Contribution à l'anthropologie de la consommation de champignons à partir du cas du sud-ouest de la France (XVI^e-XXI^e siècles)

Contribution to the Anthropology of Mushroom Consumption from the South-West France Case (16th-21st Centuries)

Frédéric Duhart

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/917>

DOI : 10.4000/ethnoecologie.917

ISSN : 2267-2419

Éditeur

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

Référence électronique

Frédéric Duhart, « Contribution à l'anthropologie de la consommation de champignons à partir du cas du sud-ouest de la France (xvi^e-xxi^e siècles) », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 2 | 2012, mis en ligne le 12 novembre 2013, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/917> ; DOI : 10.4000/ethnoecologie.917

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.

Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Contribution à l'anthropologie de la consommation de champignons à partir du cas du sud-ouest de la France (XVI^e-XXI^e siècles)

Contribution to the Anthropology of Mushroom Consumption from the South-West France Case (16th-21st Centuries)

Frédéric Duhart

- 1 Le sud-ouest de la France apparut très précocement digne d'intérêt pour les chercheurs intéressés par l'ethnomycologie. En effet, Robert Gordon Wasson et Valentina Pavlovna ne manquèrent pas de l'évoquer dans *Mushrooms, Russia and History*, le livre monumental qui témoigna brillamment de l'ouverture de ce nouveau domaine d'études à la fin des années 1950 (Lévi-Strauss 1973 : 264). Pourvoyeur généreux de noms de champignons gascons ou basques dignes d'analyses plus ou moins poussées, cet espace offrit également à leurs yeux un parfait exemple de contrée habitée par des populations mycophages, c'est-à-dire se distinguant des groupes humains mycophobes par la consommation assez régulière d'une partie des espèces de champignons non toxiques disponibles dans les milieux qu'elles occupaient (Wasson & Pavlovna 1957 : 151, 335-349).
- 2 À la différence de ceux d'autres parties du monde qui avaient attiré l'attention de ces deux pionniers, pourtant, le cas du sud-ouest de la France intéressa fort peu les ethnomycologues dans la seconde moitié du xx^e siècle. Sans doute, cela tint largement au fait qu'il n'y avait guère à observer ici des formes de consommation rituelle d'espèces psychotropes aussi fascinantes que celles en usage dans la Sierra Mazateca (Riedlinger 1997). Inspirés notamment par les enquêtes réalisées dans le village de Minot (Jolas, Verdier & Zonabend 1973), les ethnologues qui s'intéressèrent aux campagnes du Midi occidental n'oublièrent cependant pas de prendre acte des pratiques relatives à la récolte et à la consommation de champignons. Aussi, s'accumula-t-il des connaissances

ethnographiques sur celles-ci en dépit d'un nombre fort restreint d'enquêtes à caractère proprement ethnomycologique pareilles aux recherches conduites par Raphaël Larrère et Martin de la Soudière sur les contreforts méridionaux du Massif Central ([1985] 1987). Si la méthode de travail chère à Robert Gordon Wasson mobilisait autant que possible un large éventail de sources écrites, elle n'inspira guère les historiens travaillant sur les campagnes et les tables du Sud-Ouest. Il est vrai que les documents permettant de construire une réflexion sur les anciennes formes de la consommation de champignons ne dévoilent toute leur richesse que lorsqu'ils sont considérés d'un point de vue alimenté par des savoirs naturalistes... En combinant les apports de certaines archives et des descriptions d'espèces et d'usages soigneusement compilées par des médecins ou des pharmaciens du XIX^e siècle aux données recueillies par les ethnologues précédemment cités et à celles de nos propres enquêtes de terrain réalisées dans les Landes et en Pays Basque, nous évoquerons certains aspects de la consommation de champignons dans le sud-ouest de la France. Puisqu'il est ici question de valorisation alimentaire de la biodiversité, nous nous attarderons dans un premier temps sur la « mise en ordre » des champignons disponibles dans leur environnement par les groupes humains locaux. Les constructions éminemment culturelles de la comestibilité et de la valeur gourmande abordées, nous considérerons les aspects sociaux de la consommation de champignons à l'échelle de la longue durée.

Les limites du comestible

- 3 Comme le rappelle fort bien le dialecte souletin du début du XX^e siècle en distinguant *Onduak* de *Leherondauak*, les populations mycophages du Sud-Ouest ordonnent aisément les nombreux champignons qu'ils rencontrent sur les terroirs qu'elles exploitent en deux catégories opposées : celle constituée par les quelques espèces bien identifiées qu'elles considèrent comestibles et celle qui regroupe tous les autres champignons (Althabe [1900] 2007 : 16). Le rejet dans l'immangeable des espèces vénéneuses provoquant une intoxication mortelle ou entraînant une perturbation de l'organisme plus ou moins violente est des plus naturels. Les accidents faisant suite à de regrettables confusions se chargent d'ailleurs de rappeler régulièrement leur dangerosité et de maintenir vivace la peur du mauvais champignon. En septembre 1884, par exemple, la présence de morceaux d'amanite phalloïde (*Amanita phalloides*) dans un plat de champignons servi à quinze élèves d'un établissement agricole de la région bordelaise coûta la vie à onze d'entre eux (Gillot 1900 : 70-71). Un bon siècle plus tôt, le curé du village périgourdin de Marsac était tombé malade à la suite d'un « repas d'oranges fricassées » vraisemblablement parce qu'une partie au moins des champignons qu'il avait dégustés étaient des sujets d'*Amanita muscaria* (Beaudry 1976 : 49 ; Michelot & Melendez-Howell 2003 : 132-142). Cependant, de nombreuses espèces dont la consommation ne présente aucun risque équivalent pour l'organisme se voient classer avec ces champignons vénéneux parmi les choses immangeables selon des critères culturels. Appréciées de longue date en terres mexicaines, les excroissances provoquées sur certains épis de maïs par *Ustilago maydis* ne se virent ainsi jamais accorder de statut alimentaire par les populations du Sud-Ouest. Le fait qu'elles découvrirent ce charbon du maïs dans un temps où régnait une sainte horreur de la corruption et une grande crainte de la contagion ne fut sans doute pas étranger à sa non-incorporation parmi les nourritures (Camporesi [1985] 1989 : 15 ; De Lancre [1607] 1982 : 187).

Photo 1. *Ustilago maydis* (Charbon du maïs)

© F. Duhart

- 4 En effet, plusieurs des noms qui lui furent donnés dans les dialectes basques insistent sur le caractère morbide et dégénératif desdites tumeurs : *Artoustela* [la pourriture du maïs], *Autza* [la poussière]... (Aranzadi Unamuno 1897 : 163). La nature des scrupules sur lesquels se fondent de tels rejets dans l'incomestible est très variable (Millán Fuertes 2000 : 123-138). Il y eut précocement des déclassements alimentaires motivés par l'évitement d'un risque de confusion avec des espèces vénéneuses. À l'aube du XIX^e siècle, les habitants des contrées landaises familières à Jean Thore considéraient ainsi l'amanite solitaire (*Amanita strobiliformis*) comme un « poison » (1803 : 477). Cependant, un tel principe de précaution n'avait rien de systématique. Quelques décennies plus tard, ledit champignon était recherché et apporté sur les marchés dans la région de Bazas. De même, l'intérêt accordé à l'oronge blanche (*Amanita ovoidea*) dans certaines contrées, ainsi les environs de Montpellier, et les empoisonnements faisant suite à l'ingestion d'amanite printanière (*A. verna*) signalés dans la banlieue bordelaise ou sur l'île d'Oléron rappellent que tous les cueilleurs ne se détournaient pas des champignons blancs (Planchon 1883 : 49 ; Laterrade 1837 : 162-164 ; Bernard 1882 : 23). Une lecture du milieu environnant se trouve à l'origine d'autres exclusions de la sphère du comestible. Dans les années 1840, par exemple, certains paysans du Lot-et-Garonne évitaient encore de ramasser les sujets d'*Agaricus campester* disposés en rond de sorcières en raison de la représentation superstitieuse qu'ils avaient de pareilles formations (Lespiault 1845 : 34). Parallèlement, la méfiance vis-à-vis de certaines caractéristiques très visibles joue un rôle essentiel dans de nombreux rejets. Noircissant fortement à la cuisson, le bolet orangé (*Leccinum aurantiacum*) était considéré au XIX^e siècle comme « un poison » par la majorité des paysans béarnais (Bergeret 1909 : 875). Aujourd'hui encore, nombre de ramasseurs de champignons parcourant les forêts du Sud-Ouest classent spontanément *Laccaria*

