

Un Mycologue Italien du XVIIIème Siècle : J.A. BATTARRA

Le nom de BATTARRA (1714-1798) ne doit pas être entièrement inconnu à nos sociétaires puisque la Vendée a le privilège de posséder quelques stations d'un champignon rarissime et dont le genre porte son nom : le Battarraea phalloides, qui a parfois figuré à nos expositions.

Ce prêtre italien fut en son temps un véritable savant. On peut citer parmi ses diverses activités l'enseignement de la philosophie, les mathématiques, l'anatomie, les sciences naturelles et particulièrement la mycologie. Nous lui devons un traité d'agronomie et un ouvrage de mycologie descriptive, en latin, orné de 40 planches gravées : l'Histoire des champignons de la région de Rimini. Ce volume, un classique de la mycologie, est bien entendu pratiquement introuvable actuellement ; aussi suis-je particulièrement heureux d'en avoir une photocopie (texte et planches) que je dois à l'amitié de Roland COLLEATTE.

Après un tel cadeau, je ne pouvais moins faire que de lui en traduire –péniblement ! – les principaux chapitres. Ce sont des extraits de ce travail, accompagnés de quelques commentaires, qui feront l'objet de la note qui va suivre. En route donc pour un rapide survol du livre de BATTARRA, et pour une prise de contact par son intermédiaire avec quelques aspects insolites ou amusants de la mycologie d'il y a deux siècles et demi.

Et pour commencer joyeusement, examinons la gravure du frontispice.



Pour en goûter toute la saveur, voici quelques éclaircissements : BATTARRA, comme il nous l'apprend lui-même, appartenait à une société savante d'une haute tenue, l'Académie des Lyncei, devenue plus tard l'Académie des Sciences Italienne.

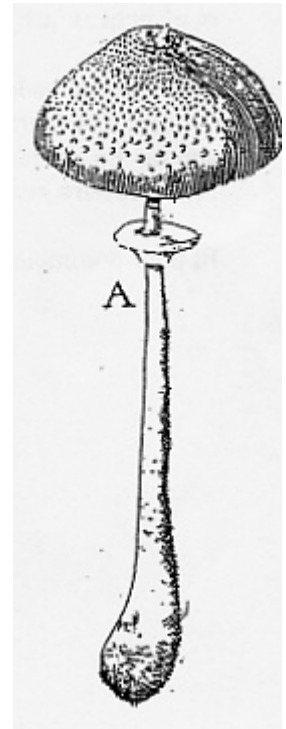
Cela suffit à justifier la présence du lynx, qui remplit à lui seul la moitié de l'illustration. Si vous vous souvenez que ce félin, grâce à sa vue perçante et son intelligence peu commune, a depuis l'Antiquité la réputation de pouvoir mettre en lumière le secret des choses cachées, et que vous notez qu'il est représenté ici avec une patte fermement appuyée sur une amanite, vous penserez sans doute comme moi que ce n'est pas le fruit du hasard. Et pour faire bonne mesure, il est accompagné d'une chouette (l'oiseau d'Athéna), symbole de la sagesse, méditant au milieu d'une accumulation de cryptogames. Conclusion : à eux deux, le lynx et la chouette personnifient évidemment l'auteur, sans aucune fausse modestie et en toute simplicité.

Quant à l'inscription grecque dominant la scène un peu à la manière d'une bulle de bande dessinée, elle résume en peu de mots la pensée de BATTARRA, omniprésente dans son ouvrage : « Nous étudions les champignons, nous ne les mangeons pas ». Et de fait, il ne manquera pas une occasion de se lancer dans les imprécations antifongiques les plus indignées, y compris contre les espèces qu'il indique lui-même comme comestibles. En voici un exemple :

« La généralité des auteurs qui traitent de l'usage alimentaire des champignons enseignent de s'abstenir de cette nourriture. Les champignons comestibles eux-mêmes constituent parfois un péril extrêmement menaçant pour l'estomac, les entrailles et les nerfs.

L'origine peut en venir soit de pluies trop copieuses, soit du sol qui les a vu naître et les imbibe d'un suc pernicieux, ou encore de la manière de les préparer, ou enfin de la mauvaise disposition de l'estomac des convives.

Qui pourra m'en dévoiler le mystère sera pour moi l'égal du grand Apollon. Mais quelle que soit l'origine alléguée de cette action néfaste, je ne la juge pas contraire à la vérité. Car nous savons bien que les symptômes produits par l'usage de ces champignons corrupteurs sont les vomissements, l'oppression thoracique et l'anxiété, la suffocation des sens, les coliques de ventre, la cardialgie, la diarrhée, la dysenterie, l'évanouissement, les sueurs froides, le hoquet, le tremblement et bien d'autres pouvant aller jusqu'à la mort et d'une telle importance qu'ils suffisent à tout homme avisé soucieux de sa bonne santé de vouer une haine vatinienne à la famille des champignons tout entière ».



