# A l'Orée du Petit Bois

N° 56 Octobre 2019 Publication Périodique ISNN 2678-3576

**Les champignons**

Madame Teyssier et moi avons un point commun : une même histoire de champignons ! Lors de ma première cueillette avec mon beau père, en entrant dans le bois, j'ai failli écraser un cèpe ! Je ne voyais rien !

Petit, je vivais à Montbéliard, dans le Doubs. Il n'y avait pas de cèpes mais des trompettes de la mort, à profusion, que nous ramassions dans des paniers en osier portés en bandoulière. Elles étaient, par la suite, séchées au soleil, puis réhydratées durant tout l'hiver.

Les pieds de moutons et les chanterelles étaient conservés dans le vinaigre et servis à l'apéritif.

Un de mes plats préférés, ce sont les croûtes aux morilles cuisinées par ma mère: morilles séchées réhydratées dans du lait, une sauce bien épaissie, le tout sur un croûton de pain, frit au beurre.

Jeunes , nous passions beaucoup de temps à l'extérieur. Notre connaissance de l'environnement naturel était, me semble-t-il, plus important que maintenant.

Quel régal, une fois encore, ce numéro du journal!

Vincent Castel

**SOMMAIRE :**

**Éditorial** :

Page 1

**Paroles de résidants**

Pages 2 à 7

**Événements**

Page 8

*Colchiques dans les prés*

*fleurissent, fleurissent ...*

*Châtaignes dans les bois*

*se fendent , se fendent …*

Le chant de Francis Cabrel, souvent fredonné à l'école, « *murmure le bonheur* ».

Manquent toutefois, à ce tableau automnal…, **les champignons** !

Les résidants du « Petit Bois » enrichissent ici, la palette . Merci à chacun d'eux.

Françoise Vandermesse

C'est en automne qu'on cueille les champignons, si l'été a été un peu humide.

Il faut les connaitre ! Celui que je connaissais le mieux était le champignon blanc appelé couramment « **rosé des prés** » .

Il y avait « **la morille** » et la « **coulemelle** » avec une longue queue et le **cèpe** bien évidemment !

En cas de doute, nous passions chez le pharmacien .

Les crottes de moutons étaient un terrain favorable à la poussée des champignons.

Avec le cèpe, il y en avait des histoires !

Des touristes allaient les ramasser et les propriétaires défendaient leur espace privé, d'autant que ces « étrangers » allaient vendre leur récolte.

Il y avait une technique pour cueillir qui méritait d'être respectée. Il ne fallait pas les arracher mais couper le pied à la base pour ne pas endommager la souche.

C'est ce que beaucoup ne faisaient pas. C'était l'occasion de sévères réprimandes auprès de ces touristes , étrangers, et mal informés.

**Monsieur Tedesco**

Nous allions au marché de Villefranche du Périgord acheter des **cèpes** et ma femme faisait des conserves. On négociait le prix ! Les vendeurs se laissaient amadouer, un peu !

Nous n'allions pas au marché de Cahors car ils étaient plus chers et le choix, moins important.

On ne cueillait pas nous-mêmes car nous ne connaissions pas les endroits où d'autres les trouvaient. On mangeait la cueillette de l'automne pour les fêtes de fin d'année.

J'étais un fervent des cèpes, les enfants aussi. Tout le monde aimait cela.

Le mardi, il y a le marché de la **truffe** à Lalbenque.

Nous y allions. C'était une sortie festive. On gardait précieusement la truffe pour les grandes occasions.

**Monsieur Foissac**

Que j'en ai ramassé des champignons ! Je me régalais !

Quand j'en avais un plein sac, j'allais vite le cacher dans un genévrier. Et quand le voisin arrivait, il me disait : « *Tu as trouvé des champignons ?* »

- « *Eh non ! je n'en ai pas trouvé* » - « *Si tu n'en as pas trouvé , alors, je fous le camp !* »

Je me régalais. Je faisais la conserve de cèpes. C'était le meilleur. Il y avait une espèce de champignon au chapeau rouge le « nouméal *» qui n'était pas si bon. La « penchinille* » était bonne aussi.

On en mangeait au petit déjeuner après les soins aux bêtes. La mémé se levait tôt le matin pour aller les cueillir. Les enfants, avant d'aller à l'école, en mangeaient aussi. Ils aimaient ça !