amethystina parmi les « mauvais » en raison de sa franche couleur violette. Néanmoins, certains scrupules furent dépassés dans la durée. Dans la première moitié du XIX^e siècle, les paysans du Lot-et-Garonne et de la majeure partie du Sud-Ouest ne consommaient guère *Boletus badius* parce que sa chair bleuissait quand elle était entamée (Lespiault 1845 : 22). Une grosse centaine d'années plus tard, même les riverains de la grande pinède landaise, dans laquelle il abondait, continuaient très largement à le dédaigner. Tout changea au cours des dernières décennies du XX^e siècle. Aux craintes suscitées par ses tubes bleuissant sous les doigts, se substitua alors l'évidence de son appartenance à la grande famille des bolets. Certes, il n'était pas le vrai (*cèpe*), mais il devint dans l'esprit de beaucoup le *cèpe des pins* et fut à ce titre très largement recherché. Ce bleu autrefois décapité à coups de bâton prit même une véritable valeur marchande. Le vingt-quatre novembre 2007, par exemple, il se vendait à un assez bon prix sur le marché de première main de Dax. À la charnière des XX^e et XXI^e siècles, *Cantharellus lutescens* et *C. tubaeformis* connurent un retournement de statut tout aussi remarquable dans les secteurs maritimes de la grande pinède landaise. Jusqu'alors, les ramasseurs de champignons qui parcouraient ces étendues sablonneuses à la recherche de *bidaous* (*Tricholoma auratum*) avaient superbement ignoré ces deux espèces de chanterelles. Tout changea à la faveur d'une curiosité vis-à-vis des belles récoltes réalisées par quelques mycophages pionniers, de la révélation d'une valeur marchande par une apparition régulière de ces *Cantharellus* sur les étals des grandes surfaces de la région et du déclassement inattendu du *bidaou*. Au début des années 2000, ces deux chanterelles étaient devenues des espèces systématiquement recherchées et largement consommées... par des cueilleurs de champignons dont la plupart laissaient désormais les *bidaous* pourrir sur place.

Photo 2. *Tricholoma auratum* (Bidaou)

© F. Duhart

- 5 Ce désintérêt pour *Tricholoma auratum* résulta d'un basculement de statut aussi complexe que soudain. Au tout début du ^{xxi}^e siècle, la consommation du *bidaou* constituait un fait admis de longue date par les populations installées dans la vaste pinède landaise. Deux cents ans plus tôt, avant même que cette immense forêt ne naquît, ce champignon était localement très employé. Dans les années 1840, le *bidaou* était d'un grand usage à La Teste, une localité où il abondait à la fin de l'automne sur le sable mobile des dunes. Il était considéré comme un champignon de qualité moyenne, comme « une espèce bonne quoique un peu moins délicate que l'agaric ordinaire ou champignon de couche » pour reprendre les mots de Jean-François Laterrade, l'un des naturalistes qui furent les plus indulgents à son égard mais qui eut la rigueur de signaler qu'il devait être cueilli en prenant garde aux grains de sable qui pouvaient s'intercaler entre ses lames (1851 : 297-298). S'il n'était pas suffisamment raffiné pour être mis à l'honneur sur les meilleures tables, le *bidaou* possédait des qualités suffisantes pour constituer un champignon sans prétention d'un bon rapport qualité/prix. Aussi trouvait-il saisonnièrement une place sur les marchés situés au plus près des lieux où il était ramassé en quantité. Fort commun dans les landes boisées de l'Albret, il était régulièrement apporté sur le marché de Nérac en ce milieu du ^{xix}^e siècle (Lespiault 1845 : 33). Les dunes du Pays de Buch formant partie de l'arrière-pays immédiat de Bordeaux, il s'en faisait même des « envois assez considérables » vers la capitale girondine (Léveillé 1848 : 120). Par la suite, le goût pour le *bidaou* se maintint. Ce tricholome resta un élément familier du paysage alimentaire des mois de novembre et décembre, un plaisir saisonnier que la réalisation de conserves appertisées puis la congélation permirent de faire durer une bonne partie de l'année. L'automne finissant, il resta normal de le chercher comme il resta normal de l'employer dans certaines recettes ou d'en manger (Daney 1992 : 46). Lorsqu'en 1992, une rhabdomyolyse faucha un individu qui avait consommé des *bidaous*, une banale et dramatique confusion entre *Tricholoma auratum* et *Cortinarius splendens* fut d'abord suspectée (Zetlaoui & Lenoble 2004 : 222). Avec douze intoxications dont trois mortelles liées à la consommation de *bidaous* enregistrés entre 1992 et 2000 en Aquitaine, il apparut évident que l'inexpérience d'un ramasseur ne pouvait pas tout expliquer et que *Tricholoma auratum* était bien impliqué dans ces troublantes affaires (Bedry & alii 2001 : 798-799 ; Massard 2003 : 17-20). Alors que les spécialistes se penchaient sur les possibles causes des intoxications par un *bidaou* consommé depuis plusieurs siècles, les autorités appliquèrent un principe de précaution. En juin 2004, il fut publié un arrêté précisant que l'importation, la mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux de ce champignon était suspendue pour une durée de un an. En septembre 2005, cette mesure fut prolongée par un décret qui interdit lesdites actions (JO, 20/06/2004 & 21/09/2005). Chez le commun des ramasseurs et des mangeurs de *bidaous*, quelques articles de la presse locale faisant écho aux préoccupations des chercheurs avaient commencé à semer le doute dès 2001. Au mois d'octobre, cette année-là, *Sud-Ouest* avait notamment publié un papier titré « Le *bidaou* peut être mortel ». Les prises de positions du législateur n'en eurent que d'autant plus d'effets. Elles dépouillèrent en outre la cueillette des tricholomes d'une grande partie de son sens, puisque ceux-ci ne pouvaient plus être donnés à des connaissances ou même servis à des amis. Les nombreux champignons qui pourrissent depuis chaque automne en des bois où ils étaient passionnément recherchés quelques décennies plus tôt montrent que le *bidaou* a cessé d'appartenir à la catégorie des espèces bonnes à manger aux yeux de la grande partie de ceux qui l'appréciaient hier. Naguère trait d'appartenance à la

communauté locale, sa consommation tend désormais à marquer une certaine marginalité au sein de celle-ci.

