

# Depuis l'antiquité, on l'appelle bolet

Guy Gaudreau

Annette Ribordy

François-Xavier Ribordy

Micheline Tremblay

*Amicale des mycologues de Sudbury*

Les bolets font partie de ce qu'on appelle, dans le jargon scientifique, la classe des basidiomycètes, soit les champignons dont les organes reproducteurs — non visibles à l'oeil nu — sont des basides qui ont une forme de masse. Dans cette classe, différents ordres existent dont celui des *bolétales* qui se caractérisent par une partie fertile, facilement séparable du chapeau. Le groupe principal de cet ordre est la famille des bolétacées, champignons à tubes qui se présentent de l'extérieur comme des pores de formes fort variées<sup>1</sup>. Voilà nos bolets tels que nous les définissons en termes mycologiques.

Pareille classification repose sur une démarche scientifique et sur l'observation au microscope. Mais les bolets n'ont pas attendu les scientifiques pour exister et être connus des hommes. Depuis la nuit des temps, l'homme a cueilli des champignons pour se nourrir, se soigner et communiquer avec les dieux. Avant la démarche scientifique, les espèces de champignons connues n'avaient qu'une désignation populaire qui n'a pas laissé beaucoup de trace dans les écrits. De l'Antiquité à la Renaissance, la perception dominante se résume aux propos que tenaient le médecin grec Dioscoride au premier siècle de notre ère : « *Of fungi there is a double difference, for either they are edible, or they are poisonous, and come to be so upon many occasions, for either they grow amongst rusty nails or rotten rags, or ye holes of serpents, or amongst trees properly bearing harmful fruits*<sup>2</sup> ».

Ce texte trace l'histoire du bolet et de sa dénomination en l'examinant en tant que champignon qui sera, au fil des siècles, de mieux en mieux connu et décrit. Le champignon et le mot existent séparément depuis l'Antiquité

---

<sup>1</sup> Tous les champignons à tubes ne font pas partie des bolétacées, car il existe aussi les polypores qui poussent sur les arbres; mais, à l'inverse des bolets, leurs tubes ne se détachent pas facilement du chapeau.

<sup>2</sup> Voir *The Greek Herbal of Dioscorides*, Londres et New York, Hafner, 1968, p. 481.

de sorte que l'évolution que nous brosons à grands traits est double : celle du mot et de son référent, celle du champignon, désigné par diverses appellations. Cette présentation, qui se veut une contribution à l'histoire mal connue de la mycologie, s'arrête au début du XIX<sup>e</sup> siècle alors que la mycologie est arrivée l'âge adulte. Elle s'inspire, comme deux de nos textes antérieurs<sup>3</sup>, de l'ethnomycologie que Georges Becker a définie comme étant « l'analyse des rapports entre les champignons et les peuples dans leurs traditions, leurs habitudes culinaires, leurs littératures, leurs religions, leurs arts plastiques, leurs vocabulaires, leurs symbolismes et leur histoire<sup>4</sup> ».

## Le bolet en Antiquité

Le terme bolet remonte à l'Antiquité : *bolitès* chez les Grecs et *boletus* chez les Romains. L'origine étymologique du terme est grecque; le terme provient du mot *bolos* qui désigne une motte de terre<sup>5</sup>. Selon Locquin, ce terme pourrait même s'inspirer d'un mot sumérien datant de 3500 ans, *bal*, qui désignerait un forêt et une sorte de champignon, le clavaire<sup>6</sup>. Évitions toute confusion en précisant que le *boletus* des Romains ne désigne pas les espèces qui portent aujourd'hui ce nom.

Théophraste<sup>7</sup> (370-287), qualifié de père de la botanique et qui vécut au IV<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ, considère les champignons comme des plantes imparfaites qu'il classe en quatre grands types : les champignons poussant sous terre appelés *hydnom*, comme les truffes; ceux en forme de coupe,

<sup>3</sup> Voir François-Xavier Ribordy, Guy Gaudreau, Annette Ribordy et Micheline Tremblay, « Amanita muscaria », *Actes de la 10<sup>e</sup> journée Sciences et Savoirs (avril 2004)* de l'ACFAS-Sudbury, Sylvie Lafortune, Patrice Sawyer et Micheline Tremblay (dir.), Sudbury, p. 171-184; Guy Gaudreau, François-Xavier Ribordy, Annette Ribordy et Micheline Tremblay, « Fomes fomentarius », *Actes de la 11<sup>e</sup> journée Sciences et Savoirs (avril 2005)* de l'ACFAS-Sudbury, Micheline Tremblay, Sylvie Lafortune, Patrice Sawyer (dir.), Sudbury, p. 195-204.

<sup>4</sup> Georges Becker, *La mycologie et ses corollaires*, Paris, Maloine-Doin, 1974, p. 100.

<sup>5</sup> La première attestation de son utilisation par les Grecs provient d'un texte de Galien au II<sup>e</sup> siècle de notre ère [voir l'édition de 1823: *Claudii Galeni, Opera omnia*, tome VI, Lipsiae, Libraria Car. Cnoblochii, notamment p. 655 et 656 (version électronique : <http://gallica.bnf.fr/>)]. Comme une bonne partie des textes grecs sont disparus, et comme les Romains font référence au *boletus* un siècle plus tôt dans leurs écrits, il est possible que le terme grec ait été en usage bien avant Galien. Mais, il n'est pas exclu que les Romains, en s'inspirant du mot grec *bolos*, aient été les premiers à désigner un champignon de *boletus*, terme qui, à son tour, aurait inspiré Galien pour désigner l'équivalent du même champignon chez les Grecs.

