

LA FIN TRAGIQUE DU PÈRE PISSACAN⁽¹⁾

Au village tout le monde l'appelait le père Pissacan.

En Provence, on désigne par ce nom (qui ne doit rien à l'exode arménien de 1916) un champignon de couleur jaune extrêmement abondant sitôt que sont tombées les premières pluies d'automne. Il ne présente aucune qualité culinaire. Il est visqueux, insipide, rapidement écœurant et même pas présentable car, dès que l'on le cuit, il a tendance à prendre une couleur noirâtre du plus mauvais effet. Son seul intérêt serait peut-être de venir en aide aux personnes souffrant de troubles du transit intestinal, c'est pourquoi on le surnomme parfois : la providence du constipé.

Le père Pissacan le dédaignait superbement, à l'instar de tous les habitants de la commune. Mais le brave homme, qui venait tout juste de fêter ses 70 ans au moment où se passe notre histoire, avait consacré une bonne partie de sa vie à rechercher et récolter d'autres champignons beaucoup plus estimables.

Dès le printemps, il partait de bon matin, pour la chasse aux morilles en des lieux connus de lui seul. Les noires⁽²⁾ surtout, si savoureuses, si parfumées, qui font merveille avec un poulet de grain et deux cuillères à soupe de crème fraîche. Il ne rejetait pas pour autant les blondes⁽³⁾, peut-être un peu moins sapides mais bien agréables quand même dans des sauces.

Pendant l'été, à moins d'orages importants, il n'y avait pas grand-chose à ramasser, et le pauvre homme avait l'impression de faire pénitence. Mais dès le mois de septembre, son visage s'éclairait d'un large sourire, son corps tout entier se redressait et sa démarche devenait plus assurée : la vraie saison des champignons est arrivée.

Ça commençait souvent par les cèpes, les "têtes de nègre"⁽⁴⁾, qu'il récoltait massifs et pesants, en forme de bouchon de champagne, avec le chapeau guère plus large que le pied. Des cèpes qui devaient laisser entendre un léger craquement lorsqu'on les coupait et non le chuintement désagréable caractéristique de ceux qui sont trop épanouis et dont la mousse est devenue jaunâtre. C'était également l'époque des girolles⁽⁵⁾, qu'il faut savoir découvrir, et presque deviner sous la litière des chênes, de la prestigieuse et légendaire orange⁽⁶⁾ délicieuse même crue, avec un filet d'huile d'olive, un peu de sel et de poivre. Un peu plus tard, c'était le tour des chanterelles jaunissantes⁽⁷⁾ à l'odeur voluptueuse de mirabelle et si difficiles à repérer tant elles se camouflent habilement au milieu des feuilles mortes. Mais voilà qu'apparaisaient bientôt les premiers pinins⁽⁸⁾. Les meilleurs. Le père Pissacan les choisissait petits, bien fermes, encore légèrement visqueux sur le dessus, le chapeau de préférence non encore entièrement déroulé. Par contre il laissait de côté les safranés⁽⁹⁾ qui à la réflexion ne sont pas aussi mauvais que ça. Mais que voulez-vous cet homme-là avait ses préférences et c'était bien son droit s'il leur préférait les anisés⁽¹⁰⁾, ces petits champignons verts d'aspect inquiétant et que peu de gens savent comestibles. "Au four avec une dorade ça parfume autant et même mieux que le fenouil, avait-il l'habitude d'affirmer, et en plus ça se mange".

Dès les premières gelées, il se frottait les mains de bonheur : c'était maintenant l'époque des trompettes de la mort⁽¹¹⁾ si délectables pour peu qu'on prenne la peine de les faire sécher un jour ou deux, des barigoules⁽¹²⁾ qui sont un présent des dieux, surtout lorsqu'on a la chance de les récolter sous une petite couche de givre et des morilles

d'automne⁽¹³⁾, que goûteuses peut-être, mais qui agrémentent y originalement une épaule d'agneau par leur fermeté.

Mais par-dessus tout, c'était la saison des truffes.

C'était malheureusement aussi la saison de l'angoisse pour la vieille Joséphine, son épouse depuis près d'un demi-siècle.

“Avec tous ces chasseurs qui viennent de la ville, il t'arrivera malheur un de ces jours” ressassait-elle à longueur de journée.

— Mais non, mais non, marmonnait-il, agacé : je fais bien attention.

— Ce sont eux qui ne font pas attention, mon pauvre. Et ce sont eux, hélas, qui ont les fusils.”

