

## La classification des champignons selon Paulet

Gérard Sick <sup>11</sup>

### RESUME

*L'article qui suit est extrait du compte-rendu officiel de l'Académie des Sciences.*

*Ce n'est pas le mémoire de Paulet mais ce qui a été enregistré lors d'un exposé sur le mémoire. Quelques rares mots manquants ou à la calligraphie trop ornementée ont été extrapolés.*

*En 2005, il est permis de sourire d'un regroupement de champignons dans la classe des « encriers ». Il est permis aussi de sourire d'une nomenclature basée sur l'œuvre d'un grand homme qui, paraît-il, ignorait le microscope et avait un odorat perturbé. Puis vinrent les réactifs chimiques. Plus tard on sourira vraisemblablement de nous qui, aujourd'hui, prétendons déterminer un champignon sans faire d'analyse ADN.*

*A condition de ne pas « se prendre la tête », la mycologie est une source inépuisable de bonne humeur, donc à consommer sans modération...*

### INSTITUT DE FRANCE ACADEMIE DES SCIENCES

*Le 5 Juin 1776*

*L'assemblée étant composée de:*

*Mrs le marquis de Courtenvaux, le Comte de Maillebois, De Malesherbes, Delassoue, honoraires,*

*Morand, Duhamel, Cassini de Thury, de Jussieu, D'aubenton, Lemonnier, Tenon, Bourfelin, Delalande, De Montignier, Malouin, D'Alembert, le Roi, Macquier, Tillet, le Ch<sup>e</sup> d'Arcy, Lemonnier, Médecin, de Vaucanson, Defourchy, pensionnaires,*

*Jennerat, de Bossier, Fougereie, Demours, Bailly, Cadet, Lavoisier, Le Gentil, Sage, D'auville, Pingré, Bordenare, Poissonnier, Duséjour, Portal, Deborv, associés*

*Sage, D'Auville, L'Auchon, Baumé, Vandermonde, Delaplace, Sabatier, de Jussieu, Messier et Brisson, adjoints.*

*M.M De Jussieu et Lemonnier, médecin, ont fait le rapport suivant du mémoire de M. Paulet sur trois ordres de champignons dans la classe des feuilletés.*

*Nous, commissaires nommés par l'académie, avons examiné un mémoire de M. Paulet sur trois ordres de champignons de la classe des feuilletés.*

*La classe naturelle des champignons présente aux botanistes des différences assez marquées dans leurs parties essentielles pour établir plusieurs genres et assujettir à l'ordre méthodique un nombre d'espèces très considérable. Le genre seul des champignons feuilletés, intéressant par la délicatesse de quelques-uns et beaucoup*

<sup>11</sup> 12 rue des perdreaux, 67110 Niederbronn ( gerard.sick@tele2.fr )

encore par la qualité pernicieuse de quelques autres, contient un très grand nombre d'espèces distinctes et ce nombre deviendrait prodigieux si on voulait faire attention à toutes les variétés qu'elles comprennent.

Il est de la plus grande importance d'avoir des marques faciles et assurées pour distinguer entre des productions malheureusement admises sur nos tables celles qui peuvent satisfaire notre appétit sans danger d'avec celles qui peuvent causer promptement la mort ou du moins des maladies formidables. Ces considérations ont engagé depuis toujours les botanistes à découvrir ces caractères et à répandre la lumière sur cette partie du règne végétal : plusieurs ont imaginé des méthodes particulières uniquement destinées à faciliter la connaissance des champignons; mais malgré tous leurs efforts on trouvaît encore ces secours défectueux à la campagne, on restait incertain sur la bonne ou mauvaise qualité des différentes espèces.

M. Paulet propose dans le mémoire dont nous avons l'honneur de rendre compte à l'académie de partager la famille des champignons feuilletés en trois différents ordres dont chacun doit comprendre plusieurs genres dans lesquels seront rangées les espèces qui ont entre elles le plus de rapports; il observe que ces ordres doivent avoir des caractères certains, invariables et très faciles à saisir.

Dans le premier ordre il renferme tous les champignons dont le goût est terriblement acre et qui sont plus ou moins piquants sur la langue; caractère très aisé à déterminer malgré la diversité des goûts, constant, invariable dans toutes les espèces de cet ordre. C'est pourquoi il les appelle champignons acres. A ce caractère très facile, il joint les suivants par une plus grande certitude, savoir d'être tous très simples dans leurs formes, de n'avoir ni collier à leur pédicule, ni coiffe ni voile qui couvrent leurs feuillets ni bulbes à leurs racines. Leur chapiteau se creuse plus ou moins en forme de nombril, de soucoupe ou d'entonnoir, ils ont une chair assez ferme et presque point d'odeur de champignons.