Bons à manger... ou à vendre

- 6 Tous les champignons considérés comestibles par une population ne sont pas également appréciés. Quand les uns sont appelés au service des meilleures tables, l'emploi de certains autres ne saurait être envisagé en dehors des cuisines les plus rustiques. Fondées sur des critères de texture, de saveur ou de parfum, ces différenciations reposent uniquement sur l'exercice de l'arbitraire culturel propre à un lieu et à une époque (Gariné 1979). Au milieu du XIX^e siècle, par exemple, la girolle (*Cantharellus cibarius*) n'était que peu appréciée par les Landaïs qui ne la consommaient en omelette qu'« à défaut » d'autres champignons. Au même moment, en revanche, elle était très recherchée dans les environs de Pontacq (Dufour 1840 : 127 ; Bergeret 1909 : 872). Pour sa part, la coucourle (*Lepiota procera*) ne devint un honorable mets périgourdin qu'à la faveur de la première vague de régionalisme culinaire et de la curiosité pour les nourritures rustiques (Fulbert-Dumonteil 1906 : 307-308). Deux catégories de champignons comestibles se distinguaient en effet assez nettement dans le Sud-Ouest. À ceux qui étaient dignes d'être mis à l'honneur lors des repas les plus somptueux s'opposaient les champignons populaires. La grande famille des truffes suffit à donner un bel exemple de cette division au sein de la catégorie des champignons bons à manger.
- 7 Avant même la fin du Moyen Âge, la truffe noire (*Tuber melanosporum*) avait conquis un prestige certain. Aussi, dès lors, les mangeurs de truffes furent-ils plutôt ceux qui avaient les moyens de se les permettre que ceux qui en récoltaient. Au milieu du XV^e siècle, par exemple, la truffe figurait parfois au menu des chanoines de Montpezat-de-Quercy (Don 1998 : 25). Tout au long de l'Époque Moderne, la truffe continua d'avoir droit de cité sur les meilleures tables d'un Sud-Ouest débordant largement les contrées qui la produisait en quantité. En 1537, elle figurait notamment parmi les ingrédients mis en œuvre dans les cuisines du chapitre bordelais de Saint-Seurin (Gandelin 2002 : 122). À la fin du XVII^e siècle, elle était très largement employée dans la cuisine appréciée par les jurats bayonnais en gras comme en maigre. Le quinze septembre 1694, elle intervenait ainsi dans une tourte de crevettes, dans un ragoût de laitance ou dans la sauce accompagnant une loubine (*Dicentrarchus labrax*) servis à l'occasion du renouvellement du corps municipal. Lors du repas qui suivit l'élection de l'année suivante, elle rehaussait le goût d'un plat de poulardes (Arch. Bayonne, CC 318). Signe indéfectible de bon goût, le plat contenant des truffes était toujours le bienvenu sur les belles tables du XVIII^e siècle. Un jour de septembre 1716, il prit la forme d'une tourte de pigeons avec truffes et mousserons sur la table des consuls du bourg de Rodez (Arch. Aveyron, E 212/B/CC 207). Sur celle des Capitouls, cinq ans plus tard, ledit plat consistait en des truffes à la serviette dont la simplicité soulignait le caractère extrêmement raffiné de ce champignon (Arch. Toulouse, CC 2738). En appréciant la truffe, les élites du Sud-Ouest moderne ne faisaient que se comporter comme celles de toutes les autres parties de la France. Les bourgeoisies qui leur succédèrent firent de même. D'une exquise sobriété ou sophistiquée, la cuisine de la truffe fut classique avant d'être régionale. Les menus dégustés au cours de certaines assemblées de notables en témoignent merveilleusement. Lors du dîner de chasse organisé le onze avril 1898 dans le cadre prestigieux de l'Hôtel d'Angleterre de Biarritz, par exemple, il fut proposé des poulardes du Mans truffées. Tout autant mais d'une façon plus

éclatante que lorsqu'elle était préparée sous la cendre, la truffe était ici fondamentalement l'attribut d'un bon goût français. Au cours du ^{xx}^e siècle, le prestige de *Tuber melanosporum* demeura intact. Avec la flambée de ses prix qui marqua la fin de cette période, cependant, celle qui avait pu être auparavant un ingrédient de bonne cuisine bourgeoise se transforma en un mets principalement réservé à une poignée de privilégiés ou en une fantaisie d'amateurs. Au tout début du ^{xxi}^e siècle, une habitante de Cahors nous expliqua que son ménage, d'une aisance très confortable, était prêt à engager une somme conséquente pour manger une fois dans l'année des truffes en ragoût. En janvier 2005, les quelques trufficulteurs installés au fond de la place Saint-Louis durant le marchés au gras de Périgueux alimentaient de semblables désirs. Néanmoins, même des mangeurs de truffes noires parmi les plus passionnés doivent ramener à quelques dizaines de grammes leur consommation annuelle de diamant noir pour s'adapter au niveau de prix qu'il atteint aujourd'hui. Sur le marché de Lalbenque, le quatre décembre 2007, le kilogramme de *Tuber melanosporum* se vendit aux particuliers entre deux cent et cinq cents euros et la truffe se négocia au détail autour de mille euros le kilogramme (*La dépêche du Midi*).

- 8 Dans les contrées produisant de la truffe noire, la consommation de ce champignon ne fut guère plus distribuée socialement qu'ailleurs dans le Sud-Ouest. Marchandise à haute valeur commerciale, elle y fut fondamentalement un mets destiné aux meilleures tables ou orienté vers des destinations plus lointaines. Dès le ^{xv}^e siècle, les édiles de Bergerac employèrent la truffe dans certains des présents qu'ils réservaient à leurs hôtes de marque ou aux personnalités dont ils espéraient obtenir les bonnes grâces (Costedoat 2002 : 241). Localement, ce champignon fut fréquemment mis en œuvre dans les plus fines des cuisines. À la fin du ^{xvii}^e siècle, la Marquise de La Douze aimait notamment la voir agrémenter divers types de potages ou être servie seule parmi les entremets (Dujarric-Descombes 1908 : 153-154). Plus de deux cents ans plus tard, la truffe était toujours très employée dans la grande cuisine bourgeoise. À l'aube des années 1900, le *filet de bœuf aux truffes*, parfois qualifié plus pompeusement de *filet de bœuf à la Périgueux*, figurait très régulièrement au menu du banquet annuel du Véloce-Sport Cadurcien. Un tel plat rappelle que le goût pour le diamant noir des notabilités des pays truffiers s'accordait parfaitement avec celui des élites vivant sous d'autres cieus. Sans doute, la proximité des aires de productions et celles des premiers marchés sur lesquels la truffe se négociait facilitait l'accès à celle-ci, mais cela ne diminuait nullement le caractère bourgeois de sa consommation. À la fin des années 1920, les ménagères qui se rendaient sur les marchés de Thiviers, Terrasson ou Sarlat pour acheter de « beaux foies rosés » et « quelques truffes » en vue de préparer des conserves appartenaient à un milieu aisé (La Mazille 1929 : 241). Ce ne fut qu'à l'imitation de la bonne bourgeoisie que l'élite paysanne consomma très occasionnellement de la truffe durant certaines périodes du ^{xx}^e siècle. Celles-ci commencèrent au lendemain des deux guerres mondiales et durèrent jusqu'à ce qu'un désir renouvelé de truffes noires replaçât leur prix à un très haut niveau. Durant ces conflits, en effet, la demande de truffes fut très réduite et leur prix s'effondra, ce qui incita très largement les producteurs à « porter les efforts sur des cultures plus rémunératrices » (Gay & Gromas 1937 : 122). Ces années de non-récolte furent cependant très favorables à l'ensemencement des sols truffiers et se traduisirent au cours des immédiats après-guerres par des récoltes très importantes. La majeure partie de celles-ci prit classiquement le chemin du marché. En 1997, un habitant du Quercy se souvenait ainsi de ces temps d'abondance : « Dans le temps, il y en avait tellement que mon père, il

se lassait de les ramasser. On avait un panier qui faisait sept kilos cinq et il en fallait un autre. On partait au marché, on prenait l'autobus, on en amenait dix kilos » (Byé & Chalouze 1998 : 139, 143). Toutefois, il arriva alors que la truffe vint apporter une touche de distinction bourgeoise à certains menus de fête de la paysannerie aisée. À la toute fin du ^{xx}^e siècle, un couple d'anciens de Lacapelle-Marival se souvenait ainsi avec nostalgie du temps où des « filets bien truffés » étaient servis pour marquer les grandes occasions (Lafitte 1998 : 83).

