

Long Litt Woon

**LA FEMME
ET
LES CHAMPIGNONS**

*Une histoire de deuil
et de retour à la vie*



Gaïa

PRESSE ÉTRANGÈRE

« Voici l'un des livres les plus originaux et surprenants que j'ai lus depuis longtemps. »

Knut Olav Amås (critique norvégien et écrivain)

« Un livre personnel qui traite des grands thèmes existentiels, de la vie, de la mort, de l'amour et des champignons. »

Andreas Viestad, *Dagbladet*

« Une lecture magnifique... Je suis impressionnée par ce que vous avez accompli avec ce livre, à la fois dans la structure et dans la langue... Vous écrivez honnêtement et sans fioritures sur la perte d'un grand amour, et la manière dont votre chagrin s'est manifesté. Cela m'a profondément émue... Impressionnant ! »

Inge Eidsvåg, **Nansenskolen** (The Nansen Academy)

« Ce livre m'a fait rire et pleurer... Ce qui s'annonce comme une agréable surprise ici est également très original, intéressant et écrit avec sagacité. C'est l'une des surprises vraiment plaisantes de cet automne. [...] Ce petit joyau est à recommander sans hésitation. »

Hedvig Holmsen Rokseth, blog *Hedvig's Book Corner*

« J'ai à peine le temps d'aller sur Facebook, parce que je ne peux tout simplement pas poser ce livre, la façon dont ces deux voyages sont si intimement entrelacés est saisissante. Les descriptions des champignons et du deuil me frappent et m'enseignent des choses que j'ignorais. Merci pour cette grande lecture... Maintenant je dois retourner lire. »

Tanje Cecilie Lund

« Selon moi, c'est l'une des publications les plus intéressantes de l'automne 2017. Un petit trésor qui doit juste être lu et vécu. »

Belinda Erlingsdatter Kjærli, Blog *Bokvimmel*

BIOGRAPHIE



© John, Bee

Long Litt Woon est née en 1958 en Malaisie. Elle vit en Norvège depuis ses années d'étudiante, elle s'y est installée après avoir rencontré son mari. Anthropologue, elle a désormais aussi un certificat d'expert en mycologie.

RÉSUMÉ

La vie de Long Litt Woon bascule. « *J'avais l'impression d'avoir reçu un coup de massue. Quelques heures plus tôt nous étions mariés. Désormais Eiolf était étendu. Froid et mort.* » En plein deuil, elle se lie avec un club de cueilleurs de champignons qui a son propre langage et ses rites de passage. Long Litt Woon s'aventure au royaume mycologique et fait son chemin à travers la douleur et le chagrin.

Une histoire émouvante, drôle, et familière, car elle touche à l'une des expériences les plus communes et les plus redoutées.

EXTRAIT

LA DÉCHARGE D'ADRÉNALINE

Après une soirée consacrée à la théorie, notre rencontre suivante devait prendre la forme d'une excursion. Pour quelqu'un qui n'a pas connu les balades dominicales obligatoires en plein air, ce n'est pas une simple promenade, loin de là. La forêt peut rapidement devenir un endroit effrayant. Ce n'est pas agréable de se rendre compte qu'on a juste fait une boucle complète au moment où le même amas de champignons apparaît pour la deuxième fois. D'après moi, on a vite fait de s'enfoncer dans les bois obscurs et de se retrouver soudain seul, entouré d'arbres énormes, sans voir de chemin évident pour retourner à la civilisation. On n'a alors aucun mal à imaginer les arbres murmurer entre eux qu'ils vont saisir de leurs longues branches le malheureux cueilleur de champignons. Voilà un scénario bien menaçant pour quelqu'un qui n'est pas né avec des chaussures de randonnée aux pieds et à qui on n'a jamais enseigné qu'il n'y a pas meilleur remède à la mauvaise humeur qu'une sortie en forêt. En Malaisie, la forêt vierge tropicale n'est pas un endroit où aller se promener le dimanche. Le concept même de « promenade dominicale » n'existe pas dans la langue locale. Et dans l'éventualité où une idée aussi saugrenue vous assaillirait malgré tout, il faut partir armé au minimum de lotion antimoustique et d'une machette. Mais personne ne le fait jamais, car il s'agit d'une activité à haut risque dont on peut revenir grièvement blessé – voire ne pas revenir du tout. Ça a donc été un drôle de choc pour moi de découvrir la culture de la promenade à la norvégienne. Personne ne nous avait appris à décoder ces usages quand nous n'étions que de frétilants jeunes gens venus des quatre coins du monde pour une année d'échange en Norvège. Il m'a fallu en faire la découverte par mes propres moyens, en élargissant ma zone de confort. En

