

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 78 (2000)
Heft: 6

Buchbesprechung: Mes chasses aux Champignons : souvenirs mycologiques par Jules Amann : un livre édité en 1925, plein d'humour et de poesie
Autor: Stijve, Tjakko

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

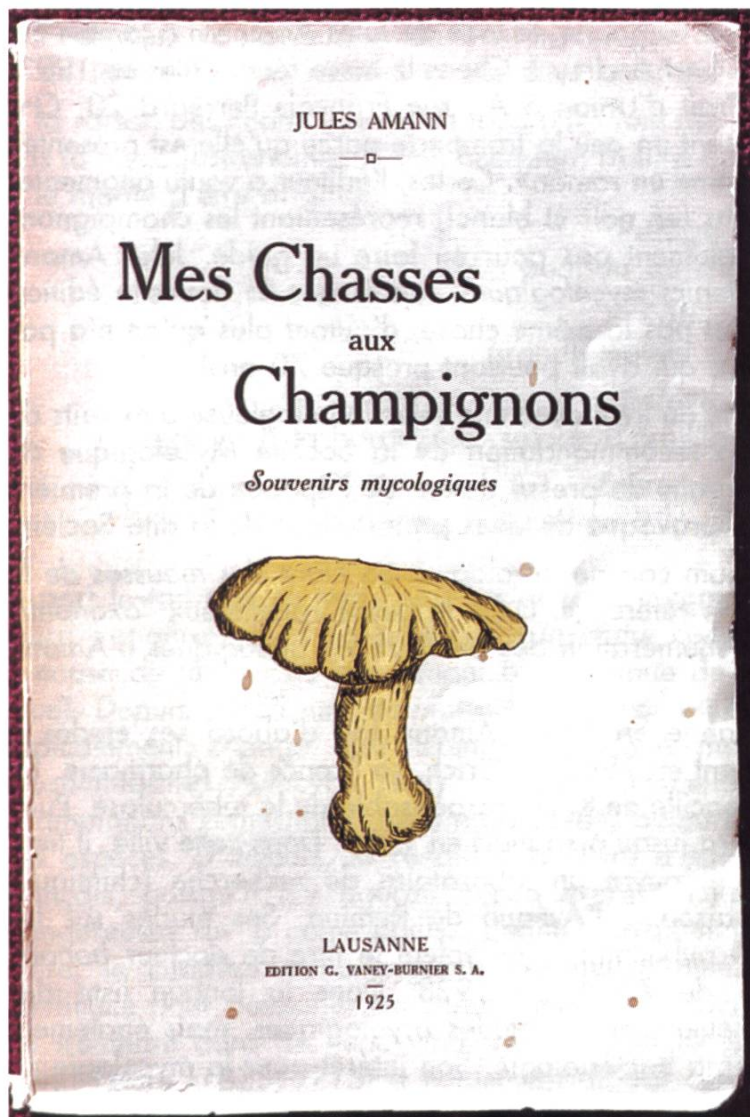
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

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

Mes Chasses aux Champignons
Souvenirs mycologiques par Jules Amann
Un livre édité en 1925, plein d'humour et de poésie

Tjakko Stijve
Sentier de Clies no 12, 1806 St-Légier



Dans leur livre monumental *Mushrooms, Russia and History*, une œuvre qui constitue le début de l'ethnomycologie, Robert Gordon Wasson et son épouse Valentina mentionnent honorablement deux savants suisses. Le premier est le pharmacien et mycologue Fritz Leuba, dont le livre *Les champignons comestibles et les espèces vénéneuses avec lesquelles ils pourraient être confondus* (Neuchâtel, 1890) est bien connu. Wasson s'émerveillait d'y trouver l'«Hymne à la Morille», un discours poétique sur les morilles et ses chasseurs, dans un livre qui est pour le reste un traité méthodique des champignons selon le schéma conventionnel de la famille, du genre, de l'espèce. Au fait, Wasson est tellement enthousiasmé qu'il décide de sauver l'interlude poétique de Leuba de l'oubli en l'incorporant dans son livre comme «Appendice III». En outre, il ne veut pas commettre l'impertinence de le traduire en anglais, parce qu'il considère que ses lecteurs l'apprécieront mieux dans la version originale! Un tel optimisme était encore possible en 1957, année de parution de *Mushrooms, Russia*

and History. Entre-temps, la connaissance de la langue française dans le monde a bien reculé. Le livre parut dans une édition bibliophile, magnifiquement illustrée par les aquarelles de J. H. Fabre, dans un tirage de 520 exemplaires qui étaient presque immédiatement achetés par les bibliothèques de différentes institutions et par des collectionneurs privés. Depuis lors, le livre n'a jamais été réédité. Sa valeur sur le marché des livres rares oscille actuellement entre \$1500 et \$3000.