- 9 Les truffes blanches des secteurs situés sur la lisière de la Grande Lande eurent un tout autre destin. Ici le pluriel s'impose car au moins deux espèces se rencontraient : la très odorante *Tuber borchii* qui se rencontrait dans des bois ou des friches sablonneuses et *Terfezia leptoderma* qui vivait en symbiose avec *Helianthemum guttatum*. Toutes deux furent au mieux des nourritures très populaires. Au début du ^{xix}^e siècle, les paysans des environs de Tartas et de Meilhan consommaient occasionnellement *Terfezia leptoderma* coupée en tranche et combinée avec des œufs (Dufour 1840 : 129). Aux confins de l'Agenais, *Tuber borchii* pouvait être cuite dans du vin, surtout dans l'espoir de tirer profit des vertus aphrodisiaques qui lui étaient prêtées (Boudon de Saint-Amans 1821 : 619). En mangeurs bourgeois, les naturalistes eurent des propos fort durs à l'égard de ces truffes. Léon Dufour écrivit qu'il ne fallait pas la « disputer au groin du quadrupède qui [était] si habile à la découvrir ». Quelques années plus tard, Maurice Lespiault avoua qu'il n'avait pas eu le courage de goûter *Tuber borchii* mais que son « odeur de gaz d'éclairage » laissait présager du pire (Lespiault 1844 : 317-318)... À l'extrême fin du ^{xix}^e siècle, il semble que ces deux espèces de truffes blanches aient cessé de représenter une ressource alimentaire même aux yeux des populations paysannes qui vivaient dans les cantons où elles se rencontraient. Plus personne n'était, par exemple, capable de fournir des renseignements précis sur *Terfezia leptoderma* dans un village de Saint-Yaguen où cette espèce avait été précédemment consommée (Dubalen 1894 : 205-206).
- 10 Tous les champignons consommés avec plus ou moins de régularité par le petit peuple ne jouissaient pas d'une réputation gourmande aussi détestable que les deux espèces que nous venons de laisser. Cependant, la majorité d'entre eux retrouvaient celles-ci sur le fait qu'ils demeuraient pratiquement sur les marges du système marchand. Nourriture saisonnière et économique, ils étaient principalement consommés par ceux qui les ramassaient. Tel était notamment le cas des jeunes coprins noir d'encre (*Coprinus atramentarius*) que les tanneurs de la région de Montpellier avaient pour habitude de récolter aux abords des cuves (Planchon 1883 : 115). Récoltés dans le cadre plus champêtre de la vallée de la Garonne, le *cassanado* (*Armillaria mellea*) ou le *cardourto* (*Pleurotus eryngii*) se voyaient eux aussi généralement cuisinés dans la cuisine de ceux qui les avaient cueillis (Lespiault 1845 : 32 ; Castéra 1894). Lorsque des champignons populaires étaient mis en vente, ils intéressaient surtout des chalands peu argentés. Au milieu du ^{xix}^e siècle, par exemple, les lactaires délicieux (*Lactarius deliciosus*) se négociaient au mieux à un vil prix sur les marchés d'un Albret qui les appréciait peu (Lespiault 1845 : 30).
- 11 À l'inverse, les champignons les plus estimés prirent précocement une valeur marchande qui invita durablement la majorité de ceux qui les ramassèrent à vendre la plus grande partie de leur récolte. Durant les automnes des premières décennies du début du ^{xx}^e siècle, les femmes et les enfants proposant des cordes de cèpes frais (*Boletus edulis* et *B. aereus* essentiellement) ne manquaient pas le long de la route qui reliait Dax et Tartas (CIG 1998 : 47). Il est vrai qu'en Chalosse comme dans les environs de Casteljaloux, le produit

de la vente des champignons se transformait parfois en une contribution non négligeable au budget familial et permettait, par exemple, l'achat d'un peu de viande (Bourras 1998 : 49). Si le marché absorbait l'essentiel de beaucoup de cueillettes, une consommation paysanne des bons champignons exista néanmoins. Tous les cèpes récoltés n'avaient pas une fermeté suffisante pour séduire les acheteurs : ils se trouvaient parmi eux des sujets que les habitants de la Montagne Noire appelaient des *andouilles* et les Bas-Navarrais *papunak*. Parvenus à un stade de développement avancé, ces champignons plus aqueux et moins parfumés prenaient facilement le chemin des tables familiales sur lesquelles ils apparaissaient préparés en omelettes, poêlés ou grillés (Planchon 1883 : 137 ; Clarac 1992 : 134 ; Etniker 1990 : 295). Les bonnes années, quand les champignons étaient vraiment très abondants, leur rôle saisonnier dans l'alimentation de la petite paysannerie pouvait devenir plus conséquent, ainsi en Pays d'Orthe (Artigues 1887 : 361).

- 12 Au cours du ^{xx}e siècle, l'attitude des ménages agricoles à l'égard des champignons de qualité évolua remarquablement dans la majeure partie du Sud-Ouest. Ce changement découla d'un lent processus au sein duquel l'amélioration globale des conditions de vie joua un rôle déterminant. Alors que la vente des champignons devenait moins nécessaire du fait d'une intégration accrue de la production des exploitations au marché, les boccas stérilisés puis la congélation multiplièrent les possibilités de conserver cette denrée prompte à se corrompre. Jusque sur des contreforts d'un Massif Central où la valorisation commerciale des récoltes familiales resta largement pratiquée, les bons champignons s'affirmèrent comme un plaisir pour soi, un mets de qualité qui pouvait être stocké en l'attente des grandes occasions de la vie familiale et dont la consommation au-delà des quantités anciennement admises était une jouissance légitime. Au milieu des années 1970, un habitant des confins du Gévaudan vendait ainsi les *grisets* (*Tricholoma portentosum* et *T. myomyces*) à un collecteur de champignons, mais gardait les bolets pour son propre usage parce que « les cèpes, c'est trop bon » (Larrère & De La Soudière [1985] 1987 : 202). Ailleurs, notamment dans les secteurs où s'installa précocement et fortement une polyculture modernisée, les champignons de qualité devinrent d'autant plus appréciés comme nourriture festive domestique que les nouveaux rythmes de travail ne permettaient pas toujours d'être suffisamment disponible pour aller en ramasser avec régularité. Dans beaucoup d'endroits, l'idée de ramasser les champignons pour les vendre devint même presque étrangère aux agriculteurs qui trouvaient encore le temps d'aller en chercher. Certes, il resta totalement légitime d'en apporter au marché. Mais il parut plus naturel à beaucoup de réserver les précieux champignons pour des transactions plus investies symboliquement : dons à la famille, aux amis ou aux voisins à l'état frais ou sous la forme de conserves voire de plat servi au cours d'un repas festif. De là, une hostilité grandissante à l'égard de ramasseurs venus d'ailleurs et suspectés à tort ou à raison de commercialiser le produit de leurs expéditions forestières. À la fin des années 1980, un habitant de la Lande lot-et-garonnaise décrivait ainsi les « étrangers » qui fréquentaient ses bois préférés : « alors qu'on a jamais interdit à quelqu'un de ramasser un panier de champignons pour son ménage ou ses amis (...) ils vendent, ils sont mal élevés ! Ils vendent ! Alors c'est ça qui est terrible » (Traimond 1992 : 145). Presque trente ans plus tard, alors que la situation est devenue particulièrement tendue entre propriétaires forestiers et cueilleurs de champignons dans diverses contrées boisées de la région, ainsi la Montagne Noire ou les Pyrénées. En ces lieux, le discours se radicalise, mais l'idée que le champignon, qui ne devait pas s'acheter dans l'idéal paysan, ne devrait pas se négocier contre argent continue de sous-tendre bien des prises de position. De Roqueferre à Montjoie-en-Couserans, les habitants de certains villages s'insurgent à l'idée d'avoir à