conséquence de quoi il a été bon de pouvoir partir en excursion avec les deux responsables du cours, des experts en champignons et des habitués des randonnées en forêt. Je n'ai pas pu m'empêcher de

pouffer de rire la première fois que j'ai entendu l'expression « expert en champi-

gnons ». Par le passé, je n'avais entendu parler d'expert que dans le domaine juridique. Il ne me serait pas venu à l'idée qu'on puisse être expert en champignons aussi.

Lors de ces promenades, on peut aussi se rendre compte concrètement de la différence qu'il y a entre un petit champignon et un spécimen adulte. En effet, certains guides ne représentent malheureusement que de parfaits exemplaires adultes, ce qui empêche dans une certaine mesure de se faire une bonne idée du cycle complet du champignon. Les champignons sont comme les gens ; les griffes du temps les attaquent, comme tout et tout le monde.

Comment me suis-je entichée de champignons ? La réponse se trouve dans un événement survenu lors de ma première excursion avec les responsables du cours pour les débutants. À peine étions-nous arrivés en forêt que j'ai vu un groupe de huit ou neuf amanites vireuses. Elles avaient l'air bien innocentes, mais j'ai quand même frissonné en voyant ces champignons mortels. C'était incroyable de pouvoir exploiter tout de suite un savoir si fraîchement acquis. Savoir ce qu'on ne peut pas manger dans la nature m'a rendue un peu plus confiante face à ce sujet épineux. Une agréable sensation de maîtrise m'a envahie. En outre, j'ai découvert des trompettes-de-la-mort, *Craterellus cornucopioides*, bien dissimulées parmi les branches et les feuilles mortes, un délice que je ne connaissais pas, mais que notre responsable a identifié. J'ai été un peu surprise parce qu'elles étaient grises et noires, et ne ressemblaient d'après mes

Les instincts de chasseur et de cueilleur se réveillent, on est immédiatement transporté dans un monde intérieur enchanté.



Trompettes-de-la-mort (*Craterellus cornucopioides*)

canons de l'époque pas à de la nourriture. Comme on peut se tromper quand on a des conceptions fausses basées sur des suppositions et non sur des connaissances factuelles. Je n'avais jamais fréquenté de cours dont les enseignements puissent être appliqués sur-le-champ, et les formateurs de l'association d'Oslo et de ses environs pour les champignons et les plantes utiles m'ont vraiment impressionnée. Je suis rentrée à la maison avec un plein panier de champignons comestibles, satisfaite de ma cueillette et de moi-même.

En découvrant petit à petit les espèces les plus importantes, je me suis fait une idée un peu plus structurée du règne compliqué qu'est celui des Fungi. J'arriverais peut-être un jour à identifier à coup sûr les quinze espèces du cours pour débutants ? L'examen pour devenir expert en champignons repose sur un corpus de plus de cent cinquante espèces, mais comment en connaître un si grand nombre quand on a déjà du mal à en retenir quinze ? Cet examen paraissait absolument hors d'atteinte.

La forêt change du tout au tout quand on s'y promène

avec de nouvelles connaissances, fussent-elles limitées. Je voyais soudain des champignons partout, des champignons devant lesquels je serais passée sans broncher peu de temps auparavant parce qu'ils faisaient partie du décor. À présent, les champignons surgissaient en 3D parce que j'avais de nouvelles lunettes pour les voir. J'ai par ailleurs appris plein de choses sur la flore norvégienne, par exemple que les hépatiques se plaisent en sol calcaire. Si j'en vois, les chances sont grandes pour que je découvre aussi des champignons qui poussent de préférence sur un sol riche en calcaire.