Le deuxième auteur suisse salué par les Wassons est Jules Amann, au sujet de son livre *Mes Chasses aux Champignons – Souvenirs mycologiques* (Lausanne, 1925) que les auteurs américains considéraient comme une excellente vulgarisation. Il est à noter que dans le livre de Wasson, nos deux auteurs suisses se trouvent dans la bonne compagnie des mycologues français Roger Heim, Georges Becker, Camille Fauvel et les Anglais R. T. et F. W. Wolfe, auteurs du livre *The Romance of the Fungus World* (Londres, 1925), ainsi que John Ramsbottom, dont beaucoup d'amateurs se souviennent encore de son *Mushrooms and Toadstools* (Londres, 1953), une œuvre qui est restée longtemps inégalée.

Depuis 33 ans que je fréquente les brocanteurs et commerçants de livres anciens, j'ai assez souvent rencontré le livre de Jules Amann. C'est un bouquin broché peu attractif à cause de sa couverture montrant l'image d'une chanterelle (?) peu ressemblante. N'étant pas considéré comme une pièce de collection, le prix de vente ne dépasse guère 20 Fr., ce qui reste bien en dessous de ce qu'il faut payer pour d'autres livres mycologiques anciens. A titre comparatif, l'œuvre de Leuba mentionnée plus haut est vendue entre 800 et 1000 Fr., tandis qu'un autre classique, *Rothmayr's Essbare und giftige Pilze des Waldes* (Lucerne, 1920) s'achète pour 50 à 70 Fr.

Après sa parution chez Vaney-Burnier S. A. à Lausanne, le livre de Jules Amann n'a jamais été réédité, jusqu'à ce que l'éditeur français Gilbert Andrey à Chens le fasse réimprimer en 1993. Le livre était alors aussi disponible chez Trait d'Union S. A., rue François Perréard 20, CH-1225 Chêne-Bourg. Cette nouvelle édition sent un peu la tromperie parce qu'elle est présentée comme «un ouvrage de terrain qui se lit comme un roman». Certes, l'éditeur a voulu augmenter l'utilité du livre en y ajoutant des illustrations (en noir et blanc!) représentant les champignons les plus importants. Mais ça ne suffit absolument pas pour en faire un guide. Jules Amann présentait son livre avec le sous-titre *Souvenirs mycologiques*, tandis que la nouvelle édition parle d'*Aventures mycologiques*, ce qui n'est pas la même chose, d'autant plus qu'on n'a pas pris la peine d'actualiser le contenu du livre qui avait pourtant presque 70 ans!

En outre, l'éditeur a fait circuler une publicité du livre avec une sélection élogieuse d'extraits de presse. Parmi ces louanges on trouve une recommandation de la Société Mycologique de France. Or, l'éditeur ne dit pas que ces extraits de presse datent de l'époque de la première parution! C'est donc une escroquerie qui a provoqué de vives protestations de la dite Société.

L'auteur Jules Amann s'est surtout fait un nom comme bryologue. Sa *Flore des mousses de la Suisse* (1918, 1933) est toujours un livre de référence. Dans le guide volumineux *Taxonomic literature* par Staflen et Mennega (1992) l'énumération des publications biologiques d'Amann prend presque trois pages.