payer un droit pour se livrer à la recherche des champignons, quand des propriétaires appellent de leur vœu une réglementation de la cueillette. Ouvrier ariégeois à la retraite qui ramasse autant qu'il le peut des cèpes pour réaliser des conserves à son usage mais aussi pour les vendre par cageots entiers à des restaurateurs ou des marchands de primeurs, Michel est de ces ramasseurs tant décriés par les forestiers et les paysans (*La dépêche du Midi*, 10/2007). Son cas souligne le caractère tout à la fois populaire et bourgeois de la consommation de champignons de qualité dans les villes du Sud-Ouest contemporain. Certes, le champignon ramassé n'est pas toujours populaire, le plaisir de la cueillette transcendant les classes sociales même s'il plaît surtout dans des milieux modestes (Coujard 1982 : 264). Mais le champignon acheté reste un aliment cher. Le treize octobre 2007, par exemple, les cèpes (*Boletus edulis*) de qualité extra étaient vendus à vingt-cinq euros le kilogramme sur le marché de Bayonne.

Mangeurs de champignons

- 13 Après n'avoir tenu qu'un rôle discret dans le service des tables médiévales, les champignons connurent de nouveau les faveurs des gourmets du royaume de France au seuil de l'Époque Moderne, malgré les réserves soulevées par des médecins qui ne regardaient pas d'un très bon œil cette nourriture froide, excrémentielle et exposant en cas de confusion à des risques mortels (Champier 1560 : 547-553). Le bon goût ne consacra néanmoins qu'un nombre réduit d'espèces et désigna l'une d'elle comme le champignon par excellence et par défaut. Autour de Paris et dans bon nombres de provinces, ce champignon fut « rouge par-dessous et blanc par-dessus », c'est-à-dire un agaric à lames rosées (Bonnefons 1655 : 115). Il n'en fut pas de même dans un Sud-Ouest où des bolets jugés de peu de valeur au cœur du royaume jouaient un rôle considérable dans l'approvisionnement des bonnes cuisines. Ici, le champignon générique fut fourni par *Boletus edulis*, *B. aereus*, *B. aestivalis* ou *B. Pinophilus*. Cela apparaît fort nettement dans les langues régionales, les sujets de ces espèces étant généralement désignés par des termes signifiant « champignon ». En Aveyron, ils furent notamment connus sous les noms de *foung* ou de *soung* (Vayssier 1879 : 272). Quelques décennies plus tard, ils étaient *onduak* dans le village souletin de Sunharette (Duvert, Decha & Labat 1998 : 179). Dans les parlers gascons, ces prestigieux bolets furent connus sous les noms de *sexh*, de *set...* appellations dérivant du *seta* espagnol ou partageant une même racine avec lui. Précocement, ces appellations évoluèrent en *cep* (*cèpe*) dans le français régional. Dès avant la fin de l'Ancien Régime, elles purent être localement employées par écrit. Toutefois, de telles utilisations ne signifient nullement que le « champignon » n'est alors plus servi à désigner dans la majorité des cas des *Boletus* (Dufour 1840 : 128 ; Wasson & Pavlovna 1957 : 150-151). Dans de nombreux secteurs du Sud-Ouest, en effet, les bolets continuèrent durablement à tenir le rôle du champignon générique au détriment des agarics. En 1802, un statisticien précisait ainsi que « le petit agaric des Parisiens » ne faisait presque l'objet d'aucun usage et était dédaigné dans une Corrèze où *Boletus edulis* croissait si abondamment que « les troupeaux [terminaient] une récolte qui [avait] lassé les hommes » (Firmigier : 175-176). En 1840, *Agaricus campester* n'avait commencé « à prendre rang parmi les champignons comestibles » des Landes que depuis quelques années et les paysans continuaient de ne pas en apporter sur les marchés (Dufour 1840 : 126). Plus tard encore, les Béarnais dédaignaient encore cette espèce et ne se donnaient pas la peine pour cette raison de cultiver des champignons de couche (Bergeret 1909 : 845). Quand *Agaricus campester* fut

admis sur les tables, ce fut d'ailleurs le plus souvent en se pliant aux mêmes préparations que les bolets. Dans l'Agenais de la fin de la première moitié du XIX^e siècle, une contrée dans laquelle les amateurs d'agarics champêtres étaient fort peu nombreux, il était d'usage de cuisiner ces champignons « comme le bolet comestible » en friture ou en omelette. Poussant l'analogie de traitement plus avant, certaines ménagères le faisaient même sécher pour réaliser des provisions (Lespiault 1845 : 35).

- 14 La pleine satisfaction du goût des élites pour les *champignons* passait en effet par le dépassement de la saisonnalité de leur disponibilité en frais. Partout, la capacité des cèpes à supporter très honorablement la dessiccation fut mise à profit. À la fin de l'Ancien Régime, le couvent jacobin de Bergerac achetait ainsi de grandes quantités de *potirons* entre les mois d'octobre et de décembre pour les faire sécher et pouvoir en disposer toute l'année (Ignace & Laborie 2002 : 280, 294). À la même époque, ce procédé de conservation était aussi très employé dans la région de Dax, où quelques personnes prolongeaient de même le temps des cèpes en conservant des champignons entiers dans une saumure (Thore 1803 : 482). Par la suite, la fabrication de conserves appertisées enrichit considérablement les manières de conserver les *champignons* alors qu'une distinction nette s'établit entre les agarics et les cèpes. À la charnière des XIX^e et XX^e siècles, la mise en place dans le Bordelais, le Périgord ou les environs d'Angoulême de champignonnières fonctionnant selon le modèle parisien rendit le champignon de couche (*Agaricus bisporus*) disponible toute l'année en frais. Parallèlement, le changement d'échelle de sa production permit l'établissement d'unités spécialisées dans sa mise en boîtes (Pomiane 1928 : 128). Tout en restant à un prix relativement élevé, le *champignon de Paris* se transforma à la faveur de ces conditions nouvelles en un ingrédient ordinaire de la cuisine bourgeoise méridionale. De son côté, l'indomptable cèpe bénéficia de l'écho d'une renommée acquise auprès des gourmets parisiens dans le courant de la seconde moitié du XIX^e siècle (Soyve 1863 : 733 ; Bontou [1898] 1998 : 282). Il devint un mets apprécié dans toute sa spécificité, quand l'agaric prit le rôle du *champignon* délicatement ordinaire.
- 15 Dès l'Époque Moderne, tandis que les cèpes remplissaient très honorablement la fonction de champignon de référence, quelques autres espèces furent valorisées comme des délices particuliers. Toute auréolée de sa renommée antique, *Amanita caesarea* s'imposa rapidement comme un plaisir saisonnier particulièrement distingué dans l'ensemble du Sud-Ouest.