La découverte de mes premiers champignons m'a permis de trouver une autre signification à ces exotiques forêts norvégiennes. Les bois vert foncé sont progressivement devenus un endroit où j'avais hâte de retourner. Maintenant, j'observe rapidement le terrain pour me faire une idée d'ensemble tout en marchant. Y aurait-il des spécimens intéressants dans le coin, par hasard ? Si on veut trouver des champignons, il faut éteindre son téléphone portable et activer le « mode champignons », pour être présent – en forêt. J'ai lu par la suite qu'une promenade en forêt fait des merveilles non seulement sur le corps et l'âme, comme le serinent les évangélistes du plein air, mais aussi sur le cerveau.

Tout le monde a connu une passion pendant son enfance : l'observation intense de fourmis en plein travail, par exemple, empêche d'entendre qu'on vous appelle pour le dîner. Le conte des champignons est tout aussi ensorcelant. On se déconnecte du train-train quotidien quand on part cueillir des champignons. Les instincts de chasseur et de cueilleur se réveillent, on est immédiatement transporté dans un monde intérieur enchanté. La concentration se renforce et la tension monte : va-t-on trouver le trésor mycologique ou non ? Et quand on rencontre enfin une belle girofle, ou deux, ou trois, d'aucuns peuvent s'adresser au champignon : « Fichtre, comme tu es belle ! », voire « Allez, viens voir maman, ma petite ! » Mais assez souvent, c'est une

feuille jaune de bouleau qui m'abuse et fait battre mon cœur un peu plus vite, dans l'espoir d'avoir déniché de l'or dans ces bois verts. La plupart du temps, ce n'est ni de l'or ni un champignon, mais à une occasion, mon œil acéré a repéré plusieurs billets abandonnés au beau milieu d'un bois de sapins. On n'imagine pas tout ce qu'on peut trouver dans une forêt norvégienne, à condition d'ouvrir les yeux.

Les sportifs parlent d'une sensation de « fusion ». Elle résulte du sentiment de maîtrise quand l'équilibre entre défis et capacités est atteint. Quand ils s'investissent à cent pour cent dans l'instant et quand il y a adéquation entre le corps et la tâche à accomplir, les sensations positives explosent dans l'esprit et l'âme. La concentration et une attention entière sont source de plaisir et d'enthousiasme.

C'était donc cela, la joie ? | On est alors dans la zone de fusion. En Orient, on parle depuis longtemps d'« instant zen » quand, au terme d'un long entraînement, on peut s'abandonner à l'expérience d'une atemporalité et d'une liberté spatiales existentielles. Par bien des aspects, le zen et la fusion sont apparentés. On occupe une bulle de bonheur. Le monde peut bien faire ce qui lui chante.

Contrairement à la sensation de fusion des athlètes ou à l'instant zen des moines, les joies de la cueillette de champignons sont une chose que j'ai pu connaître dès mon entrée dans ce milieu, sans devoir cumuler les dix mille heures d'entraînement obligatoire des sportifs ou les exercices maintes fois répétés des moines zen. Je peux concevoir que le ski, la voile ou d'autres activités de loisir nécessitent davantage d'heures de pratique débutante avant de permettre de connaître de tels transports. En matière de champignons, on n'a pas besoin d'être qualifié pour sentir la décharge d'adrénaline. Le bonheur mycologique n'est distant que d'une petite promenade en compagnie d'un expert. C'est un bonheur très accessible, une sorte de « fusion light ».

Depuis que je m'intéresse aux champignons, j'ai découvert un monde parallèle, invisible, juste au bout de mes pieds. Un monde fait d'une logique indomptable et d'une force vitale incontrôlable, un univers enchanté devant lequel j'étais toujours passée sans m'arrêter, dans la plus grande ignorance. Quand je trouve des champignons, il m'arrive d'avoir l'impression que le monde s'arrête. Je connais la fusion et le zen en même temps. Le bien-être et la certitude de ne faire qu'un avec l'univers entier procurent à la fois satisfaction intérieure et bonheur. Il n'y a alors plus qu'une chose qui compte : être là où je suis, pour faire ce que je fais. À ce moment-là, je ne pense pas à ce dont se composera mon dîner, ni à ce que les gens pensent de ma coupe de cheveux.