D'origine schaffhouseoise, mais né à Lausanne en 1859, Amann fait d'abord ses études à l'Académie de la Capitale vaudoise. Il obtient en 1883, à Zürich, sa licence de pharmacie. En 1886 on le trouve à Davos, où il étudie le bacille de Koch, responsable de la tuberculose. Puis, en 1893, il retourne à Lausanne, où il restera jusqu'à sa mort en 1939. Dans cette ville, il tient d'abord une pharmacie, mais dès 1901 il ouvre un laboratoire de recherche (chimique, biologique, bactériologique) dans une maison à l'Avenue de Rumine. Ses études sur les mousses de la Suisse, concrétisées par 30 publications, lui valent le titre de docteur *honoris causa* de l'Ecole Polytechnique Fédérale de Zürich en 1928. Dans la longue liste des publications d'Amann, on ne trouve pas seulement des études bryologiques, mais également des travaux sur l'optique, la microscopie et la bactériologie. Son intérêt pour la mycologie ne se manifeste guère jusqu'à la publication d'une contribution à la connaissance de la flore fongique du Canton de Grisons, qui parut en 1893. C'est une simple liste des espèces trouvées dans les environs de Davos, qui n'a rien de remarquable. Pourtant, pendant toute sa vie il doit avoir voué un grand intérêt aux champignons, puisque 32 ans plus tard, il édite un livre, le sujet de cet article, qui trahit une vaste connaissance dans ce domaine.

Amann avait non seulement un talent pour la vulgarisation, mais également un tempérament artistique. Il avait un certain mérite comme peintre, mais il appartenait aussi à cette classe d'hommes cultivés qui autrefois n'étaient pas rares, mais qui sont aujourd'hui presque disparus, c'est à dire le poète amateur, qui saisit chaque occasion pour exercer son talent. Dans *Mes Chasses aux Champignons*, ces manifestations sont très nombreuses, ce qui fait de ce livre le document mycologique le plus singulier qui ait jamais été édité! Les amateurs de belles lettres apprécieront, mais il faut dire qu'ils doivent souvent se contenter de la poésie du caramel mou ... Le livre est également intéressant pour les lecteurs passionnés par toutes sortes de curiosités concernant les champignons, comme par exemple l'utilisation ancienne de certaines espèces, des histoires bizarres et des faits divers, des conceptions dépassées, bref tout ce qu'on ne

trouve plus dans la littérature moderne. Bien que le livre soit paru en 1925, la riche information qu'il contient, date de bien avant ce temps.

Dans l'introduction à ses souvenirs mycologiques, Amann nous présente trois personnages qui sont autant de projections de sa propre personne:

- Le *Poète*, aussi désigné comme «le rimeur fougueux» (Amann se connaissait très bien lui-même!);
- *Maître Cocq*, un type très sérieux qui sait toujours si un champignon est comestible ou non. Il est un grand admirateur de Rabelais qu'il cite à chaque occasion;
- finalement, le *Docteur*, un éminent mycologue qui est pourtant modeste, mais qui a le talent de savoir toujours réconcilier ses deux amis qui se disputent assez souvent.

A la saison des champignons les trois amis font des excursions pendant lesquelles ils n'oublient pas la mycogastronomie. A une occasion, Maître Cocq propose à ses amis le menu suivant qui a le mérite d'être original:

Potage

olla podrida de champignons

Rôti

grande lépiote sur le grill

Relevé

cèpes à la bordelaise, salade d'oreille de lièvre et de paxille involuté

Entremets

crème mousseline à la clitocybe odorante

A part le fait que ce menu soit exclusivement composé de champignons (ce qui le rend bien lourd à digérer), le choix de *Paxillus involutus* comme ingrédient d'une salade est à proscrire à cause de la toxicité maintenant bien connue de cette espèce, surtout quand on la mange crue! Depuis 1925 les opinions sur la comestibilité de beaucoup de champignons ont radicalement changé. Par exemple, le livre mentionne plusieurs cortinaires, *Hebeloma crustuliniforme*, *Psilocybe* (sic!) *foenisecii*, *Mycena pura* et *Clavaria formosa* comme des champignons comestibles, mais nous savons aujourd'hui qu'il vaudrait mieux ne pas toucher à ces espèces. D'ailleurs, la réédition du livre a suscité l'indignation de quelques mycologues français, puisqu'il n'y figurait aucun avertissement contre ces opinions surannées et donc dangereuses sur la comestibilité. L'éditeur avait simplement fait réimprimer l'ancien texte. En outre, le chapitre «Champignons vénéneux» mentionne un procédé ancien, mais souvent inefficace pour détoxifier les champignons – surtout dans le cas de l'amanite phalloïde! – en les trempant dans de l'eau vinaigrée. Le fameux entomologiste et mycologue français Jean-Henri Fabre (1823–1915) a également diffusé cette recette de cuisine fort dangereuse.