Photo 3. *Amanita caesarea* (Oronge)

© F. Duhart

- 16 En 1670, une marquise périgourdine fit ainsi présenter aux hôtes d'un dîner automnal une assiette de *dongaus entiers et farcis avec des hachis de blanc de chapon, de lard, des os et œufs* (Dujarric-Descombes 1908 : 153). Un bon siècle plus tard, l'évêque de Comminges commanda à plusieurs reprises des oronges au tournant de l'été (Arch. Haute-Garonne, 46 J 1, 1782). Par son prestige, ce champignon se suffisait à lui-même. Sur les tables des consuls bayonnais comme sur celles des autres élites urbaines du XVIII^e siècle, une simple fricassée d'oronges apparaissait tout aussi à sa place qu'un plat d'oronges farcies relevant d'une cuisine bien plus élaborée (Arch. Bayonne, CC 322, 1733 & CC 330, 1754). L'éclat de l'amanite des césars demeura intact par la suite. Au milieu du XIX^e siècle, elle passait encore en Agenais pour « l'un des meilleurs champignons dont on puisse faire usage » (Lespiault 1845 : 38). Tout au long du XX^e siècle, il y eut en Périgord comme ailleurs des amateurs pour trouver l'oronge plus fine que le cèpe (La Mazille 1929 : 275). Aujourd'hui encore, alors qu'elle se fait rare sur le marché, des restaurants tel *Le Castel du pont d'Oly* de Jurançon se font un honneur de la faire figurer sur leurs cartes automnales... quand cela est possible.
- 17 Si les *mousserons* n'eurent jamais un prestige égal à celui de l'oronge, ils devinrent précocement un ingrédient très sollicité par la cuisine mise en œuvre pour le service des meilleures tables. Dans le Sud-Ouest, les sujets de quatre espèces inégalement réparties furent communément considérées et commercialisées comme des mousserons plus ou moins savoureux : *Calocybe gambosa*, *Marasmius oreades*, *Entoloma sepium* et *E. clypeatum*. Frais, ils constituaient un mets printanier fort honorable. Le vingt-trois mai 1782, par exemple, les Capitouls s'en firent servir un plat en même temps qu'une friture d'artichauts (Arch. Toulouse, CC 2824). Séchés, ils se transformaient en un condiment digne de parfumer jusqu'aux préparations les plus raffinées. À Rodez comme à Libourne,

ils intervenaient notamment aux côtés des truffes ou des ris de veau dans de complexes tourtes de pigeons (Arch. Aveyron, 2E 212/B/CC 207, 1716 ; Arch. Libourne, CC 124, 1756). Tout au long du XIX^e siècle, les mousserons furent « activement recherchés » et conservèrent dans la cuisine bourgeoise la place d'honneur occupée par des champignons « éminemment comestibles » (Bel 1889 : 81). Par la suite, leur renommée demeura intacte mais leur usage se réduisit quelque peu. La présence tout au long de l'année des champignons de couche frais sur les marchés ne fut sans doute pas étrangère à ce phénomène. Localement, cependant, les mousserons demeurèrent très employés. Comme Simin Palay le rappela en empruntant la recette des *mousserons d'été* de *La cuisine du Pays* au chef bagnérais d'Édouard Capdevielle (1951 : 101), l'art culinaire thermal demeura ainsi fidèle à ces champignons qui rencontraient un biotope très favorable à proximité des stations (Ramond de Carbonnières [XVIII^e siècle] 2001 : 175).

- 18 Également printanières, les morilles (*Morilla esculenta* et *Mitrophora semilibera*) furent abondantes dans certaines localités. Au début du XX^e siècle, elles se plaisaient notamment sur les rives de l'Estrigon ou dans le jardin public de Mont-de-Marsan (Gauthier 1911 : 61). Considérées comme un des champignons les plus sûrs, elles furent précocement employées fraîches ou sèches pour parfumer diverses sauces. À la fin du XVIII^e siècle, par exemple, elles étaient achetées avec une certaine régularité par les économes des couvents masculins de Bergerac (Ignace & Laborie 2002 : 280). Très appréciées par certains amateurs, elles furent localement sublimées par quelques recettes. Au milieu du XIX^e siècle, il était ainsi d'usage dans les cuisines travaillant pour les meilleures tables d'Agen de les préparer d'une « manière fort distinguée » : « Après les avoir lavées et bien essuyées, on les ouvre au bout du pédicule et on les remplit d'une farce fine où l'on fait entrer à volonté de la volaille, des anchois, de la chapelure de pain, des fines herbes, etc. On les fait cuire au jus de jambon et on les sert brûlantes ». Plus sobrement, les gourmets lot-et-garonnais goûtaient aussi la morille grillée, fricassée avec du poulet ou cuite en toute discrétion à l'intérieur d'un pâté chaud (Lespiault 1845 : 19). Le prestige de la morille et sa mise en œuvre dans la cuisine fine se maintinrent tout au long du XX^e siècle. Cela se traduit encore aujourd'hui par sa présence sur la carte de restaurants aux prétentions gastronomiques avouées. Au début des années 2000, *La terrine de foie gras à la compotée de canard, aux morilles et aux poires* ou *Le feuilleté aux asperges et aux morilles* figuraient notamment dans le répertoire printanier de Michel Lestrade, le chef du *Phare* de Moncrabeau.
- 19 Le pied-de-mouton (*Hydnum repandum*) figura de bonne heure parmi les autres champignons qui pouvaient être mis à l'honneur sur les belles tables dans une grande partie du Sud-Ouest. En 1838, l'art de les cuire pouvait revêtir une certaine complexité dans les meilleures maisons d'une ville de Toulouse où il apparaissait fréquemment sur les marchés. Couper en morceaux, les hydnes pouvaient en effet être mis à « bouillir dans de l'eau pure durant un quart d'heure pour les ramollir » avant d'être apprêtés « à la graisse et au bouillon, en ajoutant du persil, du sel et du poivre ». Plus simplement, ils pouvaient être passés sur le gril ou préparés en omelette (Noulet & Dassier 1838 : 49). À l'aube du XXI^e siècle, ce champignon conservait une fort bonne réputation et se voyait encore régulièrement offert à la vente sur les marchés locaux. Tel n'était plus véritablement le cas du *palomet* (*Russula virescens*), un champignon qui n'était plus goûté que par quelques amateurs alors qu'il avait été une espèce recherchée deux siècles plus tôt dans les pays de l'Adour comme en Lauragais (Thore 1803 : 477 ; Noulet & Dassier 1838 : 66 ; Bergeret 1909 : 849).

