

Manhay : une journée mycologique
Samedi 16 septembre 2017
Guide : Luc Bailly

C'est par une température un peu fraîche, annonciatrice de l'automne, que notre guide nous emmène au lieu-dit Coin du bois au nord de Manhay. La journée sera sèche, un peu ensoleillée même. Nous nous rassemblons à l'orée de la forêt pour écouter son introduction et refaire le point sur les généralités mycologiques indispensables : ascomycètes, basidiomycètes, myxomycètes, sporée, mycélium, parasitisme, symbiose ; et surtout la façon idéale de récolter un champignon pour l'identification et les détails à observer pour éviter toute confusion qui pourrait être fatale.

Après un coup d'oeil à un frêne contaminé par l'oïdium, sorte d'acné de la feuille, après une parenthèse sur la chalarose du frêne due à *Hymenoscyphus fraxineus* et la maladie de l'aulne provoquée par *Phytophthora alni*, nous suivons un chemin forestier dont on prospecte les abords. Et déjà de belles découvertes : phalle du chien, hypholome doux, inocybe à lames terreuses, coprin à poils jaunes, russule ocre et blanc, mycène sp dont le guide nous dit prudemment qu'il faudrait une analyse microscopique.

Nous arrivons ainsi au but de la matinée : une prospection dans la fagne de Coirlet, réserve naturelle domaniale autrefois plantée d'épicéas de Sitka, aujourd'hui redevenue la plus belle aulnaie de source de Belgique ; site qui recèle une belle station d'amanites des aulnes (*Amanita friabilis*). On se faufile dans le sous-bois gorgé d'eau, on longe un ruisseau aux eaux gazouillantes. La nature dans toute sa splendeur.

Les découvertes se succèdent, judicieusement commentées par Luc : le détail qui initie l'identification, le biotope, les lames, la cuticule, le stipe, l'odeur caractéristique : de l'odeur du pélargonium à celle de crypte de cathédrale, du chou pourri à l'eau de Javel ou plus simplement « ça chlinque » ! Il faut parfois goûter : saveur douce ou plus ou moins amère ; mais gare en cas d'allergie !!! Le guide insiste aussi sur la prudence qui s'impose aux mycophages : la méconnaissance peut conduire à des confusions fatales.

Et voilà le cortinaire flexueux, le cortinaire camphré, le cortinaire brun, le tricholome fauve, le tricholome brûlé, le tricholome rutilant, la léotie lubrique, différentes chanterelles, la russule émétique des bouleaux, la russule jaune noircissante, la russule charbonnière, le lactaire à odeur de céleri, le lactaire à odeur de chicorée, le lactaire plombé, la clavaire à pied rouge, la galère des hypnes, le bolet ramoneur, le bolet poivré, un dépérissant polypore de Schweinitz, la lépiote à crêtes, l'omphale en aiguilles, l'amanite porphyre, l'hygrophore blanc olive, l'agaric des jachères, une belle station de gomphides glutineux... Et je vous fais grâce de ceux qui n'ont pas de noms vernaculaires !

Après le pique-nique, le guide nous emmène dans une hêtraie ; autre biotope pour d'autres espèces. Sol et chemins plus secs. S'ajoutent à la liste géastre sessile, lépiote à lames fourchues, clavaire rugueuse, cortinaire rougeâtre, lépiste sordide, ramaire verdissante, russule de Quélet, polypore souris, hydne cure-oreilles, mycène des fougères, lactaire à odeur de punaise...

Avec plus de 90 espèces répertoriées, vous comprendrez que nous sommes largement sortis des espèces les plus courantes ou « qui se mangent ». Une synthèse s'imposait : nous nous rassemblons à la terrasse du domaine de Saint-Antoine à Fays où notre guide refait le bilan, bienvenu, des espèces les plus originales que nous avons repérées. On complète, on corrige les notes ; en espérant que les saints protecteurs de ce lieu de pèlerinage soutiendront nos efforts de mémorisation.

C'est avec un art consommé de la formule imagée, émaillée d'expressions dans le langage du terroir que Luc nous a réellement passionnés. Des journées aussi enrichissantes, où botanique, sylviculture et mycologie se complètent : on en redemande.

Gabriel Ney