<sup>6</sup> Marcel V. Locquin, « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai d'où viennent tes ancêtres. Les migrations humaines restituées grâce aux habitudes alimentaires », [www.transscience.enfrance.org /fr/aliments.htm](http://www.transscience.enfrance.org/fr/aliments.htm)

<sup>7</sup> *Theophrastus. Enquiry into Plants*, traduction de A.F. Hort, 2 vol., Cambridge, Harvard University Press, 1961.

comme les pézizes; ceux de forme arrondie, comme les vesses-de loup; puis un dernier type, appelé *mykés*<sup>8</sup>, qui désigne tous les champignons à chapeau et à pied. De ce mot, d'ailleurs, dérive le terme « mycologie ». Aucun de ces types ne correspond à notre bolet d'aujourd'hui. À cette époque, la connaissance des champignons reste encore très sommaire.

Les Romains ont laissé beaucoup plus de témoignages dans leurs écrits. Leur terme générique, pour désigner l'ensemble des champignons, est *fungus*. Il s'agit d'un terme d'usage courant, car il n'est pas encore question, comme c'est le cas depuis la Renaissance, d'avoir recours à une langue savante. Selon Becker, les Romains feraient référence à moins de douze espèces<sup>9</sup>, parmi lesquelles on retrouve, dans les épigrammes du poète latin Martial, du premier siècle de notre ère, un champignon appelé *boletus*. Nous y voilà! On compte 11 occurrences de ce terme, dans ses 14 livres d'épigrammes. L'une de ces épigrammes, appelée *BOLETTI*<sup>10</sup>, est abondamment citée sur Internet, notamment par des professeurs de latin<sup>11</sup>. En voici le texte :

ARGENTUM ATQUE AURUM FACILEST LAENAMQUE  
TOGAMQUE

MITTERE; BOLETOS MITTERE DIFFICILEST.

(Livre XIII, 48)

Les traductions françaises consultées varient légèrement. Nous retenons celle de H.J. Izaac, publiée en 1961<sup>12</sup>. « Envoyer de la vaisselle d'argent et d'or, un manteau, une toge est chose facile; envoyer des champignons, voilà le difficile ». Le sens de l'épigramme ne fait généralement pas de doute autant chez les traducteurs du XIX<sup>e</sup> que du XX<sup>e</sup> siècle : ces *boleti* sont rares et valent plus cher que l'or<sup>13</sup>!

<sup>8</sup> R.W. Sharples, *Theophrastus of Eresus. Sources for His Life, Writings Thought and Influence, vol 5, Sources on Biology*, New York, E.J. Brill, 1995, p. 147.

<sup>9</sup> Georges Becker *et al.*, *Guide des champignons*, Paris, Sélection du Reader's Digest, 1982, p. 8.

<sup>10</sup> Les mots latins se déclinent et le pluriel de *boletus* est *boleti*.

<sup>11</sup> Voir : « Latinteacher. Where Latin Teacher Meet in Cyberspace », [www.latinteach.com/saturnalia2.html](http://www.latinteach.com/saturnalia2.html); [www.curculio.org/teachingTexts2/Martial-13-48.doc](http://www.curculio.org/teachingTexts2/Martial-13-48.doc)

<sup>12</sup> Martial, *Épigrammes*, tome II, 2<sup>e</sup> partie, livres XIII-XIV, texte établi et traduit par H.J. Izaac, Paris, Les Belles Lettres, 1961, p. 202.

<sup>13</sup> Les traductions des épigrammes de Martial ne renferment pas toujours de commentaires. Néanmoins dans une traduction anglaise de 1914, le traducteur précise que ces « boleti » sont rares ou que leurs propriétaires préféreraient les manger plutôt que s'en départir (voir *The Epigrams of Martial translated into English Prose*, Londres, G. Bell & Sons, 1914, p. 594). Dans une autre traduction, publiée en 1961, l'auteur reprend à peu près la même explication, mais ajoute qu'ils seraient rares parce qu'ils poussent seulement en certaines saisons (voir Walter C.A. Ker, *Martial Epigrams with an English Translation*, Cambridge, Harvard University Press, 1961, vol. II, p. 408).

Cette épigramme soulève la question de l'identification précise de ces fameux *boleti*, identification qui permettrait peut-être de connaître les raisons de sa rareté. Dans le *Dictionnaire historique de la langue française*<sup>14</sup>, on indique, à l'entrée du mot « bolet », que *boletus* désignait, en latin impérial, tous les champignons comestibles. Cette définition concorde d'ailleurs avec celle des dictionnaires latin-français usuels<sup>15</sup>. Pourtant, elle demeure trop imprécise, car ce terme, selon les spécialistes et mycologues qui se sont intéressés à l'histoire de la mycologie<sup>16</sup>, désignerait une espèce des plus recherchées, soit l'amanite des Césars, appelée aussi l'oronge, considérée, encore aujourd'hui, comme l'un des meilleurs champignons. Ce n'est pas un hasard si la désignation courante de cette espèce fait explicitement référence au monde romain et à ses délices qui plaisaient tant aux empereurs. Encore aujourd'hui, l'oronge est cueillie dans toute la moitié nord de l'Italie<sup>17</sup>. La rareté de ces champignons vient peut-être du fait qu'ils sont si prisés, qu'on préfère les garder pour soi.