- 20 Le renouveau des goûts des élites pour les champignons ne doit pas occulter le maintien ou le développement de formes de consommations populaires. Au Moyen Âge déjà, les champignons pouvaient intervenir comme appoint, au bonheur des découvertes, dans les diètes populaires (Le Roy Ladurie 1975 : 33). Au XIX^e siècle, certaines espèces jouaient encore pleinement ce rôle de nourritures occasionnelles à la campagne comme en ville. Dans les années 1830, par exemple, les riverains du parc d'artillerie de Toulouse faisaient frire à la poêle les très jeunes coprins chevelus (*Coprinus comatus*) qui sortaient sur les terreaux amenés là pour combler les fossés (Noulet & Dassier 1838 : 125). Quelques affaires dramatiques offrent des témoignages remarquables sur ces usages populaires liés à la consommation de champignons. Le huit septembre 1862, la famille de Lescure, un ouvrier puisatier de Talence, consomma des champignons au déjeuner et au dîner. Ceux qui furent servis à treize heures trente ne figuraient pas initialement dans le menu prévu par la maîtresse de maison. En l'absence de son compagnon de travail, Lescure n'avait pas pu creuser le puits qu'il aurait dû et avait passé sa matinée à chercher des champignons dans les bois voisins. Fier de l'abondante récolte qu'il venait de faire, il demanda à sa femme de la préparer pour le déjeuner et invita même leur propriétaire à se joindre à eux pour profiter de ce plat. Ce dernier ne mangea qu'un champignon, laissant ainsi l'ensemble du plat à Lescure, qui en mangea énormément, et à son épouse. Les oronges qui furent consommées au dîner étaient entrées dans la cuisine familiale par un tout autre circuit : Madame Lescure les avaient achetées au marché en prévision de ce repas. Tel choix pouvait avoir des conséquences sur l'orientation d'un budget populaire, car l'argent employé pour acquérir des champignons manquait notamment pour se procurer de la viande. S'il est vrai qu'au milieu du XIX^e siècle, les bouchers d'Auch abattaient chaque semaine un bœuf de moins qu'à l'ordinaire durant la pleine saison des cèpes, cela était le fait d'un comportement temporaire propre aux classes populaires et non à l'élite qui pouvait consommer des champignons sans renoncer à la viande (Macquart 1853 : 219). Cette tranche de vie de la famille Lescure révèle un goût marqué pour les champignons largement répandu dans les milieux populaires bordelais et plus largement citadins. Âgé de trente-huit ans, Lescure avait pu ramasser des champignons des dizaines de fois avant ce jour-là. Mais celle-ci fut la dernière, car il rejoignit la cohorte des amateurs de champignons bordelais emportés par les conséquences douloureuses de la confusion d'un agaric avec une amanite mortelle dès le lendemain (Lafargue 1863 : 74-78). Quatre ans plus tard, Catherine Miremont et de François Grazillier connurent le même sort après avoir dîné d'un plat de champignons cuits à la graisse et assaisonnés d'ail et de persil procédant d'une cueillette qu'ils avaient effectuée aux abords du champ de manœuvre de Mérignac (Sentex 1867 : 254)...
- 21 Bien sûr, la quarantaine d'espèces croisées au fil des pages précédentes ne représentent qu'une très infime part de l'ensemble des champignons établis dans les écosystèmes du sud-ouest de la France. Cependant, elle donne déjà matière à penser les relations tissées entre les populations locales et les champignons qui se trouvent dans leur environnement. Son examen souligne notamment le caractère fortement évolutif des hiérarchies gourmandes et même des délimitations culturelles du groupe des champignons comestibles, entendu que l'arbitraire sociétal ne peut dépasser les limites imposées par la dangerosité objective de quelques espèces.

BIBLIOGRAPHIE

- Althabe J.-B. [1900] 2007 – *Ziberuko Botanika edo lantharen jakitaitia*. Zarautz, Klasikoen Gordailuan, 25 p.
- Aranzadi Unamuno T. de 1897 – *Euskalerriko Perrechikuak. Setas ú hongos del País vasco*. Madrid, Romo y Füssel, 170 p. et 41 planches.
- Artigues Baron d' 1887 – Métayer à famille souche du Pays d'Orthe (Gascogne). *Les ouvriers des deux mondes*, 7 : 340-408.
- Beaudry R. 1976 – Alimentation et population rurale en Périgord au xviii^e siècle. *Annales de démographie historique* : 23-59.
- Bedry R., Baudrimont I., Deffieux G., Creppy E.E., Pomies J.-P., Ragnaud J.-M., Dupon M., Neau D., Gabinski C., De Witte S., Chapalain J.-C., Godeau P. & Beylot J. 2001 – Brief Report: Wild Mushroom Intoxication as a Cause of Rhabdomyolysis. *The New England Journal of Medicine*, 345 (11) : 798-802.
- Bel J. 1889 – *Les champignons comestibles et vénéneux du Tarn*. Paris, Baillière, 198 p.
- Bergeret J., E. et G. 1909 – *Flore des Basses-Pyrénées* (édition augmentée). Pau, Garet, 960 p.
- Bernard G. 1882 – *Champignons observés à La Rochelle et dans les environs*. Paris, Baillière, 300 p.
- Bonnefons N. de 1655 – *Les délices de la campagne*. Amsterdam, R. Smith, 384 p.
- Bontou A. [1898] 1998 – *Traité de cuisine bourgeoise bordelaise*. Bordeaux, Féret, 351 p.
- Boudon de Saint-Amans J. F. 1821 – *Flore agenaise*. Agen, Noubel, 630 p.
- Bourras J.-G. 1998 – *Nous, gens de la lande*. Biarritz, Atlantica, 234 p.
- Byé P. & Chalouze C. 1998 – Production, protection et profession truffières. *Cahiers d'économie et sociologie rurale*, 46-47 : 132-152.
- Camporesi P. [1985] 1989 – *L'officine des sens. Une anthropologie baroque*. Paris, Hachette, 253 p.
- Castéra P. de 1894 – *Les champignons*. Toulouse, Bibliothèque municipale, ms 1549.
- Champier J. B. 1560 – *De re cibaria libri XXII : omnivm ciborum genera, omnium gentium moribus & vsu probata complectentes*. Lyon, S. Honorat, 1130 p.
- CIG 1998 – *La cuisine dans les Landes autrefois*. Mugron, Maison de retraite, 66 p.
- Clarac P. 1992 – *Alimentation et sociabilité dans le canton de Geaune 1900-1950*. Talence, MSHA, 161 p.
- Costedoat R. 2002. – Bonne bouffe et crises alimentaires en Bergeracois au xviii^e siècle. *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*. Talence, MSHA : 233-262.
- Coujard J.-L. 1982 – La cueillette, pratique économique et pratique symbolique. *Études rurales*, 87-88 : 261-266.
- Daney C. 1992 – *Dictionnaire de la lande française*. Portet-sur-Garonne, Loubatières, 347 p.
- Don F. 1998 – Encore la truffe... *Quercy recherche hors série* : 25.
- Dubalen P. E. 1894 – Truffe mal connue du département des Landes. *Bulletin de la Société de Borda*, 19 (3) : 205-206.

- Dufour L. 1840 – Notice botanique et culinaire sur les champignons comestibles des Landes. *Annales de la Société économique d'Agriculture du département des Landes*, 14 (4) : 118-129.
- Dujarric-Descombes A. 1908 – Le menu de la marquise de la Douze en 1670. *Bulletin de la Société Historique et Archéologique du Périgord*, 35 : 153-154.
- Duvert M., Decha B. & Labat C. 1998 – *Jean Baratçabal raconte*. Bayonne, Lauburu, 443 p.
- Etniker 1990 – *Atlas etnográfico de Vasconia : La alimentación domestica en Vasconia*. Bilbao, EJ/EE, 755 p.
- Firmigier A. 1802 – Essai de statistique du département de la Corrèze. *Annales de statistique*, 4 : 162-217.
- Fulbert-Dumonteil J.C. 1906 – *La France gourmande*. Paris, Librairie Universelle, 314 p.
- Gandelin C. 2002 – Les repas des confréries de piété bordelaises à la fin du Moyen Âge. *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*. Talence, MSHA : 117-126.
- Garine I. de 1979 – Culture et nutrition. *Communications*, 31 : 70-92.
- Gauthier J. 1911 – Les champignons de printemps dans les Landes. *Bulletin de la Société de Borda*, 36 : 59-68.
- Gay L. & Gromas R. 1937 – *Monographie agricole du département du Lot*. Paris, Ministère de l'Agriculture, 298 p.
- Gillot V. 1900 – *Étude médicale sur l'empoisonnement par les champignons*. Lyon, Association typographique, 356 p.
- Ignace J.-C. & Laborie Y. 2002 – Approche du régime alimentaire des moines dans les couvents franciscains, dominicains et carmes de Bergerac à la fin du xviii^e siècle. *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*. Talence, MSHA : 263-299.
- Jolas T., Verdier Y. & Zonabend F. 1973 – Les verts anneaux acides. *L'Homme*, 13 (3) : 176-186.
- L'Ancre P. de [1607] 1982 – *Tableau de l'inconstance des mauvais anges et démons*. Paris, Aubier, 388 p.
- Lafargue E. 1863 – Empoisonnement par des champignons (*Agaricus bulbosus*). *Journal de chimie médicale, de pharmacie, de toxicologie*, 9 (1) : 74-78.
- Lafitte S. 1998 – La cuisine paysanne traditionnelle. *Quercy recherche hors série* : 79-85.
- La Mazille 1929 – *La bonne cuisine du Périgord*. Paris, Flammarion, 490 p.
- Larrère R. & La Soudière M. de [1985] 1987 – *Cueillir la montagne. Plantes, fleurs et champignons en Gévaudan, Auvergne, Cévennes et Limousin*. Lyon, La Manufacture, 254 p.
- Laterrade J.-F. 1837 – Des champignons comestibles et des champignons vénéneux du département de la Gironde. *Académie royale des Sciences, Lettres et Arts de Bordeaux* : 159-166.
- Laterrade J.-F. 1851 – Des plantes de nos dunes. *Recueil des actes de l'Académie des Sciences, Lettres et Arts de Bordeaux*, 13 : 293-304.
- Lespiault M. 1844 – Note sur le *Tuber album* de Bulliard. *Annales des Sciences Naturelles : Botanique*, 2 : 316-319.
- Lespiault M. 1845 – Notice sur les champignons comestibles du département du Lot-et-Garonne et des Landes d'Albret. Agen, Noubel, 47 p.
- Léveillé J.H. 1848 – Fragments mycologiques. *Annales des Sciences Naturelles : Botanique*, 9 : 199-144.
- Lévi-Strauss C. 1973 – *Anthropologie structurale deux*. Paris, Plon, 446 p.

