'école. Le mycologue n'y échappe pas, celui qui «sait tout» et qui se pavanne dans un groupe d'ignorants.

En effet tout mycologue, même petit, cherche à soigner une certaine célébrité. Soyons francs: Nous sommes tous plus ou moins sensibles à un certain besoin de grandeur, que je ne critique pas. En effet il s'agit simplement d'un aspect psychologiquement profond de l'homme et sans lequel il n'y aurait pas eu de progrès scientifique.

Cela explique la prolifération actuelle de publications et de livres illustrés, plus ou moins bons.

Si vous êtes un grand mycologue, vous créez des espèces et vous les publiez. Dans ce sens vous êtes alors un grand roi. Si vous êtes un petit mycologue, comme moi, vous deviendrez peut-être le président de «quelque chose».

A chacun son royaume.

X. Moirandat

## **La plainte des Lactaires poivrés**

(Un conte mycologique de Ernst Wagner)

En une joyeuse troupe de solides gaillards, ils égayaient la forêt de taches blanches. Les uns trapus et charnus, les autres plus sveltes sur leurs longues jambes. Qu'il s'agisse de Piperatus ou de Pergamenus, personne n'en voulait.

Daniela venait de cueillir un jeune Piperatus. Curieuse comme toutes les petites filles, elle avait recueilli au bout du doigt une goutte de lait blanc et l'avait léché. Pouah! Et le champignon avait décrit dans le bois de hêtres une haute parabole!

«Quelle ingratitude! Nous aurions mieux fait de ne pas quitter notre patrie. Vous vous rappelez?»

Naturellement qu'ils s'en souvenaient. C'était dans les Balkans, là où les Carpathes encadrent les plateaux fertiles. C'était au lieu dit Les-Sept-Châteaux, où ils étaient fort appréciés, où on les appelait les Amers Cryptogames.

Dernièrement ils avaient prêté l'oreille à l'avis de deux champignonneurs: «Ils sont inutilisables: brûlants comme du poivre noir!»

Seigneur, c'était bien différent dans le temps, lorsque les bergers les disposaient en lignes sur une grille, serrés les uns contre les autres au-dessus des charbons incandescents, avec des tranches d'oignons et du lard fumé... Quel délicieux parfum!

Piperatus aurait prolongé sa plainte lorsqu'arriva Martin, le jeune frère de Daniela, et qui déclara: «J'ai lu dans un vieux bouquin que beaucoup de peuples orientaux préfèrent le Lactaire poivré au Bolet Cèpe. Le Bolet est fade et quelconque, alors que ces Lactaires... Il nous faut les essayer... du poivre... du paprika... de l'oignon... du lard... »

Martin cueillit un plein panier de jeunes Piperatus qui ressemblaient à de petites assiettes. «J'arriverai bien à vous dépoivrer... » dit-il avec un sourire en disposant sa cueillette dans une poêle à frire.

Des senteurs exquis se répandaient dans la cuisine, tandis que mijotaient les Lactaires poivrés, les oignons et les lardons. Martin garnit un gros morceau de pain noir avec sa préparation et mordit à belles dents: Quel délice, bouchée après bouchée!

Piperatus et Pergamenus étaient heureux. Enfin quelqu'un qui ne les méprisait pas, qui avait compris que leur saveur poivrée pouvait se transformer en une épice délicate. Comme le savaient les hommes des Balkans.