Ne se croirait-on pas chez MOLIERE ?

Aussi est-il surprenant, après cette belle envolée lyrique, de trouver sous sa plume la phrase suivante, dans son chapitre sur l'utilité des champignons :

« La première utilité des champignons est d'être recherchés par divers animaux puisqu'il est vrai que des insectes s'en nourrissent très bien ; et ils servent à la nourriture des hommes comme par exemple les Truffes ou les champignons de printemps dits « Mousserons », appelés « Prugnioloi » par le peuple, dont on cuisine des plats sains et excellents et qui sont l'orgueil des meilleures tables. Le même honneur est accordé aux « Bolets » et au reste des champignons comestibles ».

On retrouvera cette contradiction apparente tout au long du livre. En réalité, l'auteur veut surtout dissuader - et vigoureusement - ses lecteurs profanes, débutants ou imprudents de s'aventurer dans des essais culinaires prématurés ; il tient à réserver la mycophagie à ceux-là seuls qui auront, par l'étude et la pratique, acquis un degré suffisant de savoir. N'est-ce pas une attitude empreinte de sagesse, telle qu'on peut l'attendre d'un prof^{de philo} ?

Pourquoi s'est-il décidé à publier son livre après une quinzaine d'années d'études sur le terrain ? Il nous l'apprend dans sa préface où il nous parle des imperfections et des insuffisances relevées dans les ouvrages qui ont précédé le sien. Et comme il se considère apte à y remédier, il va faire bénéficier ses contemporains de son expérience.

Il commence par nous proposer un classement des espèces. En bon botaniste qu'il est, et respectueux de l'art des transitions, il débute par le groupe ayant, d'après lui, le plus de similitude avec les plantes à fleurs : les clavaires rameuses « qui ont comme les plantes supérieures, des racines, un tronc et des rameaux ». Elles formeront donc sa première classe, la deuxième étant composée des clavaires simples. Et ainsi, de proche en proche, il va s'éloigner du schéma initial pour aboutir à la 18^{ème} classe qu'il nomme « agarics » où il fait entrer tout ce qui n'a pu tenir dans les précédents tiroirs, après être passé successivement par des assemblages les plus hétéroclites, comme « champignons solitaires pourvus d'un anneau, cespiteux à anneau, solitaires sans anneau, gorgés d'eau à lamelles et à chair ténue » etc...

Il est bien évident que cette « classification » n'était pas de nature à bouleverser la Science, mais il est tout aussi certain que les prédécesseurs de Battarra n'avaient pas fait mieux, faute d'avoir su mettre en lumière et réunir les caractères importants capables d'assurer les bases d'une classification rationnelle. Il faudra pour cela attendre la fin du XVIII^{ème} siècle et le début du suivant, avec les travaux de Bulliard, Persoon et Fries, qui seront les véritables fondateurs de la mycologie moderne.

Peut-être Battarra lui-même doutait-il de l'infaillibilité d'une telle méthode pour la détermination des récoltes à des fins culinaires c'est ce qui a pu motiver, au moins en partie, les pressantes recommandations d'abstinence prodiguées à ses lecteurs dans les différents chapitres de son livre.

Pour les téméraires, il a néanmoins rédigé des recettes culinaires applicables à un petit nombre d'espèces : Polyporus tuberaster, clavaires, morilles et helvelles, chanterelle, champignon de couche, amanite des Césars et quelques autres. Voici ses conseils généraux, à titre d'exemple :

« Après les avoir coupés, ils seront plongés dans l'eau pour les débarrasser des saletés. Une fois propres on les mettra dans du vinaigre fort où ils resteront environ une demi-heure.

Ainsi imbibés, on les sortira pour les placer dans un récipient de terre vernissée qui servira à la cuisson. On ajoutera du jus d'orange, de citron ou de raisins verts et ensuite des raisins secs ou du vin cuit, suivant son goût, pour adoucir l'acidité. Quelques feuilles de persil, du sel et du poivre en quantité modérée compléteront l'assaisonnement. Enfin on versera de l'huile d'olive d'une main plus généreuse et le tout sera mis à cuire jusqu'à ce que les champignons changent de couleur et commencent à rissoler ».

