

Daniel Champagne

## Artisan d'un matériau noble: le bois

LISE PINARD

**C'est après la guerre de 1940 que son père a ouvert sa première boutique de menuiserie qu'il a opérée de 1945 à 1973. Toute son enfance, Daniel a respiré, vu et appris qu'à partir de sa robustesse, le bois pouvait devenir un objet utile et, plus encore, une œuvre d'art.**



Photo: Michel Fortier  
Daniel Champagne, ébéniste depuis 1983

Il a d'abord fait ses premières armes dans le domaine de l'huile à chauffage, mais la nostalgie du bois l'a ramené à ses années d'enfance qui lui permettaient de mettre en pratique l'enseignement paternel. Il ouvre sa première boutique de menuiserie en 1983 dans un petit local de Lafontaine.

Puis le volume de commandes aidant, il construit son usine en 1986. Le bois était devenu le matériau noble qui, non seulement, donnait de la valeur à une pièce, mais il offrait le côté pratique du meuble, intégré ou non. Il prenait la forme d'un mur, d'un bureau de réceptionniste, d'une verrière, d'une table, de bureaux de professionnels, d'un berceau, de meubles de chambre à coucher, etc. Le bois a d'ailleurs été le matériau recherché pour mettre en valeur la pièce privilégiée de toutes les maîtresses de maison. On sort les planches à laver pour les électroménagers de plus en plus sophistiqués, puis on les intègre dans un environnement à leur

niveau. L'ébéniste répond alors aux nouvelles tendances des cuisines en bois nobles, faites sur mesure. Au bonheur de ces dames!

Puis en 1994, l'usine a brûlé. Heureusement, l'équipement sophistiqué que son père lui avait transmis et les quelques autres qu'il s'était procurés pouvaient encore servir. On reconstruit et on continue! Au fil des ans la menuiserie est passée à l'ébénisterie, car les pièces qu'on commande sont de plus en plus complexes et Daniel a tous les tours pour offrir un travail de qualité et durable.

Ils étaient trois à Prévost il y a quelques années, Daniel aujourd'hui est le seul ébéniste. Rares sont les nouvelles constructions qui ont recours à ses talents. Les projets qu'il entreprend sont souvent pour des propriétés qui veulent conserver leur caractère historique qui utili-



Photo: Michel Fortier  
Daniel Champagne sur une toupie à arbre fixe à entraînement automatique (automatic wood shaper). Elle n'est pas récente, mais elle est très fiable et peut servir à produire des mouleurs de différentes formes.

saient alors le matériau noble qu'est le bois.

Il faut ajouter que Daniel joue pour se divertir, au piano ou au violon un répertoire de musique folklorique.

Merci Daniel, car votre talent nous ramène aux sources. Nous vous souhaitons bien des années encore à poursuivre vos passions. Son atelier Menuiserie Daniel Champagne est au 2467, boul. Curé-Labelle, à Prévost.



Visitez notre page Facebook sur Club des mycologues des Laurentides ou écrivez-nous à: [amycologues@outlook.com](mailto:amycologues@outlook.com).

## Bons et vilains tours de champignons

— MARIE MORIN

**Selon Alexandre Dumas: « L'Histoire est un clou où tout le monde pend ce qu'il veut ». Mais, pour certains événements bien documentés, incompris lors de leur déroulement, on a parfois trouvé longtemps après une explication irréfutable à ajouter à l'histoire.**

C'est le cas de certains faits causés par des bons ou vilains tours de champignons, dont voici quelques exemples.



**1692, Salem, Massachusetts** – Durant l'hiver de 1691/1692, des jeunes filles de Salem se mettent à agir d'une curieuse manière: elles parlent une langue inconnue, prennent des postures indécentes, entrent en transes et ont des crises de convulsions. Elles accusent certaines personnes de les avoir ensorcelées et près de 200 sont arrêtées, dont 20 jugées et pendues pour sorcellerie, et cinq décèdent en prison. En janvier 1693, la Cour suprême acquitte les autres prévenus et arrête les procédures. Ouf!

Trois cent ans plus tard, certains font le rapprochement entre les

troubles des sorcières et la forme convulsive de l'ergotisme qui ne s'accompagnait pas de gangrène des membres. Cette affection causée par le *Claviceps purpurea*, champignon parasite du seigle, produisait des symptômes semblables à ceux déclenchés par la prise de LSD. Difficile de trouver meilleure explication, à moins de croire que le diable existait vraiment dans ce temps-là.