Un passage des *Questions naturelles* de Sénèque montre clairement qu'il s'agit d'un champignon poussant dans une enveloppe très caractéristique, la volve<sup>18</sup>. « Si rien n'est assez froid, rien non plus n'est assez chaud pour ces gens-là. Ils engloutissent presque fumants des champignons [*boletos*] qu'ils ont retirés du feu pour les avaler brusquement avec leur enveloppe<sup>19</sup>. » Pline l'Ancien décrit cette amanite d'une façon si détaillée, qu'aucun doute ne persiste

La terre en effet produit d'abord la volve, puis le « bolet » dans la volve, comme est le jaune dans l'oeuf, et cette enveloppe n'est pas

<sup>14</sup> *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert, 1992, tome I, p. 242.

<sup>15</sup> Voir, par exemple, Henri Goelzer, *Le Latin en poche. Dictionnaire latin-français, français-latin*, Paris, Garnier, 1928, p. 94. Le plat sur lequel on servait des champignons s'appelait *boletar*.

<sup>16</sup> Voir Laurent Ravier, « Historique de la mycologie », [www.leschampignons.com/portail/index.php?module](http://www.leschampignons.com/portail/index.php?module); Becker, *Guide des champignons*, p. 8; Giacomo Lazzari, *Storia della Micologia Italiana*, Trento, Saturnia, 1973; Associazione Micologica Bresadola Guppo di Messina, « Storia Della Micologia », [http://xoomer.virgileo.it/micologiamessinese/Storia\\_della\\_micologia.htm](http://xoomer.virgileo.it/micologiamessinese/Storia_della_micologia.htm); Antoine Laurent Apollinaire Fée [mentionné par John Bosstock et H.T. Reily (dir.) *Pliny the Elder, Natural History*, vol. XXII, 47, note 1 : version électronique: [www.perseus.tufts.edu/cgi-bin/ptext?doc=Perseus%3AText%3A1999.02.0137&query=chapter%3D%231447&layout=&loc=22.46](http://www.perseus.tufts.edu/cgi-bin/ptext?doc=Perseus%3AText%3A1999.02.0137&query=chapter%3D%231447&layout=&loc=22.46)].

<sup>17</sup> Georges Becker, *Champignons*, Paris, Gründ, 1983, p. 205.

<sup>18</sup> Précisons pour les profanes que les amanites ont toutes un voile qui entoure le champignon lorsqu'elle sort de terre, et que certaines amanites présentent, à ce stade, une forme particulière ressemblant à un oeuf.

<sup>19</sup> Sénèque, *Questions naturelles*, tome I, livre IV, xiii-10, texte établi et traduit par Paul Oltramare, Paris, « Les Belles-Lettres », 1961, p. 206.

moins utile à la nutrition du jeune bolet. Elle se rompt dès qu'il paraît, puis, à mesure qu'il croît, elle se transforme en pédicule<sup>20</sup>.

Sans surprise, le *boletus* se retrouve dans les recettes du célèbre Apicius, qui vécut au temps de Jésus-Christ, et à qui on doit les premières recettes gastronomiques. Sur douze recettes proposées, six mettent en valeur les truffes, trois les *boleti* et trois autres un champignon non identifié, appelé bizarrement le champignon du frêne (*fungi farnei*)<sup>21</sup>. Notons toutefois qu'aucune des recettes n'utilise le bolet d'aujourd'hui.

Dans un autre ordre d'idées, faut-il rappeler que l'empereur Claude fut assassiné par sa femme Agrippine qui lui fit manger un plat de ces amanites dans lequel on avait incorporé d'autres amanites, celles-là mortelles, peut-être l'amanite phalloïde<sup>22</sup>. Il faut dire que le genre des amanites renferme à la fois les meilleurs et les plus toxiques champignons. D'ailleurs Martial, auteur corrosif, avait fait allusion à Claude dans cette autre épigramme dans laquelle il se plaint de l'impolitesse d'un hôte :

Dis-moi quelle démence t'a frappé! Sous les regards de tes nombreux invités,

Seul, Cécilianus, tu manges gloutonnement des champignons [*boletos*]!

Que te souhaiterais-je qui soit digne d'une si vorace bedaine et d'une pareille goinfrerie?

Que tu avales un champignon [*boletum*] du genre de celui qu'avalait Claude<sup>23</sup>!

Si le bolet des Romains est, en fait l'oronge, un autre genre de champignon est également en usage et nous rapproche des bolets d'aujourd'hui. Encore ici, référons-nous à Martial et à l'une de ses épigrammes où, cette fois, il se plaint qu'on lui offre des champignons bien ordinaires alors que son hôte se gave d'oronges. Présentons deux traductions en commençant par celle de Lemaître et Dubois de 1864 :

Pourquoi ne me sert-on pas les mêmes plats qu'à toi? Tu savoures des huîtres engraisées dans le lac Lucrin; moi, je suce une moule dont

<sup>20</sup> Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, livre XXII, 46, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, « Les Belles Lettres », 1970, p. 54-55.