Ramasser des champignons, c'est une expérience tangible et sensuelle. On sent d'abord le degré de « résistance » dans le champignon. Certains spécimens récalcitrants se cramponnent au sol, d'autres sont prêts à quitter les bois pour nous accompagner à la maison rien que si on leur sourit gentiment. J'adore l'instant où j'ai enfin mon butin en main, après avoir prudemment gratté autour. À bien des égards, j'ai l'impression d'avoir mérité le gros lot, une ivresse de plaisir, gratuite.

La sensation de maîtrise relative à l'enrichissement des connaissances et la pratique accrue des déambulations dans le paysage sylvestre norvégien, c'est une chose. L'ivresse de la joie en est une autre, plus inattendue : mon cœur a bondi dans ma poitrine la première fois où j'ai trouvé un beau champignon par mes propres moyens. C'était donc cela, la joie ? C'était étourdissant de percevoir concrètement cette sensation que je croyais presque disparue pour de bon après la mort d'Eiolf, comme recevoir un cocktail multivitaminés en intraveineuse. Quel événement ! L'enthousiasme perlait de toutes les cellules de mon corps. Un fin rai de lumière dorée filtrait droit dans mon âme. Était-ce possible

d'éprouver un plaisir si net à un moment où tout était flou et sans espoir ?

Quand on trouve *un* champignon, il y a de grandes chances pour qu'il y en ait d'autres de la même espèce à proximité. La joie de la découverte se cumule : un champignon, une joie ; deux champignons, deux joies. Ravissement, extase !

À mesure que l'univers des Fungi s'ouvrait, j'ai compris que le chemin vers le retour à la vie serait plus simple que je pensais. Il s'agissait seulement de collecter les joies qui scintillent et crépitent. Il n'y avait qu'à suivre le sentier aux champignons, même si je ne me doutais toujours pas de ce qui m'attendait. Qu'allais-je trouver dans la grande incertitude que j'avais devant moi ? Qu'est-ce qui se cachait derrière les buttes, le brouillard et les virages ?

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS

UN CHAMPIGNON, UNE JOIE. DEUX CHAMPIGNONS, DEUX JOIES

- LES CHAMPIGNONS POUR LES DÉBUTANTS • LA DÉCHARGE D'ADRÉNALINE

PRESQUE LA MEILLEURE MORT

ENDROITS SECRETS

- CUEILLETTE À CENTRAL PARK, NEW YORK • OÙ AVEZ-VOUS TROUVÉ CE CHAMPIGNON ? • LE RÊVE

LE CERCLE INTÉRIEUR

- AMITIÉS MYCOLOGIQUES • LE RITE DE PASSAGE DES AMATEURS DE CHAMPIGNONS : L'EXAMEN D'EXPERT • L'IMPITOYABLE TRAVAIL DE DEUIL
- VEUVE AVEC UN PETIT V

LE SCEPTICISME MYCOLOGIQUE

- QUELS CHAMPIGNONS PEUT-ON MANGER ? • DANS LES LIMBES
- EN COLÈRE CONTRE L'HERBE • POISSON D'AVRIL

CINQUANTE NUANCES DE POISON

- PAS EN NOIR ET BLANC • FLUIDE • LES TRACES DE LA VIE

LA MORILLE CONIQUE : LE DIAMANT DES FUNGI

- À LA CHASSE AUX MORILLES À NEW YORK • LA MORILLE HIPSTER
- LA FAUSSE MORILLE : LA BREBIS GALEUSE DES FUNGI

LES SENS AU GARDE-À-VOUS

- TOUT L'APPAREIL SENSORIEL DOIT ÊTRE ACTIF • PARFUM D'ABRICOT ET AUTRES ARÔMES (APPRIS ?) • L'ART D'ATTRAPER LES SOURIS

LE SÉMINAIRE OLFACTIF

- LE JARGON • PANEL SENSORIEL • VIEILLES HABITUDES, NOUVELLES HABITUDES • PERCEPTIONS

L'INNOMMABLE

- LE CHAMPIGNON DONT ON NE DOIT PAS DIRE LE NOM • LE PROFESSEUR HOILAND MET LES CHOSSES EN PERSPECTIVE • INFORMATIONS VÉRIFIÉES VS LE DÉVELOPPEMENT D'UNE ÉPIDÉMIE DE PSILOCYBOMANIE • L'IVRESSE DE PSILO