En ce qui concerne un certain nombre d'espèces moins assurément inoffensives, il ajoute aux opérations ci-dessus une ébullition d'un quart d'heure dans le vinaigre. Cette technique, bien antérieure à Battarra, était encore en usage à la fin du XIX^{ème} siècle sous le nom de « procédé Gérard » et a eu les honneurs du premier bulletin de la Société Mycologique de France en 1885. Sauf pour les intoxications phalloïdiennes où il se montrait totalement inopérant, ce qui était tout de même affligeant pour les victimes et leur famille, cette méthode préventive avait une certaine efficacité et, par exemple, a permis à Gérard de consommer impunément, devant témoins, quelques amanites tue-mouches ? Mais que penser de l'intérêt gustatif de pauvres champignons aussi sauvagement traités ?... Et si, malgré toutes les précautions prises pour la détermination des récoltes et le soin apporté à leurs apprêts on se retrouve malade, en proie à de fâcheuses évacuations impératives et répétées, tant supérieures ou inférieures, faut-il pour autant désespérer ? Non pas ; Battarra a prévu un chapitre consacré à la thérapeutique et dont il a demandé la rédaction à son maître et ami, Plancus, qui lui a enseigné naguère l'anatomie.

Plancus, après s'être réjoui de savoir son ancien élève enseigner la philosophie, le félicite de consacrer du temps à la botanique et particulièrement à l'étude des champignons. Puis il en arrive à ses prescriptions concernant leur consommation et les soins à prodiguer aux victimes d'empoisonnement :

« ... si tu veux m'en croire, ami Battarra très cher à mon cœur, garde-toi bien de manger des champignons... et ainsi tu vivras en sécurité. Car les champignons, suivant certaines opinions, s'appellent « fungi » à cause des funérailles « funus » auxquelles ils conduisent les convives. Ils peuvent parfois devenir dangereux, même ceux dont on a le sentiment qu'ils sont les plus sains et les plus inoffensifs...

... Ceci étant, si malgré tout, toi ou l'un de nos amis, vous vous étiez rendus malades par les champignons (que Dieu vous en préserve !) il faudra d'abord examiner attentivement l'état du patient : s'il est gravement atteint et que les vomissements soient particulièrement sévères, s'il présente une cardialgie, une suffocation, une diarrhée, un excès de bile, des coliques de ventre, ces symptômes seront calmés par le lait ou l'huile pris avec des bouillons jusqu'à l'élimination en douceur de la matière vénéneuse tant par la bouche que par les voies inférieures ; ensuite il faudra fortifier les entrailles par des

boissons aigrelettes, et enfin calmer les douleurs par l'opium et surtout la thériaque.

Mais si les symptômes sont peu sévères il suffit de donner quelques cuillerées d'oxymel ou mieux de vinaigre en sirop.

Avec ce seul traitement, le sirop de vinaigre en particulier, j'ai vu s'apaiser les méfaits des champignons, à condition qu'ils ne soient pas trop graves. En effet, cette sorte de poison pénétrant et cette viscosité qui prédominent dans les champignons vénéneux ont leur action neutralisée par le vinaigre mélangé au sucre ou au miel ».

Pour mémoire, l'oxymel est une solution de miel dans du vinaigre. Quant à la thériaque, en vogue durant tout le moyen-âge et jusqu'au XIX^{ème} siècle, il s'agissait d'un remède formé d'une soixantaine de composants (pas moins !) empruntés aux règnes animal, végétal et minéral ; c'était une sorte de panacée à laquelle on attribuait –entre autres – une action bienfaisante sur la fièvre et les douleurs ; bien plus, elle était réputée alexipharmaque, c'est-à-dire en bon français apte à servir de contre-poison.

En réalité, sa seule mais réelle efficacité tenait à la présence d'opium dans sa composition.

Compte-tenu de ce qu'étaient les ressources de la thérapeutique à l'époque de Battarra, il faut convenir que cette méthode de cure ne manquait pas d'une certaine logique : l'opium combattait la débâcle intestinale, les douleurs et l'angoisse du malade. L'oxymel apportait sa contribution en luttant contre la déshydratation, l'hypoglycémie et les troubles électrolytiques. Bien entendu, tout cela était dérisoire vis-à-vis des toxines phalloïdiennes, mais c'était tout de même autre chose que la recette de Pline l'Ancien – I^{ère} siècle ap. J.C.- consistant à faire cuire les champignons avec une branche de poirier ou des queues de poire pour les rendre tous comestibles. Je me garderai bien de conseiller à quiconque d'employer cette méthode, mais si certains veulent essayer, je recueillerai avec beaucoup d'intérêt les impressions des survivants.

Il y aurait bien d'autres aspects de l'œuvre de Battarra qui pourraient donner lieu à commentaires, mais ce serait sans nul doute mettre à rude épreuve la patience du lecteur, sans parler des sévères reproches de mon « rédacteur en chef » pour ma prolixité.

Je termine donc cette trop longue note ; mais si quelques sociétaires sont intéressés, je mettrai bien volontiers l'ouvrage à leur disposition au cours d'une de nos séances du lundi.

Jacques BOIFFARD 18 – V – 2007