<sup>21</sup> Apicius. *L'art culinaire : De re coquinaria*, livre IX, 15-16, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, C. Klincksieck, 1965, p. 211-215. Jacques André a tenté d'identifier ce champignon en proposant notamment l'idée d'un polypore, d'un lenzite ou du tramète odorant. En mycologie, il est reconnu que le frêne n'est pas un arbre propice à la formation de champignon.

<sup>22</sup> Becker, *Guide des champignons*, p. 8.

<sup>23</sup> Martial, *Épigrammes...*, tome I, livre I, 20, Izaac, p. 21.

l'écaille m'écorce la bouche. Tu manges de fins champignons [oronges], et l'on me sert qu'on donnerait aux pourceaux<sup>24</sup>.

Maintenant, celle de Constant Dubos, également du XIX<sup>e</sup> siècle, mais en vers :

Quand tu dévores seul et sans délicatesse  
Un plat de champignons de la plus fine espèce [*boletos*]  
Des mousserons douteux, vil rebut d'un pourceau,  
Me sont offerts à moi comme un friand cadeau<sup>25</sup>.

Le passage qui nous intéresse, dans cette épigramme, se lit ainsi en latin : « *Sunt tibi boleti : fungos ego sumo suillos* ». Le sens ne fait aucun doute : les *boleti* sont meilleurs que les autres champignons. Mais ces « autres » champignons, quels sont-ils ? Une chose est certaine, ce ne sont pas des mousserons. D'ailleurs, les traducteurs ultérieurs ont adopté l'interprétation donnée par Lemaistre et Dubois. Un passage de Pline l'Ancien est cependant fort éclairant quant à l'identification de ces champignons. Dans son *Histoire naturelle*, toujours au livre XXII, on peut lire :

Les champignons sont d'une nature plus flasque; les espèces en sont nombreuses, mais tous sont produits par l'humeur des arbres. Les plus sûrs sont ceux dont le derme est rouge, d'un rouge moins clair que celui des Oronges; puis les blancs, dont on remarque le pédicule semblable à l'apex d'un flamme. Les champignons de porcs, [*suilli*] très propres à empoisonner, forment une troisième espèce<sup>26</sup>.

Des spécialistes de l'Antiquité, comme Jacques André et Antoine Laurent Apollinaire Fée au XIX<sup>e</sup> siècle, ne se sont pas trompés quand ils ont reconnu dans ce terme *suillus* nos bolets d'aujourd'hui. Comme André le mentionne en commentaires, dans l'*Histoire naturelle* de Pline, la terminologie italienne en usage aujourd'hui a conservé cette référence aux champignons des pourceaux, en désignant les bolets les plus connus sous le vocable de *porcini*<sup>27</sup>. En France, un des termes populaires pour désigner le bolet comestible au

<sup>24</sup> *Oeuvres complètes de M.V. Martial* avec la traduction de MM. V. Verger, N.A. Dubois et J. Mangeart, nouvelle édition revue avec le plus grand soin par Félix Lemaistre et N.A. Dubois, Paris, Garnier, 1864, tome I, livre III, 60, p. 148.

<sup>25</sup> Les épigrammes de Martial, traduits en vers français par Constant Dubos..., Paris, J. Chapelle [18??], p. 113.

<sup>26</sup> Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, livre XXII, 47, p. 56.

<sup>27</sup> Voir Luigi Fenaroli, *Funghi*, Firenze, Giunti, 1998, p. 184-192. Le *boletus scaber* s'appelle *porcinello*, le *boletus rufus*, *porcinello rosso*, le *boletus edulis*, *porcino comune*, le *boletus satanas*, *porcino malefico*, le *boletus aerus*, *porcino nero*. Huit autres bolets de l'ouvrage portent le nom de « bolet ». Voir p. 94-108..

XIX<sup>e</sup> siècle est le « porchin-potiron »<sup>28</sup>. Qui plus est, en napolitain, le bolet est appelé *silli*<sup>29</sup>. Comme on le constatera plus loin, plusieurs hommes de science de la Renaissance feront la même association. Plusieurs preuves attestent cette association entre le *suillus* et le bolet.

Reste cependant un point à éclaircir. On peut s'étonner que Pline associe les bolets que l'on connaît chez nous aujourd'hui aux champignons propices aux empoisonnements. Cela exige des explications. Si le bolet reste relativement sans danger pour la consommation dans le Nouvel-Ontario, il en va autrement en Europe, où une espèce de bolets est toxique, sans toutefois être létale : le bolet satan. Le mycologue italien Lazzari offre une autre explication. Selon lui, ces champignons étaient en vente sur les marchés de l'époque notamment pour leurs propriétés médicinales. Ceux en provenance de l'Asie mineure avaient été séchés. Selon les croyances de l'époque, l'arbre auquel le champignon était associé, et qui dans ce cas-ci était inconnu, déterminait en bonne partie sa toxicité<sup>30</sup>.