L'introduction du livre se termine par le «Chant du Départ» de notre poète:

Allons en route! Trois gais compagnons
Dont le poil grisonne
Pour aller chasser les beaux champignons
Qu'octobre nous donne

(...)

Sur notre chemin nous recueillerons
Le Grand-Parasol et le Mousseron
Joyeux, en passant, nous saluerons:
La Psalliotte embaumée, le Meunier odorant
La Russule plombée, le Bolet bleuisant

Et ainsi il continue encore un bon bout . . .

Comme il fallait s'y attendre, le livre traite les différents genres par chapitre. Dans celui qui discute les bolets on trouve une considération sur la vitesse de croissance du cèpe (*Boletus edulis*) où l'auteur cite un certain M. Schimeck qui voyait en 5 jours le poids d'un seul spécimen augmenter d'un facteur 10. Il y a également un paragraphe sur la chimie des bolets bleuissants, qui est expliquée par l'oxydation enzymatique du bolétole, un composé mythique, inventé de toutes pièces par le professeur Kögl, dont la publication fit foi jusqu'aux années 60! Amann conseille à ses lecteurs de considérer tous les bolets bleuissants comme suspects, ce qui est exagéré, mais cette mesure de prudence a le mérite d'empêcher de confondre *B. satanas* et *B. lupinus* avec des bolets comestibles. L'auteur signale encore que *B. (Tubiporus) lupinus* possède un poids spécifique sensiblement plus élevé que les autres bolets. Il est même le plus lourd de tous à volume égal. Dans le livre moderne de Heinz Engel *Dickröhrlinge – Die Gattung Boletus in Europa*, on trouve que *B. lupinus* est effectivement mentionné comme «eine sehr dickfleischige Art». En parlant du Cèpe, notre rimeur fougueux enrichit la poésie d'un verset de 6 lignes, composé des noms populaires français que porte ce champignon en différentes contrées. L'auteur nous assure que la récitation de ce vers a la vertu d'un puissant somnifère:

Auricelous, Tête-rousse, Cepet,
Cèpe, Michotte, Porchin, Bruquet,
Fonge, Gros-pied, Missol, Mouillet,
Nissoulou, Cap-mol, Sequet,
Miquemet, Potiron,
Polonais-Tonton.

En traitant la chanterelle (*Cantharellus cibarius*), le Poète utilise les 42 (!) noms populaires de ce délicieux champignon pour composer une cantate, qu'on pouvait même mettre en musique! Ce qu'Amann a d'intéressant à dire sur les lépiotes, les hygrophores, les russules, les lactaires, les cortinaires, etc. ne peut pas être discuté ici, parce que cet article est déjà suffisamment long. Signalons encore que dans le chapitre sur les clitocybes, l'auteur nous donne une recette d'une excellente liqueur anisée à base d'espèces comme *C. odora*, *C. fragrans* et *C. suaevolens*.

Le chapitre intitulé «Le Procès du Tue-mouches» est une alternative bienvenue à l'humour un peu lourd qui encombre certaines parties du livre. Dans ce procès il faut établir une bonne fois pour toutes si l'amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*) est vénéneuse ou non. En d'autres termes, est-ce que ce beau champignon a bien mérité sa mauvaise réputation? Une question intéressante, parce que même aujourd'hui il y a encore des opinions contradictoires sur sa toxicité, surtout en ce qui concerne ses propriétés hallucinogènes.

Dans le procès le Docteur est Procureur de la République, le Poète le Président de la Cour (juge), tandis que Maître Cocq se charge de la défense de l'accusé. Après la lecture de l'acte d'accusation, on passe aux dépositions des témoins, c'est-à-dire des auteurs classiques qui au cours des siècles ont publié sur le dit Tue-mouches. Le lecteur moyen trouvera cette partie fort intéressante, puisque les écrits de Linné, de Scopoli, de Saccardo et de bien d'autres mycologues classiques lui sont rarement accessibles. On apprend alors qu'au XVIII^e siècle Joseph Antoine Scopoli avait déjà constaté que l'*A. muscaria* faisait endormir les mouches, sans toutefois les tuer. En outre, on lira avec étonnement que les premières recherches toxicologiques systématiques ont été conduites déjà en 1831 par Krombholz, mycologue tchèque, qui non seulement administrait une décoction de ce champignon aux chats, pinsons et grenouilles, mais qui étudiait aussi l'action toxique sur un brochet de deux livres et demi, qu'il élevait dans un vivier! La défense fait remarquer que les mycologues des Lumières, Schaeffer et Bulliard, mangeaient le champignon cru sans être incommodés. En outre, notre fausse oronge fut aussi bien supportée par des gardes-du-corps que par des sœurs de l'Hospice de St Germain-en-Laye, ce qui fait rétorquer le Procureur que ces deux catégories de personnes se distinguent par leur bon estomac!