Le **cèpe** avait ses endroits privilégiés sous les châtaigniers. Le **blanc** on le trouvait un peu partout, dans les bois et dans les prés.

On se faisait parfois sortir par le propriétaire du bois et nous, on sortait les cadurciens! Même si nous n'étions pas sur notre propriété, nous les sortions.

Un jour, l'un d'eux m'a jeté les champignons dans les jambes, de colère.

On jouait au propriétaire...alors qu'on ne l'était pas !

**Madame Faurie**

** nom en patois, orthographe non garantie*

J'allais chercher des champignons ,avec mon copain, dans la région de Puy l'Evêque. Il habitait à proximité. Je me souviens qu'il « me mettait en boite » parce que j'étais un mauvais chercheur d'après lui. Il me disait: « *Regarde...tu as failli mettre les pieds dessus! Tu ne l'as pas vu ! »*

Avec son aide , je m'étais aguerri pour en trouver quelques-uns. Ce qui me permettait d'en ramener à la maison. C'était des **cèpes** la plupart du temps. Il connaissait bien l'endroit. J'avais toujours l'appréhension de le perdre car les bois étaient denses.

Il y avait des gardes qui surveillaient la fréquentation des bois réservés aux autochtones. Des « étrangers » de départements limitrophes venaient dans un but commercial. Ces gardes étaient choisis par les habitants et entièrement bénévoles.

Avec mon épouse, nous allions au marché de Villefranche de Périgord pour acheter des champignons par plateau, ce qui nous permettait de faire des conserves conséquentes. On ouvrait un bocal lors de repas familiaux ou avec des amis.

**Monsieur Arrivets**

Je n'allais pas trop à la cueillette. Il y avait trop de monde qui venait de Toulouse et de plus loin encore.

Des pancartes défendaient la cueillette. C'était interdit. Malgré cela il y avait des cortèges de voitures sur le bord des voies, des bordelais même !

Un de nos voisins, originaire du village , immatriculé dans un département « étranger » a eu les pneus de sa voiture, crevés !

**Madame Francone**

Chez la grand-mère d'un copain, il y avait beaucoup de champignons. Il savait où les trouver. J'y allais quelquefois. **Des morilles , des cèpes** !

Mon grand-père avait des chênes truffiers.

Avec le chien, nous cherchions la **truffe**. D'autres la cherchaient avec le cochon.

**Monsieur Denjean**

Je n'étais pas douée, je vous le dis !

J'allais avec mon mari qui me disait: « *Tu ne l'as pas vu celui là ?* » J'avais presque marché dessus.

Je ne trouvais que les **girolles** car elles étaient jaunes et se distinguaient.

Dans le petit village que j'habitais avec mes parents, il y avait une fille qui connaissait tous les coins. Elle en ramenait de pleins paniers.

Les champignons m'ont fait mal, une fois. Maman les avait préparés dans un plat, au four avec de l'ail et du persil. J'ai vomi.

J'ai toujours préféré les châtaignes aux champignons.

**Madame Teyssier**

Je suis allée à la cueillette des champignons dans les bois, mais aussi au bord des routes, au pied des murets.

C'était souvent des **coulemelles** ou des **rosés** .

Je les faisais dégorger puis on les mettait à la poêle pour les frire. Ils accompagnaient les viandes en sauce.

C'était très apprécié dans la famille.

**Madame Galivel**

J'étais normand. Il y avait des champignons quand il y avait un bon coup de soleil. Car pour les champignons, il faut non seulement, de l'eau, mais un bon coup de soleil. Ils n'étaient pas « extra » mais ça améliorait le plat de temps en temps. C'était un petit changement bien agréable !

Les champignons, on n'en mangeait pas souvent car c'est limité à la saison, fin d'été, début d'automne.

J'étais scout. Nous campions. Le champignon était le bien venu les jours de camping . Quand on revenait du camp à la maison, avec quelques champignons, on était bien reçu !

Une fois adulte, j'étais pilote militaire dans l'**A**viation **L**égère de l'**A**rmée de **T**erre en Syrie et en Algérie. A ce moment là , je ne me préoccupais pas beaucoup des champignons mais de la surveillance des frontières libyennes et de l'observation des fantassins qui évoluaient au sol.