## De la Renaissance au siècle des Lumières

La chute de l'Empire romain mettra un terme à l'utilisation des termes *boletus* et *suillus*. Bien sûr, cela n'empêchera pas les différents peuples de continuer à manger certaines espèces de champignons, mais les mots pour les désigner ont été perdus. Albert le Grand, au XIII<sup>e</sup> siècle, mentionne le *boletus* sans que l'on sache exactement à quelle(s) espèce(s) il se réfère<sup>31</sup>. En dépit des rares passages consacrés aux champignons, ce qui souligne son désintéressement, il sera le premier à décrire l'amanite-tue-mouches.

C'est à la Renaissance qu'une première rupture fondamentale apparaît. L'homme de science suisse, Gaspard Bauhin (1560-1624), « fut le premier à donner à quelques champignons des noms d'espèces latins<sup>32</sup> ». Rien d'étonnant à ce qu'il utilise le latin, langue des lettrés européens et langue de

<sup>28</sup> Félix Cadet-Gassicourt, *Premier secours avant l'arrivée du médecin ou Petit dictionnaire des cas d'urgence...*, suivi d'une instruction sur les champignons, Paris, 1845, p. 245 (version électronique : <http://gallica.bnf.fr/>).

<sup>29</sup> Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, livre XXII, 46, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, p. 107; voir aussi, Lazzari, *Storia della Micologia Italiana*, p. 15.

<sup>30</sup> Lazzari, *Storia della Micologia Italiana*, p. 15.

<sup>31</sup> Albert le Grand, *De Vegetabilibus, Libri VII*, Berolini, G. Reimer, 1867, voir notamment, p. 132 et 136. Le sens du texte semble indiquer qu'il s'agit de l'une des trois grandes catégories de champignons, les deux autres étant les *fungi* et les *tuberes*.

<sup>32</sup> Becker, *Guide des champignons*, p. 8. Nous n'avons pas identifié l'ouvrage dans lequel il aurait fait cette innovation capitale. Encore en 1623, [*Pinax Theatri Botanici*, Bâle, L. Regis, 1623, p. 369-376 (version électronique : <http://gallica.bnf.fr/>)] il adopte un modèle traditionnel en numérotant simplement les espèces décrites.

communication universelle, quoique savante. C'est, en quelque sorte, l'anglais d'aujourd'hui. Toutefois, le fait qu'il a attribué un nom précis descriptif à certaines espèces rend son travail original, puisque jusqu'alors, les botanistes s'étaient contentés d'identifier les espèces en les numérotant, (*Primum Genus, Genus II, etc.*)<sup>33</sup>. La latinisation était lancée, dissociant ainsi la langue populaire et ses nombreuses appellations régionales pour la même espèce, de la langue savante, commune et unique. Néanmoins, pendant plus de deux siècles, la terminologie scientifique et les catégories identifiées resteraient imprécises.

Le maintien de la tradition romaine de désigner et de distinguer les amanites et les bolets est, en effet, reprise par l'Italien Pier Andrea Cesalpin qui, en 1583, dans son ouvrage *De plantis*, au livre sept, identifie les grandes catégories de champignons dont la troisième s'appelle *boleti* et désigne les amanites, tandis que la quatrième s'appelle *suilli* et désigne les bolets<sup>34</sup>. Quelques années plus tard, Charles de L'Écluse est le premier<sup>35</sup> à consacrer un ouvrage distinct portant exclusivement sur les champignons<sup>36</sup>. Bien que les illustrations qui accompagnent cet opuscule soient de mauvaise qualité, on y reconnaît notre bolet des Romains, c'est-à-dire l'orange, présentée à différents stades de son développement (voir la figure 1<sup>37</sup>).

Un siècle plus tard, un autre Italien, considéré comme le père de la mycologie, Pier Antonio Micheli, dans son ouvrage *Nova plantarum genera*, publié en 1729, donnera un autre sens au *boletus* en désignant non pas nos bolets – qui sont toujours appelés *suillus* – mais la famille des morilles<sup>38</sup>! Il faut dire que Micheli avait sans doute été influencé par le botaniste français Joseph Pitton de Tournefort qui, en 1694, avait publié, d'abord en français, *Éléments de botanique*, puis dans une version remaniée en latin en 1700 (*Institutiones rei herbariae*), et dans laquelle, il avait fait cette même association<sup>39</sup>.

---

<sup>33</sup> La figure 1, présentée plus loin, illustre bien la pratique de la désignation numérique adoptée par ces botanistes.

<sup>34</sup> Lazzari, *Storia della Micologia Italiana*, p. 27-31.

<sup>35</sup> Voir « Mycologie », *Grand Larousse encyclopédique*, tome 7, Paris, Librairie Larousse, p. 624.

<sup>36</sup> Charles de L'Écluse, *Fugngorum in Pannoniis Observatorum Brevis Historia*, appendice de l'ouvrage *Rariorum Plantarum Historia*, Anvers, Chez Joannem Moretum, 1601, p. 263-291.

<sup>37</sup> *Ibid.*, p. 272-273. Précisons que la figure 1 ramène sur une seule page la section consacrée à ce champignon.

<sup>38</sup> G. Bellato, « Storia della Micologia Italiana », [www.ambresadola.it/Micologia/StoriaMic/htm](http://www.ambresadola.it/Micologia/StoriaMic/htm).

<sup>39</sup> Lazzari, *Storia della Micologia Italiana*, p. 90-91.



