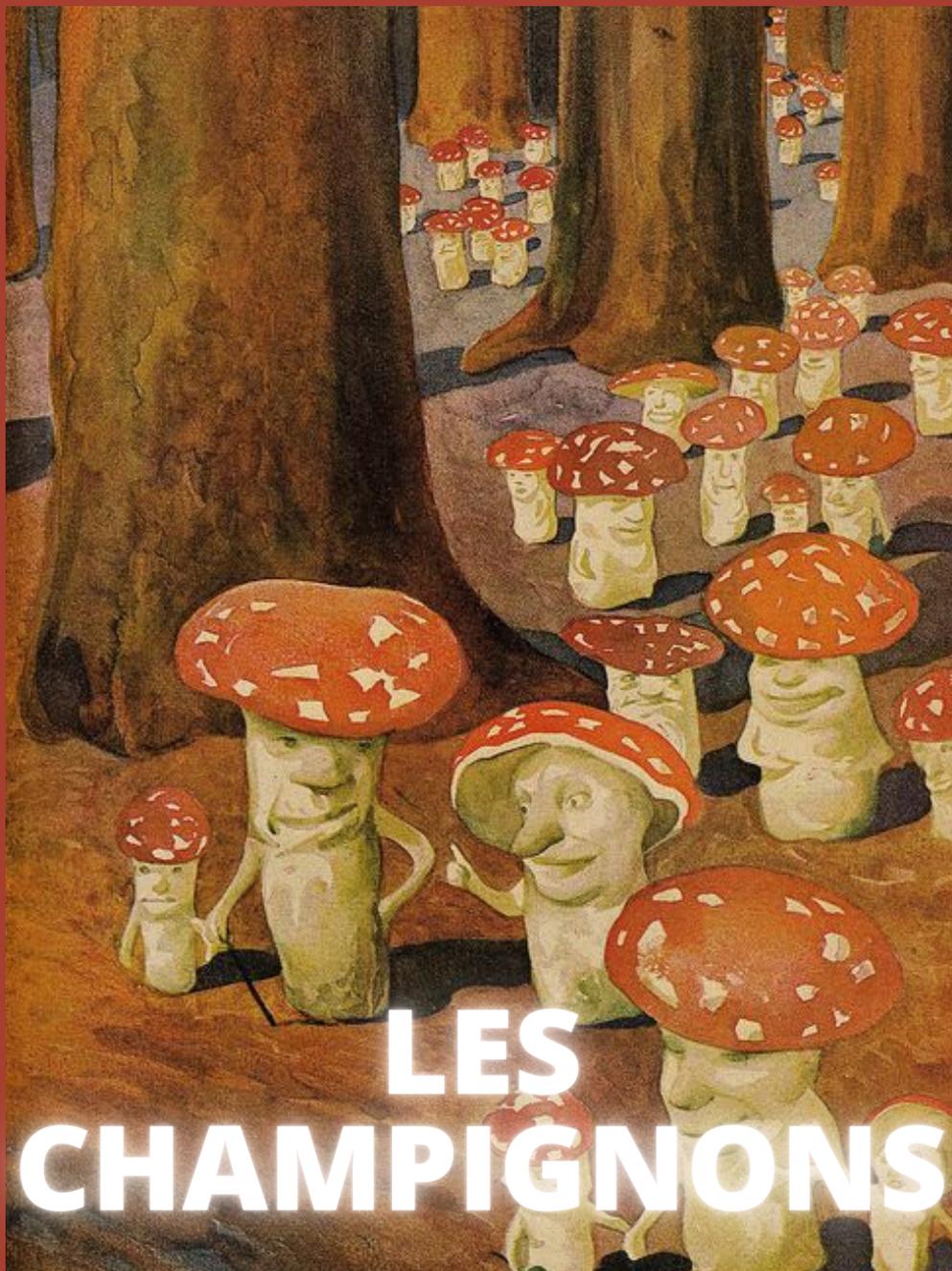


LETTRE DE TENDANCES

pop-up urbain



LES
CHAMPIGNONS

Novembre 2023

Dans le dernier opus de la série de jeux vidéo Zelda sorti en mai 2023, le héros Link croise tout au long de sa quête une multitude de personnages coiffés d'un chapeau en forme de champignon et vêtus d'habits aux imprimés fongiques tape à l'oeil. La conversation engagée avec chacun d'eux tourne alors autour d'un seul et même sujet : l'hégémonie du style prodigué par une marque de vêtements obsédée par les champignons : la maison Goutiée.

Et si ce détail a priori anodin était le signe que les champignons, longtemps décriés ou diabolisés, sont devenus un objet de fascination prééminent dans l'imaginaire collectif contemporain ?



LA TENDANCE

Depuis quelques années, on assiste à un changement de mentalités vis-à-vis des champignons, poussant toujours plus loin leur pouvoir d'attraction et d'action sur le monde d'aujourd'hui et de demain.



