

Les odeurs des champignons

Mon cher neveu,

Le champignon vert que tu m'as envoyé la semaine dernière est bien le *Clitocybe anisé* (*Clitocybe adora*) et tu n'as probablement pas eu de peine à le déterminer; il est bien caractérisé à la fois par sa couleur et par son parfum. Je profite de l'occasion pour t'écrire quelques lignes concernant les odeurs des champignons.

Celui qu'on appelle parfois le «Père de la Mycologie», E. M. Fries, n'a jamais donné dans ses descriptions aucune indication sur les odeurs: on comprend vite la raison de cette lacune quand on sait que Fries prisait beaucoup et qu'il avait ainsi peu à peu détruit son sens de l'odorat. Des naturalistes postérieurs à Fries, et surtout des Français comme Quélet, Patouillard ou René Maire, ont par contre largement utilisé des caractères olfactifs comme caractéristiques de certaines espèces. Je ne connais guère que Roger Hein, encore un Français, qui ait essayé de classifier les odeurs des champignons; il distingue quatre groupes:

1. les odeurs suaves (= agréables et non violentes),
2. les odeurs vives (= nettes et très marquées),
3. les odeurs fétides (= désagréables et plus ou moins marquées) et
4. les odeurs de fond (= odeurs mêlées, difficiles à définir).

Avant de détailler un peu et de citer quelques exemples, je dois d'abord te préciser certaines choses.

- Dans la grande majorité des cas, l'odeur d'un champignon est plus nette dans les lames ou les tubes; tu verras souvent les mycologues retourner le carpophore, l'enfermer dans leurs mains repliées formant une caverne et aspirer son odeur dans les lames et le haut du pied.
- Il peut arriver qu'une odeur particulière se dégage de la chair, à la coupe, ou seulement de la base du pied (dans ce cas, c'est le mycélium qui est odoriférant).
- Pour une même espèce, l'odeur peut être assez nettement différente selon l'âge du carpophore, selon le degré d'humidité de sa chair et selon la température ambiante.
- Fries prisait, je te l'ai dit; il est bien évident que les doigts du fumeur de cigares ou de cigarettes dégagent une odeur particulière qui se mêlera au parfum du champignon!
- Pour des espèces de petite taille, il est conseillé d'enfermer plusieurs carpophores dans une boîte - en plastique - et de percevoir leur odeur propre éventuelle quelques instants plus tard à l'ouverture de la boîte (j'en ai fait plusieurs fois l'expérience, souvent spectaculaire).
- Le vocabulaire lié aux odeurs est assez pauvre dans les langues européennes courantes. La plupart du temps on procède ra par comparaison: «odeur de rose», «odeur de rave», «odeur d'anis», «odeur de farine» etc.
- L'aptitude à percevoir des odeurs dépend beaucoup des individus; je connais plusieurs collègues amateurs qui ont bien meilleur nez que moi ... Je crois pourtant qu'il doit être possible d'améliorer les performances de notre odorat par l'exercice. Pour mieux sentir un parfum, il ne faut pas aspirer à pleins poumons, mais procéder par «à coups», par brèves aspirations répétées: j'ai appris cette technique chez un industriel en parfumerie ... Ah! si notre odorat avait l'acuité de celui de mon chien, ou, mieux encore, de celui du papillon mâle qui perçoit la présence de sa compagne à plusieurs centaines de mètres!
- Il y a des champignons qui dégagent un parfum particulier seulement après dessiccation; le Bolet Cèpe et les Morilles en sont des exemples bien connus. Un autre cas intéressant est celui des Truffes: c'est seulement à la fin de leur développement, peu avant leur décrépitude, que leur odeur puissante traverse le terrain où elles sont enfouies, attirant certaines mouches, excitant les cellules olfactives des chiens ou des porcs truffiers.

- Je ne veux pas ici - et d'ailleurs je ne le saurais pas - te donner une liste complète des odeurs dégagées par les champignons. Je me limiterai à quelques exemples les plus frappants, en suivant la «classification» proposée par R. Heim. Par ailleurs, le nom d'espèce (= l'épithète) précise souvent de quel parfum il s'agit.