Figure 1  
Le bolet selon Charles de L'Écluse



Source : Charles de L'Écluse, « Fungorum in pannoniis observatorum », dans *Rariorum plantarum historia*, Anvers, 1601, p. 271

Quelques années après Micheli, apparaît l'oeuvre majeure de Carl von Linné<sup>40</sup> — celui qui est considéré comme le père de la taxonomie scientifique des plantes —, celui qui impose — et non invente — la nomenclature binominale. Sa contribution au bolet reste déterminante, car il a procédé à un changement important dans la désignation de cette catégorie en ayant recours au mot latin *boletus* pour désigner l'ensemble des champignons à pores : *BOLETUS. Fungus horizontalis, subtus porosus*<sup>41</sup>, soit les champignons dont le dessous est formé de pores. Tournefort et Micheli avaient amorcé la rupture sémantique du *boletus* de l'Antiquité : il existait déjà un flottement dans la désignation des espèces correspondantes au *boletus*. Avec Linné, le terme se fixait et faisait une entrée durable.

Toutefois, dans son oeuvre majeure de 1735, Linné traite ensemble les bolets d'aujourd'hui et les polypores rejetant ainsi, malheureusement, la suggestion de Micheli qui avait proposé, pour certains champignons à pores, le nom *polyporus*. Il préféra plutôt distinguer deux grands groupes, soit les *parasitici acaules* (bolets parasites de tiges) et les *stipitati* (bolets à pédicule). L'avenir allait donner raison à Micheli.

## Deux incontournables : Bulliard et Fries

Pour compléter l'histoire du bolet, il faut absolument souligner la contribution de Bulliard et de Fries. Le Français Pierre Bulliard a beaucoup contribué à la taxonomie et à l'étude des bolets; il publie, à compter de 1780, son *Herbier de la France*, suivi de son *Histoire des champignons de la France* publiée en 1791-1792<sup>42</sup>. C'est lui qui, le premier, a désigné le fameux cèpe de Bordeaux, soit le *boletus edulis*. La plus vieille illustration couleur que nous avons trouvée de ce champignon provient de son *Herbier* des années 1780, planches 60 et 494 (voir les figures 2 et 3)<sup>43</sup>.

<sup>40</sup> Carl von Linné, *Systema naturae per regna tria naturae...*, tome II, édition de 1767, p. 723-724 (version électronique: <http://gallica.bnf.fr>).

<sup>41</sup> *Ibid.*, p. 722.

<sup>42</sup> Pierre Bulliard, *Herbier de la France ou collection complète des plantes indigènes de ce royaume*, plusieurs volumes, Paris, Chez l'auteur, 1780; Didot le jeune, Debure et Belin; *Histoire des champignons de la France*, Paris, Chez l'auteur, Barrois, Belin, Croullebois, Bazan, 1791-1792 (Bibliothèque interuniversitaire de médecine, catalogue des textes en ligne, dorénavant BIUM : [http://194.254.96.20/FMPro?-DB=livanc.fp3&-Format=livanc\\_rech.htm&cote=08338&-sortfield=cote&-Find](http://194.254.96.20/FMPro?-DB=livanc.fp3&-Format=livanc_rech.htm&cote=08338&-sortfield=cote&-Find)). Pour en savoir plus sur la vie et l'oeuvre de Bulliard, voir, E.J. Gilbert, « Un esprit, une oeuvre : Bulliard Jean Baptiste François, dit Pierre (1752-1793) », *Bulletin de la Société mycologique de France*, vol. 68, 1, p. 5-131.

<sup>43</sup> Comme son herbier est publié sous forme de cahier mensuel, la planche 60 aurait paru en 1781-1782 tandis que la planche 494 n'aurait vu le jour qu'en 1791; voir Gilbert, « Un esprit, une oeuvre... », p. 57.

## Figure 2 et 3 Le bolet comestible de Pierre Bulliard



Source : Pierre Bulliard, *Histoire des champignons de la France*, Paris, 1791, planches 60 et 494.

Bulliard est conscient qu'il faut aller plus loin que Linné en distinguant deux grands groupes au sein des bolets. De toute évidence, il s'inspire de Micheli, quand il écrit :

La Nature nous offre le moyen de faire deux divisions bien distinctes des BOLETS. Dans la première nous comprendrons toutes les espèces de ce genre dont les tubes ou les pores, ne faisant pas corps avec leur chair, peuvent facilement en être séparés. Dans la seconde se trouveront celles dont les tubes ou les pores font corps avec leur chair, ou y ont une forte adhérence<sup>44</sup>.

Le travail de Bulliard sera reconnu par ses pairs notamment en raison de la qualité de ses illustrations qui revêtent une grande importance pour l'identification des champignons et la diffusion de leur appellation dans le monde scientifique. En préface de ce même ouvrage, il explique pourquoi il fait peu référence à l'appellation de la même espèce par ses prédécesseurs :

...si je donne de synonymie que celle qui se trouve dans des ouvrages enrichis de figures, c'est que très souvent une description est bonne et

<sup>44</sup>Bulliard, *Histoire des champignons*, p. 316.

la figure qui y correspond est inexacte; c'est aussi quelques fois parce que je ne suis pas certain que le champignon décrit et figuré par tel ou tel auteur soit le même que celui que je veux faire connaître; c'est enfin parce que des descriptions sans figures ne laissant presque jamais une idée assez nette d'un champignon, et se trouvant rarement d'accord dans divers ouvrages, je ne veux pas courir le risque de faire de fausses citations<sup>45</sup>.