Elle finit par lui faire promettre de siffler sans cesse, le lendemain, pendant qu'il chercherait les champignons.

Malheureusement, le mistral souffle fort ce jour-là et le soir même il en a eu les lèvres toutes gercées. Il faisait peine à voir et tout un tube de beurre de cacao y passa.

Quelques jours plus tard, Joséphine revint à la charge :

“Promets-moi au moins de chanter de temps en temps.”

Il promit, et chanta. Mais comme le temps s'était mis à l'humide, il contracta une extinction de voix carabinée qui le mit en rage, d'une rage d'autant plus frustrante qu'elle fut, par la force des choses, quasi silencieuse. Dès qu'il fut guéri, il prévint Joséphine.

“Cesse de m'embêter et laisse-moi chercher les champignons comme je l'entends.”

Mais la brave femme ne s'avoua pas vaincu : le jour même elle pris l'autobus, alla dans un supermarché des environs où elle acheta un petit poste à transistors et une provision de piles alcalines. Le lendemain, le père Pissacan fut bien obligé de se laisser passer autour du cou la petite merveille de technologie nipponne qui ne risquait pas d'avoir, il dut en convenir, la moindre influence néfaste sur ses lèvres ou ses cordes vocales.

Et le voilà parti, dans le jour qui se levait, avec son grand panier d'osier en bandoulière.

Il faisait un temps superbe. C'était en semaine et le nombre des chasseurs était relativement réduit une douzaine à l'hectare ou guère plus.

Le père Pissacan décida qu'il axerait ses recherches sur les morilles d'automne car elles étaient particulièrement abondantes. Il venait justement d'en l'apercevoir un groupe au bord d'un sentier qu'il arpentait souvent. Il se mit à genoux et commença à les entasser dans le panier. Puis il en vit d'autres, un peu plus loin, et s'enfonça davantage dans les buissons. Au bout d'un moment, il se rendit compte qu'il s'était avancé profondément et comme il ne voyait plus de champignons, il décida de rebrousser chemin. C'est alors qu'il aperçut devant lui, à une vingtaine de mètres tout au plus, une tache de terre blanchâtre, dépourvue de végétation qui attira sa curiosité. Il décida d'aller voir ça de plus près. Gêné par son panier, il lui fallut plus d'un quart d'heure pour se faufiler à travers les broussailles et arriver sur les lieux. Là, il eut le souffle coupé.

C'était une truffière !

Le sol en était souple, comme un matelas de laine fraîchement cardé. La puissance destructrice du champignon avait déjà tué quelques cades et un nombre impressionnant d'argelas. Bien que se trouvant à seulement une centaine de mètres du sentier, il n'y avait aucun signe révélant qu'elle eût été “cavée”, cette truffière. Il était donc le premier à la découvrir et cela le laissa pantois.

Il la contourna lentement, avec respect. Puis il coupa une branche de pin d'Alep qu'il apprêta soigneusement pour la recherche à la mouche. Le soleil était maintenant haut dans le ciel, et il pouvait distinguer, un peu partout, des groupes de mouches rabassières qui se disputent les meilleures places, pour pondre.

Son transistor laissait entendre des torrents d'une musique assourdissante. Joséphine avait sélectionné une radio libre de la région, radio Konkonne, car c'était celle qu'on captait avec le maximum d'intensité. Elle diffusait pour l'heure une cantate de Jean-Sébastien Bach, revue et corrigée par les Sex Pistols. Le son était si tonitruant, qu'un lièvre et deux lapins décampèrent, le pelage hérissé et les yeux injectés de sang, prouvant qu'à défaut de bon sens, ils avaient au moins l'oreille musicale.

Mais le père Pissacan, lui, n'en était pas trop incommodé car, s'il n'était pas encore sourd comme un toupin, il commençait à en prendre sérieusement le chemin. Il était également si excité par la découverte de cette truffière encore vierge de toute intrusion que rien ne pouvait le distraire.

Enfin, il avait promis à Joséphine de ne couper le son sous aucun prétexte. Il commença à balayer le terrain de sa branche de pin et se mit à caver.

Il y avait des truffes partout, rondes, belles et divinement parfumées.