- Macquart J. 1853 – Les plantes herbacées d'Europe et leurs insectes. *Mémoires de la Société impériale des sciences, de l'agriculture et des arts de Lille*, 1853 : 157-345.
- Massart F. 2003 – Le Tricholome doré *Tricholoma auratum* [Fr.] Gillet au banc des accusés. *Les documents mycologiques*, 126: 17-20.
- Michelot D. & Melendez-Howell L. M. 2003 – *Amanita muscaria*: Chemistry, Biology, Toxicology and Ethnomycology. *Mycological Research*, 107 (2) : 132-142.
- Millán Fuertes A. 2000 – Le scrupule alimentaire. Une approche socioculturelle, in ESSID Y. (dir.), *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*. Paris, Maisonneuve et Larose : 123-138.
- Noulet J.-B. & Dassier A. 1838 – *Traité des champignons comestibles, suspects et vénéneux qui croissent dans le Bassin sous-pyrénéen*. Toulouse, Paya : 255 p.
- Palay S. 1951 – *La cuisine du pays*. Marrimpouey, Pau, 265 p.
- Planchon L. 1883 – *Les champignons comestibles et vénéneux dans la région de Montpellier et des Cévennes*. Imprimerie centrale du Midi, Montpellier, 210 p.
- Pomiane E. de 1928 – *L'alimentation*. La vie technique, Paris, 141 p.
- Ramond de Carbonnières L. F. [fin xviii^e siècle] 2001. – Énumération des plantes des Hautes Pyrénées. *Bulletin de la Société de Ramond*, 136 : 165-188.
- Riedlinger T.J. (Ed.). 1997 – *The Sacred Mushroom Seeker*. Rochester, Park Street Press, 284 p.
- Sentex L. 1867 – Empoisonnement par l'agaric bulbeux, suivi de mort chez cinq personnes. *Journal de médecine de Bordeaux*, 2 : 254-265.
- Soyve J. de 1863 – Hygiène et toxicologie des champignons. *Journal de chimie médicale, de pharmacie, de toxicologie*, 10 : 732-735.
- Thore J. 1803 – *Essai d'une Chloris du département des Landes*. Dax, Seize, 516 p.
- Traimond B. 1992 – *Ethnologie historique des pratiques monétaires dans les Landes de Gascogne*. Thèse de troisième cycle, Université de Paris I.
- Vayssier A. 1879 – *Dictionnaire Patois-Français du département de l'Aveyron*. Rodez, Carrère, 654 p.
- Wasson R. G. & Pavlovna V. 1957 – *Mushrooms, Russia and History*. New York, Pantheon Books, 407 p.
- Zetlaoui P. & Lenoble M. (Ed.) 2004 – *Intoxications aux urgences*. Paris, Elsevier, 266 p.

RÉSUMÉS

Considérés à l'échelle de la longue durée à partir d'observations contemporaines et de sources restées très largement sous-exploitées, les champignons fournissent une abondante matière à penser les relations des sociétés avec les ressources alimentaires potentielles offertes par les écosystèmes avec lesquels elles interagissent. Évoquer la consommation des champignons par les populations du Sud-Ouest conduit tout d'abord à réfléchir sur la classification du vivant, la production sociale du comestible et sur les dynamiques des catégories définies par ces processus. Les « bons » champignons identifiés, il convient de remarquer la complexité et la variabilité des hiérarchies gourmandes comme la diversité des contextes de consommation. Les succès d'estime remportés par certaines espèces furent précocement à l'origine d'une valorisation marchande qui peut être interrogée sous divers angles et notamment sous celui de la gestion parfois délicate de l'exploitation d'une ressource « naturelle » au sein des communautés qui la pratiquent.

The study of mushroom consumption offers an interesting contribution to the understanding of the relations between the societies and the potential foods that they can find in their environment. Evoking the mushroom consumption by the South-West France populations leads first to think about the classification of living things, the social building of edibility and the dynamics of these processes. Once the « edible » mushrooms identified, we have to note the complexity and the variability of the gastronomic hierarchies and the diversity of mushroom consumption contexts. Some species were soon widely appreciated and got early an important commercial value. The history of their trade and consumption invite to think about the management of a « natural resource ». This paper is the fruit of a *longue durée* approach to mushroom consumption in South West France. A part of the material used in this study consists of contemporary observations and interviews. Another consists of documents classically ignored or underexploited by French historians. Not toxic and toxic species evoked in this work: *Agaricus campester*, *A. bisporus*, *Amanita caesarea*, *A. muscaria*, *A. ovoidea*, *A. phalloides*, *A. strobiliformis*, *A. verna*, *Armillaria mellea*, *Boletus aereus*, *B. aestivalis*, *B. badius*, *B. edulis*, *B. pinophilus*, *Calocybe gambosa*, *Cantharellus cibarius*, *C. lutescens*, *C. tubeaformis*, *Coprinus atramentarius*, *C. comatus*, *Cortinarius splendens*, *Entoloma sepium*, *E. clypeatum*, *Hydnum repandum*, *Lactarius deliciosus*, *Leccinum aurantiacum*, *Lepiota procera*, *Marasmius oreades*, *Mitrophora semilibera*, *Morilla esculenta*, *Pleurotus eryngii*, *Russula virescens*, *Terfezia leptoderma*, *Tricholoma auratum*, *T. myomyces*, *T. portentosum*, *Tuber borchii*, *T. melanosporum* and *Ustilago maydis*.

INDEX

Mots-clés : champignon, consommation, taxinomie populaire, comestible, bolet, chanterelle, truffe

Keywords : mushroom, consumption, France, folk taxonomy, edibility, boletus, truffle

AUTEUR

FRÉDÉRIC DUHART

Enseignant-chercheur

Faculté des sciences gastronomiques de l'Université de Mondragon / Basque Culinary Center

Paseo Juan Avelino Barriola, 101

20009 Donostia-San Sebastián

Guipuzkoa - Espagne

fduhart@bculinary.com