Il divise le premier ordre en 4 genres suivant la figure et l'arrangement des feuillets, savoir:

1° en arcs, à feuillets droits, minces et serrés de hauteur et de longueur inégales. Ce premier genre comprend 8 espèces qui se trouvent aux environs de Paris. M. Paulet les décrit ainsi que les suivantes avec beaucoup d'exactitude et de précision.

Le 2° genre comprend les champignons acres à feuillets droits mais écartées les unes des autres ou entremêlées de petits feuillets du côté du bord. Il en décrit 3 espèces.

Le 3° genre comprend les âcres à feuillets droits de hauteur et de longueur égale dont il a pareillement décrit 3 espèces et plusieurs variétés aux environs de Paris.

Dans le 4° genre il comprend les champignons acres, dont les feuillets ou les nervures sont ramifiés. Il décrit pareillement trois espèces et quelques variétés.

Tous les champignons de cet ordre ont peu d'odeur et de goût qui les fasse rechercher, leur densité les rend généralement indigestes et par là ils peuvent nuire quoiqu'ils ne

soient pas décidément vénéneux. Ils se plaisent à l'ombre sous les bois, dans un terrain un peu humide, et ordinairement sur les débris de feuilles de chêne.

Le second ordre comprend les champignons qu'il appelle encriers, c.à.d. ceux dont les feuillets d'abord blancs ou couleur de rose passent promptement à la couleur noire et deviennent en fin comme de l'encre, caractère simple, frappant, invariable et que tous les champignons de cet ordre obtiennent en très peu de temps. Outre ce caractère principal on observera 1° que les feuillets sont rayonnés autour du pédicule sans lui être adhérents de sorte qu'on peut enlever ce pédicule sans le rompre; 2° que la tige du pédicule est communément garnie d'un collet qui n'est que le débris d'un voile tendre et délié qui couvrirait d'abord les feuillets qui se déchire par l'extension du chapiteau. 3° la forme du chapiteau est ordinairement bombée, il s'aplanit par la suite et les bords se roulent quelque fois en dessous en manière de rotule.

L'ordre des Encriers se partage en deux genres, les uns qui ont une consistance assez ferme se séchent et noircissent simplement en vieillissant. Les autres, tendres et fragiles sont presque tous aqueux, ils s'humectent de plus en plus et finissent par se résoudre en une liqueur noire comme l'encre, dont la couleur est soluble dans l'eau. Ceux du premier genre ont une chair blanche et ferme, le chapiteau hémisphérique, leurs membranes supérieures s'écaillent en parcelles plus ou moins grandes et de différentes couleurs. La première espèce de ce genre est le champignon de couche ordinaire qui varie de grosseur, de grandeur, de couleur et de goût suivant les lieux où il croît : dans les prés bien fumés il a toute sa grandeur et ses autres qualités, sur les couches il est plus petit, moins sec et a moins d'odeur. Ces qualités diminuent encore dans celui qu'on élève dans les caves dont la surface est quelquefois toute noire quoique sa chair soit très blanche. Cette première espèce est celle qu'on mange le plus communément, il est rare qu'on soit incommodé à moins qu'elle n'ait été élevée sur des substances très pernicieuses ou qu'elles touchent elles-mêmes au tour de leur corruption.

Les espèces du second genre se caractérisent aisément par cette espèce de colliquation noire dans laquelle tombent leurs feuillets en leur substance à leur maturité. On les distingue d'abord à la forme ovale de leur chapiteau lorsqu'ils sortent de terre, par leur peu de pulpe, par ce qu'ils se déchirent et se divisent à mesure qu'ils s'étalent et parce que le bord de leur chapiteau se roule en dessus. M. Paulet en décrit 12 espèces dont aucune n'est nuisible.

Le 3° ordre est celui des champignons bulbeux, c'est à dire de ceux qui ont pour racine un bulbe arrondi souplement au milieu duquel s'élève un pédicule à-peu-près conique. Outre ce caractère très simple et très facile à saisir, ils ont encore celui d'être recouverts en naissant d'une enveloppe blanche et membraneuse qu'on a nommé volva laquelle prend son origine à la partie extérieure du bulbe et couvre tout le champignon ou du moins la plus grande partie. Cette enveloppe est très distincte du voile tendre et délié qui recouvre les feuillets et dont les débris forment le collet du pédicule comme dans l'ordre des encriers. Au reste la plus grande partie des champignons de cet ordre est

remarquable par la grandeur et la beauté de leur forme, par la vivacité de leurs couleurs et surtout parce qu'ils sont fort dangereux.

L'état de volva entier ou brisé lorsque ces champignons commencent à paraître forme une division très naturelle dans les espèces de cet ordre.