Peu à peu le panier finissait de se remplir et il dut même, à contrecœur, se résoudre à jeter les morilles d'automne pour faire de la place. Il devait y en avoir maintenant deux trois kilos et il croyait en avoir fini lorsque, sous une branche morte d'argelas, il distingua une voussure à la surface de la terre. La plupart des mouches dérangées s'étaient posées dessus. Il jeta la branche d'argelas au loin et gratta un peu la terre. Apparut alors la plus belle truffe qu'il eût récolté de sa vie : elle devait peser plus d'un demi-kilo. Avec beaucoup de précaution, il finit par l'extraire, la prit dans sa main et, toujours à genoux, l'admira, le cœur battant. Qu'elle était belle, avec son écorce d'un noir rougeâtre qui avait éclaté par endroits, comme le font les "cantalous" lorsqu'ils sont au sommet de leur succulence ! Il la caressa amoureusement. Il en avait les larmes aux yeux et serait resté des heures à la contempler.

Soudain, le concert des Sex Pistols cessa. Une autre émission suivit. Une voix chaude bien qu'un peu doctorale, annonça :

"Voici maintenant l'heure de notre rendez-vous hebdomadaire avec les petits amis de la nature. Dans notre série : "Connaissance des oiseaux de Provence", écoutons tout d'abord si vous le voulez bien, le douche en de la grive siffleuse ..."

En une fraction de seconde le père pissacan comprit le danger.

Il lâcha aussitôt la truffe et, dans un geste désespéré, tenta de couper le son de son transistor. Il s'en fallut de peu qu'il n'y réussisse mais la truffe n'avait pas encore touché le sol qu'une déflagration formidable retentit, faite de l'explosion simultanée de dizaines, de centaines, de milliers de cartouches (on n'a jamais su exactement) : elle ébranla l'atmosphère comme un séisme sonore irrésistible. Un grondement titanesque de vibrations déferla sur la campagne comme un raz de marée, roula au fond des vallées, rebondit sur les falaises, se disloqua sur les piémonts pour finir, longtemps après et comme à regret, par mourir d'épuisement.

De Plan de Cuques à Peypin-d'Aigues, de Carqueiranne à Barbentane, tous l'entendirent et en demeurèrent épouvantés. Les plus optimistes se dirent que la troisième guerre mondiale venait d'être déclarée, d'autres pensèrent que la planète entière était

aspiré par un trou noir et il y en eut même, paraît-il, pour envisager qu'un deuxième "big bang" était en train de renouveler l'ordre de l'univers tout entier.

Lorsque le brigadier-chef Eugène Santibelli, chargé de l'enquête, arriva ce soir-là, après son service, au bar du Commerce, la salle était pleine. On allait enfin connaître tous les détails de l'horrible drame. Mais personne ne donna le moindre signe d'impatience, afin d'éviter que, se sentant trop désiré, Santibelli ne les fît attendre longtemps. Lui, de son côté, comprit parfaitement qu'ils étaient tous avides de l'entendre et il prit un malin plaisir à les faire languir un peu en parlant de banalités.

Partie comme elle l'était, la situation risquait de s'éterniser et quelques signes de nervosité commencèrent d'ailleurs à se manifester ça et là.

Quinze pastis plus tard, le brigadier-chef se décida enfin à parler, au soulagement général. Avec force détails il raconta les circonstances de l'accident mais ne connut vraiment son heure de gloire qu'en décrivant le spectacle atroce découvert sur la truffière :

"Imaginez un gigantesque steak tartare qu'on aurait jeté d'un 10e étage et qui se serait écrasé sur le trottoir. Voilà en gros à quoi ressemblait la dépouille de ce pauvre Pissacan."

Il finit de siroter son dernier pastis et ajouta, avec un soupir de regret :

"Même les truffes étaient réduites en bouillie, ni moi-même ni mes hommes n'avons pu en récupérer une seule."

Et, il conclut finalement avant de partir, en titubant un peu :

"On ne condamnera jamais assez l'influence pernicieuse de toutes ses radios libres sur nos masses paysannes pacifiques et laborieuses, c'est moi qui vous le dis !

Jean-Marie Rocchia

- (1) *Pissacan* : *Suillus granulatus*
- (2) *Morille noire* : *Morchella conica*, variété *Costata*
- (3) *Morille blonde* : *Morchella esculenta*
- (4) *Cèpe tête de nègre* : *Boletus aereus*
- (5) *Girolle* : *Cantharellus cibarius*
- (6) *Oronge* : *Amanita Cæsarea*
- (7) *Chanterelle jaunissante* : *Cantharellus lutescens*
- (8) *Pinin* : *Lactarius sanguifluus*
- (9) *Safrané* : *Lactarius Deliciosus*
- (10) *Anisé* : *Clitocybe odora*
- (11) *Trompette de la mort* : *Craterellus cornucopioides*
- (12) *Barigoule* : *Pleurotus eryngii*
- (13) *Morille d'automne* : *Helvella crispa*