Odeurs suaves

Plusieurs espèces de Chanterelles sentent la mirabelle ou l'abricot. Un certain *Inocybe* (toxique) est dit «à odeur de poire». Un Cortinaire des bois de résineux (*C. finitimus*) sent nettement l'alcool de poire. Un Hygrophore sent la jacinthe, un Rhodopaxille sent l'iris; plusieurs espèces rappellent l'odeur de feuilles froissées de géranium. L'odeur d'anis est assez répandue: ton *Clitocybe odora*, plusieurs Agarics (proches du Champignon de Paris), le Tramète odorant, certains Hydnes. Le *Lactarius glyciosmus* sent la noix de coco, le *Lactarius helvus* sent la coumarine (un peu comme le «Maggi»), l'Hygrophore à odeur agréable (*Hygrophorus agathosmus*) sent les amandes amères; bon nombre d'espèces dégagent une odeur «cyanique»: un bon exemple est le *Clitocybe géotrope*, qui peut servir de référence pour celui qui garde une bonne mémoire des odeurs qu'il a perçues.

Odeurs vives

J'en citerai surtout deux, très fréquentes: l'odeur de rave et l'odeur de farine. Un champignon qui sent la rave est dit raphanoïde; l'exemple le plus typique est la Mycène pure (*Mycena pura*), mais il y a aussi des Hébélomes, des Cortinaires, le Plutée des cerfs, et d'autres encore. Les nez exercés distinguent assez bien l'odeur de farine fraîche de celle de farine rance; la première est répandue chez beaucoup d'espèces à spores blanches ou roses et l'exemple le plus caractéristique est le Tricholome de la Saint Georges (*Calocybe gambosa*) qui pousse au printemps et dont on peut humer la présence à plusieurs mètres de distance.

Odeurs fétides

Le terme «fétide» est vague et évoque plutôt quelque chose de désagréable;

- odeur de poisson, de marée, ou de hareng chez la Russule feuille morte (*Russula xerampelina*), perceptible surtout chez les exemplaires âgés;
- odeur spermatique chez beaucoup d'*Inocybes*;
- odeur de savon chez *Tricholoma saponaceum* (à ce sujet je ferai deux remarques: avec les innombrables parfums de nos savonnettes, nous ne savons plus guère ce que veut dire «odeur de savon» (on veut dire «savon de Marseille») et puis, pour cette espèce, je dirai plutôt «odeur de lessive», que je ne sens bien qu'après avoir écrasé un morceau du champignon dans le creux de la main;
- odeur cadavérique du Phalle impudique;
- odeur «d'encre» (ancienne encre violette utilisée dans nos écoles primaires) de l'Agaric jaunissant (surtout dégagée pendant la cuisson; cette espèce est toxique!);
- odeur de gaz du Tricholome soufré (*Tricholoma Bufonium*);
- odeur d'ammoniaque d'un Mycène et d'un Hygrophore; etc.

Odeurs «de fond»

Les auteurs de flores indiquent souvent «odeur fongique» lorsqu'ils ne savent pas comment caractériser l'odeur que dégage un champignon; si cette odeur est désagréable, tu trouveras l'expression «odeur terreuse»: un exemple assez typique est le *Cortinarius varicolor*, que les étourdis prennent pour un «Pied violet» (*Lepista nuda*).

Tu trouveras beaucoup d'autres indications sur les odeurs dans les livres; il est important de savoir qu'il y a souvent une bonne part de subjectivité dans la perception et surtout dans la description des odeurs par des mots. Si je peux te conseiller quelque chose, en tout cas, c'est d'avoir le réflexe, quand tu récoltes un champignon, de l'amener sous ton nez. Petit à petit, tu pourras améliorer ton odorat, te créer toi-même des familles d'odeurs et les mémoriser, ce qui te permettra peut-être de reconnaître ainsi des espèces que tu as déjà rencontrées.

Tu as le bonjour de Tonton Marcel



P.S.

C'est intentionnellement, et non par oubli malencontreux, qu'aucune légende n'accompagne les photographies liées au présent article. Nous aimerions que nos lecteurs la rédigent pour nous. La tâche est moins difficile qu'il n'y paraît. Chacune des 8 espèces représentées se caractérise par une odeur prononcée, l'une des odeurs dont nous donnons ici la liste:

- A. ...de gaz d'éclairage B. ...de hareng C. ...de farine D. ...raphanoïde
E. ...d'amandes amères F. ...d'épices Maggi G. ...de noix de coco H. ...anisée

Attribuer chaque odeur à chaque champignon représenté. Quel est le nom de ce champignon? Tu trouveras les réponses dans la prochaine lettre.



1. Lactarius helvus



2. Tricholoma bufonium



3. Hygrophorus agathosmus



4. Lactarius glyciosmus



5. *Calocybe gambosa*



6. *Mycena pura*



7. *Russula xerampelina*



8. *Clitocybe odora*