Ce passage souligne bien la difficulté des mycologues de cette époque. Le travail de Bulliard est, sur ce plan, assurément remarquable. Il ne faut pas se surprendre qu'il soit le parrain scientifique de neuf espèces de bolets, dont les bolets amer, poivré et orangé. Cela explique que, pour ces espèces, les ouvrages spécialisés sur les champignons — et ce, dans toutes les langues, comme en font foi des ouvrages consultés en russe et en vietnamien (voir figures 4 et 5) — mentionnent : Bull. ex Fr., soit Bull pour Bulliard, revu par Elias Fries.

Figure 4  
Le boletus edulis en russe

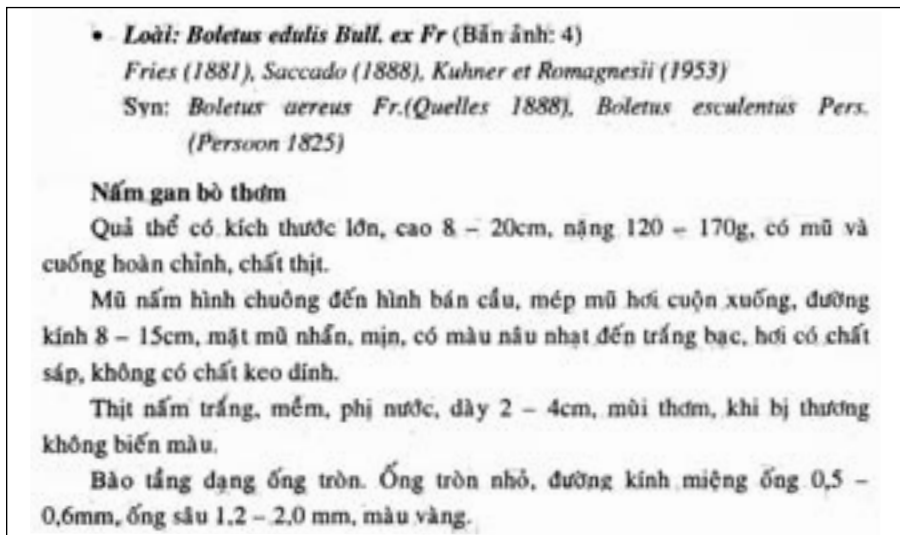
Белый гриб <i>Boletus edulis</i> BULL. EX FR. 	
<p><b>Признаки.</b> Шляпка достигает 5–25 см в диаметре, у молодых грибов шаровидная, затем плоско-выпуклая до распростертой. Она голая или слабо-войлочная, иногда растрескавшаяся, сухая или влажная, с различной окраской: беловатой, светло-коричневой, бледной серо-охряной, темно-красно-коричневой со светлыми круговыми зонами. <b>Трубочки</b> довольно длинные, у ножки прижатые, в раннем возрасте белые или беловатые, позже – слегка желтые и, наконец, желто-оливково-зеленые. <b>Поры</b> в основном того же цвета, что и трубочки, у молодых грибов узкие, округлые или угловато-круглые. <b>Ножка</b> от 4 до 20 см высотой и 2–10 см в диаметре. У молодых грибов она вздутая клубневидная, затем удлиняется. Основание остается клубневидным. Поверхность в основном беловатая или светло-коричневая, бледнее, чем шляпка, около основания – всегда белая, покрыта слабым бледным сетчатым рисунком. <b>Мякоть</b> белая, под кожей шляпки – бледно-розовая</p>	<p>или красноватая, запах приятный, вкус мягкий.</p> <p><b>Споровый порошок</b> оливково-коричневый.</p> <p><b>Распространение.</b> Растет с сентября по октябрь повсеместно на плоских и гористых территориях, на толстом хвойном слое, на сыром перегное. Предпочитает плодородные, кислые, песчаные, силикатные, известковые почвы. Встречается недалеко от мухоморов, растет группами.</p> <p><b>Сходство.</b> Чаше всего путают с желтым грибом (<i>Tuorilus felleus</i>). Существует семь различных видов белого гриба, растущих под различными деревьями, например, <i>B. aestivalis</i> растет под дубами и буками ранним летом, покрыт заметной сеткой вплоть до основания.</p> <p><b>Свойства.</b> Хороший съедобный гриб.</p> <p><b>Примечание.</b> <i>Edulis</i> означает "съедобный".</p>

Source : Гельмут и Ренате Грюнерт, *ГРИБЫ*, Москва, Астрель, 2002, p. 202.

<sup>45</sup> *Idem*, p. x-xi.

## Figure 5

### Le boletus edulis en vietnamien



Source : Lê Bá Dég, *Nấm Lớn Tây Nguyên*, Hà Nội, KHKT, 2003, p. 177.