Rothmayr, mycologue lucernois bien connu du début du siècle, considérait le Tue-mouches comme inoffensif, mais pas comestible à cause du mauvais goût qu'il prendrait à la cuisson. Sur une exposition des champignons organisée par lui, quelques beaux exemplaires d'*A. muscaria* étaient présentés avec l'étiquette «non vénéneux», ce qui provoqua de vives protestations de quelques visiteurs. Le jeune fils de Rothmayr, se trouvant là, fut choqué par cet attentat à l'infailibilité paternelle et déclara: «Si mon Papa dit que ce champignon n'est pas poison, c'est qu'il ne l'est pas!» Et là-dessus, il dévora à belles dents devant les spectateurs horrifiés deux gros exemplaires de tue-mouches et ne ressentit pas le moindre inconvénient de cette démonstration hardie.

Après un réquisitoire magistral du Procureur, la parole est à la défense. Dans sa plaidoirie, *Maître Cocq* démontre que toutes les accusations concernant la toxicité de ce champignon sont basées sur de vagues traditions et des on-dit non contrôlés. Par conséquent, l'*Amanita muscaria*, dit Tue-mouches est condamné à être banni du marché public. Toutefois, le verdict déclare l'accusé non coupable du chef d'accusation d'homicide. Comme nous l'avons déjà remarqué plus haut, même 75 ans après la parution du livre, le dernier mot sur la toxicité de l'*A. muscaria* est loin d'être dit. Un livre intéressant à ce sujet, qui vient de paraître, est *Der Fliegenpilz: Traumkult – Märchenzauber – Mythenrausch* par W. Bauer, E. Klapp et A. Rosenbohm, paru aux Editions AT, Aarau / Stuttgart. Ce livre traite en 250 pages de format A4 tous les aspects de l'*A. muscaria*, qui est à la fois l'archétype du champignon vénéneux et en même temps un symbole bien connu de bonheur. Une traduction française de ce livre serait donc bienvenue.

Un petit chapitre remarquable qui manque dans la nouvelle édition est intitulé «Le Champignon sacré des Aztèques». C'est la première fois que je trouve dans un livre d'avant 1955 de l'information à ce sujet! Amann cite les écrits des Pères espagnols du XVI^e siècle sur un «Mauvais champignon qui enivre comme le vin» et qui était consommé au Mexique. A ce sujet, Francisco Hernandez (1415–1478) mentionne leurs propriétés merveilleuses: le champignon rendrait capable de prévoir et prédire des événements, il permettrait aussi de dénoncer des voleurs et de retrouver des objets disparus. On distinguait deux sortes de champignons sacrés, appelés Teonanacatl (chair de Dieu), qui non seulement donneraient des visions, mais qui auraient aussi des propriétés curatives, surtout contre la fièvre et la goutte. Ces dernières vertus ne refont surface que dans les années 70 de ce siècle chez Andrew Weil et les autres adeptes des champignons médicinaux et psychoactifs. Le chapitre se termine sur une affirmation que toutes ces histoires seraient basées sur une confusion avec le peyotl ou mescal, fourni par le cactus hallucinogène *Lophophora Williamsii*. Comme nous le savons maintenant, cette erreur a retardé la recherche sur l'existence des champignons psychotropes pendant bien quelques décennies.

Sociétés mycologiques de Romandie: appel à la collaboration

Il y a quelque temps, la rédaction a introduit la nouvelle rubrique: «**Une société se présente**». A ce jour, seule la société de Genève a répondu présente, avec un très intéressant article (BSM 77, février 1999: 27–31). Il y a d'autres sociétés romandes, nous le savons, dont l'histoire est peuplée d'excellents mycologues, d'événements dignes d'intérêt général, d'anecdotes instructives ou souriantes, le tout agrémenté de photos-souvenirs. Écrivez-nous. La rédaction – et les lecteurs – se font un plaisir anticipé de lire vos contributions. Merci d'avance.

La rédaction