

# Editorial

Pour partager avec vous quelques observations ou travaux personnels, nous avons le plaisir de vous proposer, cette année encore, une très belle série d'articles inédits : Mireille Lenne, toujours sensible à la beauté des spores sous son microscope, a été séduite par l'ornementation extraordinaire de celles d'*Octaviania asterosperma* qu'elle analyse aujourd'hui ; Daniel Ghyselinck examine *Plicaria acanthodyctia*, un ascomycète rarissime qu'il a eu la chance de découvrir dans la sablière de Strichon ; Ruben Walleyn fait le compte rendu de ses visites systématiques dans la réserve de Kersselaerspleyn ; Monique Prados nous rappelle les espèces les plus intéressantes récoltées au cours de quelques-unes de nos excursions de 2003 et 2004 ; Viviane Baeke explique comment les Wuli du Cameroun utilisent le sclérote de *Pleurotus tuberregium* pour jeter des sorts aux sorciers malfaisants ; Branislav Perić et Olgica Perić décrivent *Discina parma*, une espèce nouvelle pour la mycoflore du Monténégro (à ce propos, une autre nouveauté est à signaler : notre revue accueille pour la première fois des auteurs vivant hors de nos frontières).

Mais avant d'étudier les champignons, il faut les avoir trouvés. Et le meilleur moyen de les trouver, c'est de les chercher. Nous partons donc régulièrement prospecter les bois. Le conjoint participe souvent à la promenade car il aime aussi la nature et le grand air, mais surtout il sait qu'il fait plaisir en accompagnant. Chaussé de bottes et engoncé dans une veste imperméable, le voilà prêt à affronter la bruine glaciale si fréquente à la fin de l'automne. Il se mêle au groupe de mycologues qui, dans l'espoir de dénicher « la » rareté, passent au peigne fin la moindre touffe d'herbe, écartent les fougères, ratissent les tapis de mousses, retournent la litière, grattent la terre, farfouillent dans les débris calcinés des places à feu, inspectent les ornières boueuses, scrutent le bois pourrissant des souches... Le conjoint, qui a déjà eu l'occasion à maintes reprises d'observer leur comportement un peu étrange quand ils sont lâchés dans la forêt, les regarde agir mais n'arrive pas à s'habituer à cette manie qu'ils ont de faire trois pas en avant et deux pas en arrière. Lui, il aimerait marcher, prendre part à une vraie promenade, découvrir un nouveau paysage à chaque détour du sentier, se déplacer en silence pour peut-être surprendre un chevreuil qui vagabonde le nez au vent. Au lieu de cela, les mycologues piétinent pendant un bon moment un taillis grand comme un mouchoir de poche et, après s'être bruyamment hélés, s'agglutinent autour d'un petit carpophore d'apparence insignifiante qui plonge le groupe dans la perplexité. Ils l'examinent sous toutes les coutures, sortent leur loupe pour voir plus nettement l'arête des lames ou les

squames du chapeau, le hument, en mastiquent un fragment, le grattent de l'ongle pour vérifier s'il change de couleur à la blessure ou y déposent une goutte de réactif. Cette récolte, qui n'a pourtant rien de remarquable aux yeux d'un néophyte, si ce n'est qu'elle semble au goût de la limace qui en a déjà dévoré un morceau, passe de main en main et fait l'objet d'un débat passionné. Ils délibèrent longuement avant de tomber d'accord sur un nom, tandis que le conjoint, qui lui n'a pas le feu sacré et ne participe pas aux discussions enflammées, se refroidit lentement et bat la semelle pour essayer de se réchauffer. Puis, l'un d'eux extirpe de son sac un appareil photo. Avec application, il s'évertue à faire tenir droit sur le sol le champignon qu'il a lui-même arraché à son substrat un peu plus tôt, choisit quelques feuilles avec soin et les dispose à proximité pour donner une idée du biotope, aplatit les herbes à l'avant-plan afin que l'ornementation du stipe soit bien visible. La photo terminée, on pourrait espérer se remettre en route. Et bien non ! Un autre passionné souhaite immortaliser le même sujet. Il n'est pas question pour lui de faire ce cliché sans rien modifier, il veut y mettre sa touche personnelle. Il déplace le champignon, lui fait prendre une autre pose, d'autres feuilles sont consciencieusement éparpillées. Pendant qu'on réalise le press-book du champignon, le conjoint attend toujours, la pluie dégouline dans son col, mais il n'accuse personne de traîner, il pense juste qu'il aurait dû s'habiller plus chaudement.

Et quand, après ce bon bol d'air, le mycologue, son panier et son conjoint regagnent leurs pénates, quand ce dernier est vanné, transi par les longs arrêts au bord du chemin détrem্পé, mais heureux d'avoir fait plaisir, quand il rêve d'un repas bien chaud pour se requinquer, il doit encore faire preuve d'un chouïa de patience. Il faut d'abord entreposer la cueillette au frais et noter les informations que constituent le substrat, le biotope et l'odeur, parce que demain on risque d'avoir oublié.

En général, c'est sur la table de la cuisine qu'atterrit la récolte pour cette ultime observation mycologique de la journée. Cloportes, araignées et petits vers fuient dans toutes les directions, avec ou sans pattes, pour se mettre à l'abri, et c'est sous un sourire un peu crispé que le conjoint tente de masquer le dégoût qu'il éprouve devant cette vie grouillante qui s'échappe des trésors ramenés de la forêt, mais il reste stoïque ; il commente les meilleurs moments de la balade et déclare que cela lui a fait vraiment plaisir de revoir cette sympathique bande d'originaux.

Ce n'est un secret pour personne, le mycologue a un amour immodéré pour les champignons, mais de l'amour, il y en a beaucoup aussi chez le conjoint qui accepte avec tant de patience une passion qui n'est pas la sienne.

**Yolande Mertens**