La première espèce du genre de ces champignons bulbeux dont le volva sort de terre dans son entier est la fameuse oronge, *aurantium fungus aureus*, *Agaricus speciosus hinraei*, que M. Paulet croit avoir été le *Boletus* des latins. Ce champignon très recherché à cause de sa délicatesse et de son bon goût sort de terre au mois de septembre couvert de son volva qui est du blanc de lait; alors il ressemble à un œuf tout blanc. Ce volva quoique très épais surtout vers le bulbe ne tarde pas à se déchirer et laisserait sortir une tête ronde, couleur de jaune d'œuf ou de safran qui entraîne souvent en se développant quelque portion de volva déchiré sur la surface. Le chapiteau en s'étendant acquiert de 5 à 6 pouces de diamètre. Sa surface est unie et lisse excepté sur les bords où elle est rayonnée en manière de cadran. Les feuillets sont épais et serrés, ils ont une teinte jaune ainsi que le pédicule et cette teinte quoique plus légère pénètre jusque dans la chair. Ce champignon, le plus recherché à cause de sa délicatesse, croît communément dans nos provinces méridionales et quelquefois aux environs de Paris. Sa substance s'aigrit et se corrompt fort aisément; cette espèce ne fait point de mal.

M. Paulet en décrit sept autres espèces à volva entier parmi lesquelles il y en a de très pernicieuses et qui ont fait le sujet d'un mémoire qu'il a lu à l'académie.

La seconde division des champignons bulbeux se distingue parce que leur volva est brisé en petites parcelles, même en naissant, ces parcelles restent adhérentes sur la surface des champignons et sont tantôt comme des taches blanches sur un fond rouge, tantôt comme des petites perles; du son, du mica brillant qu'on aurait répandu sur leur surface. Leur chair est ordinairement moins ferme que celle des oronges, leur surface est visqueuse et la plupart ont une odeur rebutante. Ils sont tous suspects ou décidément malfaisants, ils causent des faiblesses, des anxiétés, du vertige, la stupeur et la mort. Ils sont communs aux environs de Paris. M. Paulet a remarqué que la première et la plus remarquable espèce de ce genre est la fausse oronge, celle que tant de personnes confondent malheureusement avec la véritable; c'est pourquoi M. Paulet s'attache à la décrire avec plus de détails. C'est le *fungus muscus intersicicus* de C. & *Agaricus muscarius* Linn.

Ce champignon est grand et fort éclatant par la couleur de feu. La surface de son chapiteau est garnie de petites peaux blanches de grandeur à peu près égales qui sont les parcelles de son volva. Quand il est développé, sa couleur rouge s'affaiblit et il devient un peu plus pâle : les feuillets sont finement dentelés en scie. La couleur blanche de ses taches, celle de son pédicule et de ses feuillets ne permet point se confondre cette espèce avec la véritable oronge dont toutes les parties et la chair sont plus ou moins dorées. Son goût est douceâtre cependant ce champignon est un des plus précieux, il ne se passe guère d'années que quelques personnes ne soient trompées en le

*mangeant pour l'orange. On se ressouvient du danger extrême dans lequel il a mis feu Melle la princesse de Conti et plusieurs personnes en ont été les victimes.*

*Les animaux auxquels M. Paulet l'a fait manger ont éprouvé des défaillances, des tremblements, des anxiétés, des oppressions, une stupeur interrompue par de profonds soupirs, par des plaintes et par des mouvements convulsifs, cependant aucun n'en est mort. Les autres espèces de ce genre varient par leur degré de danger mais tous paraissent nuire et causer aux animaux des accidents fort graves.*

*Outre ces espèces de champignons bulbeux à volva brisé, M. Paulet en a remarqué deux autres qui se distinguent par les éminences de leur chapiteau. Ces éminences sont pointues ou plutôt pyramidales à facettes. Dans la 1<sup>re</sup> de ces deux espèces, le chapiteau est garni de pointes fines mais simples. Dans la seconde espèce les pointes des pyramides sont à trois branches. Ces deux espèces sont très dangereuses, l'odeur seule de la première est capable de faire dégoût surtout si le champignon commence déjà un peu à se corrompre.*

*Il résulte des observations de M. Paulet sur ces trois ordres que dans le premier on ne trouve que des champignons âcres, dont la substance dure et ferme est difficile à digérer, mais dont aucun n'est décidément malfaisant.*

*Que le second ordre fournit des champignons dont l'issu tendre et délicat qu'on digère assez bien et qui n'incommodent que lorsqu'ils sont corrompus ou dans des circonstances très rares. Enfin que le 3<sup>ème</sup> ordre rassemble des champignons d'une substance molle, humide, très disposée à une prompte putréfaction et que presque toute les espèces sont malfaisantes ou mortelles.*

*Ce mémoire nous paraît avoir répandu un grand jour sur la nature des champignons feuilletés, les distributions nous ont semblé très naturelles et très méthodiques, les caractères bien déterminés, les différences spécifiques bien saisies. Enfin les expériences sur les animaux faite avec le soin d'une très grande utilité.*

*Nous croyons qu'il mérite l'approbation de l'académie et d'être inséré parmi ceux des savants étrangers qu'elle juge à propos de faire publier.*