**Monsieur Pajot**

On allait dans des bois dont on ne connaissait pas les propriétaires. L'accès était libre .

On faisait des cueillettes pour soi, pas pour les vendre.

Quelque temps après, l'interdiction a été affichée pour mettre fin aux cueillettes intensives, véritables razzias par des «  étrangers » et destinées à la vente.

Avec mon mari, c'était notre plaisir d'être dans la nature et de pouvoir déguster, le soir, une poêlée de champignons.

Cette année, avec la sécheresse, y aura-t-il des champignons ?

**Madame Chibary**

Je me souviens être allée dans un bois, dans les Yvelines.

J'avais cueilli des champignons. Quand je suis rentrée , mon mari m'a dit : « *Tu es allée chez le pharmacien* ? »

« *Mais pour quoi faire ? Pour te faire plaisir , je vais y aller*. »

Je pensais les cuisiner pour mes clients au restaurant.

Le pharmacien m'a dit « *Vous savez qu'ils ne sont pas bons ! Ce sont des champignons vénéneux »*

Heureusement que mon mari m'a conseillée *!*

Après, j'ai acheté un livre pour identifier les champignons. C'est difficile car ils sont nombreux. Les plus beaux ne sont pas forcément les bons.

Ce que je préférais, c'était les **morilles** et les **cèpes**.

**Madame Labatut**

Il y avait beaucoup de bois là où j'habitais, en Normandie.

On mangeait essentiellement du poisson, peu de champignons.

Mon gendre va aux champignons dans le Lot.

C'est un fin cuisinier. Il sait les cuisiner.

**Madame Dubois**

J'en ai ramassé dans les bois. Ce n'est pas ce qui manquait !

C'est la saison en septembre, octobre.

Quand ma dernière est née, ma belle-sœur a fait la conserve pendant que j'étais à la maternité. Il y en avait beaucoup , cette année là, en 1961.

Plus jeune  on en ramassait du coté de Fumel, Montcabrier, Duravel.

On en vendait parfois avec mes deux frères. Nous les chargions dans une petite remorque, derrière notre vélo. Ça nous faisait un petit apport d'argent pour sortir le Dimanche.

Il ne fallait pas aller chercher les champignons chez les autres. Les gens étaient jaloux, ils ne voulaient pas qu'on ramasse chez eux. Chacun chez soi !

Mon mari partait très tôt. Il savait où trouver de quoi remplir un grand panier. Il y avait des **oronges***, des* **girolles***, des* **cèpes** *bien sûr et des* **chanterelles***, des* **champignons de rosée** très parfumés*.*

Le cèpe était le roi ! C'était magnifique !

Au marché de Cahors, on trouvait en fin de saison, des champignons venus du Cantal. On n'y faisait pas attention. Ils sont, à mon avis, moins parfumés et pas colorés.

Je préférais le champignon de chez nous, de nos bois !

**Madame Lamolère**

## Le 20 Décembre 2019 : date à retenir

## pour la fête de fin d'année à l'EHPAD.

Comme chaque année, l'EHPAD, en partenariat avec l'Association du Petit Bois, sera en fête le 20 décembre: spectacle musical assuré par Albert et Lorian Cassas, apéritif dinatoire servi ensuite à l'ensemble des invités.

Conjoints, enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants sont les bienvenus !

# L'EHPAD recycle !

Nous avions quelques années de retard ! Nous allons le rattraper !

L'EHPAD a mis en place, depuis la fin du mois de juin, le recyclage de tous les plastiques utilisés dans l'établissement. Le tri est effectué essentiellement lors des repas.

Nous avons transformé un container poubelle classique en container recyclable.

Un projet est à l'étude pour mettre en place un compostage et réduire davantage encore nos déchets.

Toutes nos pensées accompagnent les familles et les proches **d'Yvette Darnault** et de **Raymond Andral**.

Nous souhaitons la bienvenue à **Denise Lapeze**, née à Faycelle, prés de Figeac, dans une famille de 11 enfants. Elle s'est mariée à un agriculteur puis est partie vivre à Montcuq dans la ferme devenue familiale. Vaches, melons, tomates, chasselas, fraises n'avaient aucun secret pour elle. Avec son mari, ils ont eu trois enfants.