

La sortie « champignons »

Le 13 octobre. C'est dans une forêt du Parisis — du nom de l'ancienne tribu gauloise —, dans la forêt de Carnelle, autour de la Pierre Turquoise — un vestige de la préhistoire - en un lieu assez voisin de la forêt de l'Isle-Adam, dont elle est séparée par le rû de Presles, que se sont retrouvés les rescapés d'un groupe amputé d'un président, d'un vice-président, d'une trésorière et leurs conjoints, pour cause d'ennuis momentanés.

Mais rassurez-vous, depuis ils ont tous repris leurs activités. Sous la conduite du compétent René et de la très souriante Madame Mayençon, le groupe s'est efforcé de dénicher des champignons de la première catégorie : cèpes, agarics champêtres, mousserons, pholiotés changeantes, morilles... etc, les plus appréciés, dans les futaies, chênes et châtaigniers, qui constituent cette partie du massif. Malheureusement, le champignon est un végétal, sans chlorophylle, très exigeant.

Il lui faut un sol riche en matières organiques, une température, une humidité et un ensoleillement relatif très stricts.

Bien que la meilleure période pour en trouver soit le début de l'automne, sur des rendez-vous pris à l'avance, même par des météos, il n'est pas certain de tomber sur des conditions optimales.

Qu'à cela ne tienne. L'ami René, capable de vous identifier, sans défaillance, la preuve, près de 170 champignons, (sur les 25000 existants, pas tous en France, soit, mais



faites en donc autant!) réussit toujours à nous préparer une excellente entrée au repas qui suivra, en dénichant un succédané ; cette fois, ce furent les armillaires, couleur de miel, au si joli nom, très évocateur, qui se dévoueront pour nous ouvrir l'appétit.

La matinée fut remplie de petites conférences mycologiques faites par René Mayençon, son épouse et Claude Augustin, autour des découvertes du groupe de météos méfiants, tout justes capables de vous détecter une amanite phalloïde et peu confiants dans leurs compétences,

mais, néanmoins, tentés par un plat garni de ces végétaux capricieux mais savoureux ; Tout cela laissait, d'ailleurs, Marcel Malick parfaitement indifférent ; il était venu ramasser des châtaignes et il était très satisfait de son abondante récolte, prêtant, de temps à autre, une oreille polie aux propos des mycologues.

À l'heure du repas, nous avons retrouvé la petite auberge des bords de l'Oise, à Beaumont, avec vue sur l'eau, les bateaux et les petits canards et nous avons eu le plaisir d'être rejoints par Henri et Simone Treussart, Albert Chaussard et madame et la « tante » Jeanne, pour un déjeuner présidé par l'ami Michel Maubouché, Raymond Alba étant son assesseur.

Nous avons dégusté les armillaires et autres bonnes choses... avec modération, car une sortie complémentaire nous attendait en forêt de l'Isle-Adam. Mais ce n'était pas le jour ; la cueillette fut décevante.

Ce fut, tout de même, une excellente journée de plein air, avec un temps très acceptable, dans deux belles forêts d'Ile-de-France. Une suggestion : pensez-y, l'an prochain.

Et grand merci aux Mayençon, organisateurs, guides, pédagogues de cette agréable sortie.

• Jean-François Huter