DE L'ENTRÉE AU DESSERT

- MATHÉMATIQUES DE LA PERTE • SOUPE • CHAMPIGNON COMME BACON
- CHAMPIGNONS AU FOUR, HUILE DE SÉSAME ET SAUCE SOJA • PÂTÉ
- CHAMPIGNONS CONFITS • STEAK DE CHAMPIGNONS • SAUCE AUX CHAMPIGNONS • CANDY CAP • GLACE ABRICOT ET GIROLLE PARSEMÉE DE GIROLLE CANDY • « DOGSUP » • LE PÈSE-PERSONNE • SÉPARATION VS MORT

BON LATIN

- LE LATIN MYCOLOGIQUE POUR LES NULS • COULEUR ET FORME
- ODEUR, ARÔME ET TAILLE • LE CADEAU QUI DONNE, ENCORE ET ENCORE

LE BAISER CÉLESTE

RÈGLES MYCOLOGIQUES DE BASE

INDEX

BIBLIOGRAPHIE

La femme et les champignons

Une histoire de deuil et de retour à la vie

Long Litt Woon

traduit du norvégien par Alex Fouillet



Quelques espèces de champignons norvégiens
scientifique. Et je n'avais aucune idée de l'endroit où je
devais commencer à chercher cette réponse.

Ce que beaucoup de gens – moi comprise – associent
aux champignons, c'est sans doute ce qu'on appelle les
« champignons supérieurs » dans le monde de la mycologie,
la science des champignons. La
beaucoup plus petites, souvent
souvent demandé combien il existe
des fungi est si vaste qu'il est mal-
titulé. Les spécialistes se battent
pas encore été découvertes et de
Norvège, le Musée d'histoire nat-
a tenté de se faire une idée de ce
Sur les 44 000 espèces ou pres-
Norvège, les champignons en re-
titre de comparaison, les mammif-
0,2 %. Et c'est justement dans
qu'on a encore beaucoup d'esp-

24

De plus, les champignons qu'on trouve dans les bois ne
sont qu'une petite partie de l'ensemble. Ce sont pour la
plupart des réseaux dynamiques vivants de longues cellules
minuscules, ce que l'on appelle le mycélium, sous le sol ou à l'in-
térieur des arbres ou d'autres plantes. Ce que nous voyons
au-dessus de la surface du sol, ce sont les fruits des champi-
gnons, comparables à des pommes pour un pommier, à tels
quels que dans le cas des champignons, « l'arbre » est dans
le sol. Le plus gros organisme au monde est un armillaire
d'*Ostoya (Armillaria ostoya)*. Il a été découvert dans l'est
de l'Oregon, aux États-Unis, où il couvre une zone boisée
de plus de dix kilomètres carrés. On a fait des centaines de
prélèvements, et les analyses ADN du mycélium montrent
qu'il s'agit d'un seul et même individu qu'on estime vieux
d'entre deux et huit mille ans. En surface, c'est sans doute
le *Trematopus titanicus* africain le plus grand champignon
au monde. Le chapeau de ces spécimens peut mesurer plus
d'un mètre de diamètre. Quand on voit les autochtones le
tenir comme un panier, on peut très facilement penser que
la photo a été truquée.

On n'observe les champignons que pendant une très
courte période de leur cycle de vie. Pour le reste, ils méritent
un statut bien différent à nos yeux. Quand les condi-

CINQUANTE NUANCES
DE POISON

En librairie en octobre 2018

ISBN : 978-2-84720-881-8 • 304 pages • 22 €
livre relié • impression quadri avec photos

Communication :

Marion Lassalle • 05 58 97 89 07 • marion.lassalle@gaia-editions.com

Hors-commerce
978-2-84720-887-0