**1781: Baie de Chesapeake, Virginie** – Pendant la Guerre d'indépendance des États-Unis (1775-1783) plusieurs des bateaux anglais étaient inutilisables, car ils étaient attaqués par la mûre pleureuse (*Serpula lacrymans*) un champignon se nourrissant de bois. Cela rendit un grand service à la flotte française de l'amiral de Grasse qui gagna la bataille de Chesapeake le 5 septembre 1781, victoire qui mena à l'indépendance des États-Unis confirmée par le Traité de Versailles en 1783.

**Novembre 1922, Égypte, tombe de Toutankhamon** – Lorsque l'archéologue Howard Carter et son équipe pénétrèrent dans la tombe de ce pharaon mort à 19 ans, un champignon y attendait son heure depuis



plus de 2500 ans. C'était l'*Aspergillus Flavus*. Cinq personnes, parmi les 26 qui avaient pénétré dans la tombe le premier jour, moururent en peu de temps. Le premier fut Lord Carnarvon, celui qui avait financé l'expédition, suivie rapidement de 17 autres personnes qui avaient été en contact avec la tombe, Carter, lui, ne mourra qu'en 1939, à 64 ans.

Conan Doyle, auteur de Sherlock Holmes, créa alors le mythe de la malédiction du Pharaon, qui fut prétexte à des inventions d'auteurs en quête de sensationnel, surtout que des ouvriers prétendirent avoir vu à l'entrée de la tombe une inscription qui disait: « La mort touchera de ses ailes celui qui dérangera le Pharaon ».

Howard Carter était accompagné en permanence d'un canari en cage, comme le faisaient les mineurs de charbon pour déceler la présence de gaz mortel. Mais, avant que cet oiseau n'ait pu détecter cet air altéré, il fut avalé, dans sa cage, par un



cobra. Oui par un cobra, ce serpent symbole de Pharaon!

**Septembre 1928, découverte de la pénicilline** – De retour dans son laboratoire de Londres après des vacances, le docteur Alexander Fleming (1881-1953) s'aperçut que les boîtes de Petri dans lesquelles il cultivait des staphylocoques avaient été colonisées par un champignon microscopique, le *Penicillium notatum*, qu'utilisait un autre chercheur. Il se rendit vite compte que les staphylocoques ne se développaient plus à proximité de ce feutrage et il en conclut qu'une substance élaborée par le champignon en était responsable. Il lui donna le nom de pénicilline. Mais ce n'est qu'en 1940 qu'un savant australien, Howard Walter Florey, découvrit enfin l'usage qu'on en fait avec succès depuis.

### Programme d'activités

Cet hiver, nous avons régulièrement des activités de formation pour apprendre à identifier des arbres avec Denis Paquette, biologiste, reconnu pour ses travaux répertori-

ant les plantes du massif des falaises. Nous prévoyons pour le printemps une conférence avec Guylaine Duval, une mycologue expérimentée qui donne des cours d'initiation à la cueillette et qui a publié un livre sur ce sujet: 9 avril 2015 à 19 h à la gare de Prévost – une chasse aux morilles le 17 mai avec le sympathique Yvan Perreault, président du cercle des mycologues de La Mauricie-Lanaudière (endroit à communiquer) – un atelier d'inoculation de billes de bois avec Simon Dutil-Paquette, myciculteur de Prévost. Et, évidemment, notre assemblée annuelle le 7 mai 2015 à 19 h, à la gare de Prévost.

### Formation sur la culture de champignons

Séance de formation sur la culture de champignons sur billes de bois (comme l'an passé) avec Simon Dutil-Paquette. Après la présentation théorique, les participants s'occupent de la préparation des billes et de leur inoculation, et chacun repart avec sa bille inoculée à mettre dans un coin ombragé. (On peut aussi faire une commande de groupe de douilles d'inoculation pour notre usage personnel). Pré requis à cette activité: la possibilité d'avoir un arbre vivant, préférablement de bois dur, qu'on pourra abattre et débiter en bûches avant la fin mars. S.V.P. manifestez votre intérêt: [clubmycologue@edprev.com](mailto:clubmycologue@edprev.com). Voyez aussi nos annonces sur notre page Facebook.