La démarche de Bulliard est symptomatique d'une mutation fondamentale liée au siècle des lumières. Comme le précise le professeur Claude Hartmann de l'Université d'Orléans, « Le Siècle des lumières, s'il fut philosophique, fut aussi scientifique, caractérisé par un accroissement très significatif des connaissances<sup>46</sup>. » La recherche et la diffusion des connaissances nouvelles sortent alors du cercle étroit des savants qui rédigeaient toujours leurs ouvrages en latin<sup>47</sup>. C'est pourquoi on note la publication de quelques ouvrages dans le domaine de l'histoire naturelle et de la botanique rédigés, par exemple, en anglais<sup>48</sup>, en français, etc. Ces travaux précurseurs, dont ceux de Bulliard, développent une double terminologie pour désigner les noms des champignons : une terminologie latine et une autre, populaire. À n'en pas douter, il s'agit d'une autre rupture dans l'histoire de la mycologie.

Le travail d'Elias Fries sur les champignons, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, est généralement considéré comme plus important que celui de Bulliard ou de Micheli. En ce qui concerne les bolets, Fries<sup>49</sup> complétera simplement le

<sup>46</sup> Claude Hartman, « L'herbier de Pierre Bulliard: une première dans l'édition scientifique », BIUM.

<sup>47</sup> Cela aura d'ailleurs un effet sur la nomenclature mycologique car certains termes savants désignant des espèces, telle la chanterelle, *cantharella* en latin, seront repris par la langue populaire.

<sup>48</sup> Voir James Bolton, *An History on Fungusses growing about Halifax...*, Halifax, 1788-1791.

<sup>49</sup> Voir Elias Fries, *Observationes mycologicae*, édition originale de 1815, p. 109.

travail de Micheli, Linné et Bulliard, et séparera pour de bon, les bolets des polypores, pour réserver aux premiers le terme *boletus* et aux autres le terme *polyporus*.

## Les bolets aujourd'hui

Avec les amanites, les bolets sont sans doute les plus connus des champignons, parce qu'ils comptent parmi les meilleurs champignons comestibles et ceux qui sont les plus faciles à cueillir sans danger d'intoxication. La famille des bolets compte une centaine d'espèces dans l'est du Canada et plus de 200 en Amérique du Nord. Au sein de cette famille, on distingue plus d'une douzaine de genres. Rappelons que, dans la désignation scientifique de la flore et de la faune, les espèces portent un nom double : le genre, puis l'espèce spécifique. Ainsi, au sein du groupe des bolets, on retrouve les genres suivants que nous avons listés en indiquant le nombre d'espèces identifiées présentement au Québec et dans notre modeste herbier de la région de Sudbury.

**Tableau 1**  
**Répartition des bolets selon les genres**

GENRE	Nombre d'espèces répertoriées au Québec*	Nombre d'espèces répertoriées à Sudbury
BOLETUS	27	8
LECCINUM	16	9
TYLOPILUS	8	4
SUILLUS	21	9
XEROCOMUS	8	5
Aureoboletus	2	0
Austroboletus	1	1
Boletellus	3	1
Chalciporus	3	2
Gyrodon	1	1
Gyroporus	3	1
Porphyrellus	2	0
Pulveroboletus	2	0
Strobilomyces	1	1
Xanthoconium	2	0

\* Yves Lamoureux, *Herbier de champignons. Liste des espèces herborisées, février 2004*, Cdrom, Montréal, Cercles des mycologues de Montréal, 2004.

Comme dernière étape de cette présentation, arrêtons-nous seulement aux genres les plus répandus dans notre région, soit les cinq inscrits en majuscule au tableau ci-dessus. On remarquera d'abord que notre *suillus* a été réintégré mais au niveau du genre. Ce genre de bolet présente des tubes qui se terminent par des pores de différentes formes et un chapeau souvent visqueux; comme il est associé presque toujours aux conifères, il pousse parmi les aiguilles ou la sphaigne. On peut y voir aussi un rappel de son utilisation par les Romains.

Le genre *boletus* se retrouve, évidemment, parmi la famille des bolets. Ce genre, qui compte le fameux cèpe, se caractérise par la présence, sous le chapeau, de pores petits et ronds. Son pied est dépourvu de rugosité et peut être réticulé, comme si un mince filet tricoté recouvrait son pied. Ses pores bleuissent parfois au toucher; son chapeau est glabre, c'est-à-dire sans texture. Finalement, ses tubes sont jaunes ou blancs au début, puis deviennent jaune olivacé ou brun olive, à maturité.

Un proche parent du *boletus* qui longtemps a fait partie de ce genre, est le *xerocomus* dont la caractéristique principale est ses pores anguleux et larges, près du pied, à maturité, sans toutefois présenter de chapeau visqueux. S'ajoute aussi un chapeau tomenteux ou craquelé-aérolé. Le *leccinum* se caractérise par un pied densément orné de rugosités pâles ou foncées. Ses tubes ne sont jamais jaunes et ses pores sont petits et ronds. Dernier genre à reconnaître : le *tylopilus* qui compte dans ses rangs le fameux bolet amer (*tylopilus felleus*). Ses pores, également petits et ronds, jamais jaunes, présentent plutôt une couleur rosée ou rose brunâtre.

---

Assurément, le bolet paraît avoir autant de saveur historique que gastronomique! Espérons que cette brève histoire d'un champignon et de son nom rendra la terminologie mycologique plus compréhensible et plus séduisante.

---