LES INSIGHTS

- Bien que faisant partie intégrante de notre environnement, de nos pratiques, et de nos représentations depuis des millions d'années, les organismes protéiformes et complexes que nous appelons "champignons" sont encore largement méconnus. Comme l'expliquait Céline du Chéné dans "Les champignons sortent du bois", sur France Culture, "il existerait 6 millions de champignons différents, dont 15% que l'on connaîtrait vraiment." Les mycètes (nom du règne organique dans lequel sont classés les levures, les moisissures, les champignons) intéressent de plus en plus la recherche scientifique. Et les connaissances sont bien plus avancées qu'il y a une cinquantaine d'années. Longtemps classés dans le règne végétal, nous savons désormais qu'ils forment un règne à part et qu'ils partagent certains aspects biologiques avec les animaux.
- Malgré une urbanisation grignotante, la pratique rurale ancestrale de la cueillette de champignons n'a pas totalement disparu et se voit même remise au goût du jour par certains passionnés. L'article du Monde "De la cueillette à l'assiette, passion champignon" (octobre 2023) dépassait le marronnier automnal en mettant en lumière les chefs d'établissements spécialisés comme le Restaurant Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire).

- Conscientes de leurs multiples vertus, les industries de tous les secteurs (bâtiment, santé, mode, alimentation, recyclage, dépollution, biocarburant, etc.) explorent le potentiel des champignons. Une multitude d'articles journalistiques font état de l'alternative "vegan" et "naturelle" qu'ils offrent. Voir : "Les champignons vont-ils sauver le monde ?" (Le Monde, 2021) ou "Dépollution de l'eau, reconstitution des écosystèmes... Les vertigineuses promesses des champignons" (Usbek&Rica, 2023).
- En science fiction ou dans les univers fantastiques contemporains, les champignons peuvent être perçus comme un contre pouvoir – par exemple face aux technologies souvent décrites comme dangereuses. Dans la SF queer précisément, certains comportements fongiques sont perçus comme une clé pour faire monde autrement. Les mycorhizes, cellules en réseaux fabriquées par des champignons sur les racines des plantes, permettent de connecter les deux règnes (végétal et fongique) dans une symbiose inspirante pour nos propres perceptions des corps et des identités.



- Des festivals dédiés aux fungi ont vu le jour ces dernières années, notamment aux Etats Unis, pour réunir des milliers de mycophiles amateurs et mycologues professionnels (voir : "Inside the Wild and Wonderful World of Mushrooms", The New York Times, 2023 ou le documentaire Fantastic fungi, 2019 diffusé sur Netflix). L'objectif de ces événements réside dans le partage de connaissances et de moments joyeux entre passionnés. Les champignons sont à la fois un objet d'étude et une philosophie. Presque un mode de vie.

- Depuis des millénaires, les champignons sont une voie pour vivre des expériences sensorielles, parfois psychédéliques. En 2022, Le Monde consacrait une série de six articles à la psilocybine – molécule extraite d’un champignon hallucinogène. Un ancien soldat devenu chercheur y raconte comment cette molécule a changé sa vie et fait de lui “une meilleure personne” : “La psilocybine m’a reconnecté aux autres, au monde.” On pense aussi aux concerts de musique organique générée à partir de champignons. C’est ce que réalise le “biologiste moderne” Tarun Nayar (@tarunspoon sur Instagram) lors de manifestations collectives outdoor. À la suite d’une performance récente organisée dans un parc d’Amsterdam, il résumait son événement comme un moment très spécial aux sensations indescriptibles. En mars de cette année sortait Fungi Web of life, un film conçu comme une expérience immersive en 3D ou en dôme, narrée par Bjork.
- Paradoxalement, la peur subsiste et donne lieu aux affabulations mycologiques les plus terrifiantes. Depuis quelques années, la pop-culture est prolifique en termes d’épidémies fongiques zombifiantes. La série de jeux vidéo The Last of Us (2013 et 2020) a donné la voie, confirmée avec la série éponyme à succès diffusée sur Prime Vidéo en 2022. D’autres productions se sont depuis emparées du trope : le film post-apo The Girl with all the gifts (2016) et le film d’horreur Gaïa (2021). Parallèlement, des œuvres ont récemment placé la moisissure (le film Relic, 2020) ou l’agriculture fongique (2e épisode de la série Hannibal, 2021) au cœur de leur ressort horrifique.
- Une multitude d’artistes (plasticiens, stylistes, make up artists etc.) se saisissent du phénomène. Si l’imaginaire féerique et nostalgique de l’amanite tue-mouche est un motif éculé mais toujours en vogue de la tendance #cottagecore, des artistes comme Hannah Streefkerk, Kathleen Ryan, Dasha Plesen ou Phil Ross subliment chacun à leur manière la décomposition du vivant, rendue possible par les champignons. Certaines communautés en font une obsession esthétique sur les réseaux sociaux.



POURQUOI MAINTENANT ?

- Le regain d'intérêt pour les champignons questionne notre rapport à l'environnement. Les espèces comestibles que l'on va cueillir en forêt ou dans les prés font partie intégrante de ce que nous appelons nature, et constituent l'un des rares liens qu'il nous reste avec le monde sauvage ou prétendument naturel. Mais comme s'interrogeait Aurore Coulaud dans un article publié dans Libération en 2019 : "Comment cueillir les champignons sans abîmer la forêt ?" Tous les sous-bois ne sont pas de potentiels "coins à champignons", et le ramassage est réglementé en France. Bien qu'appréciée et valorisée pour le lien non industriel qu'elle compose avec la nature, cette pratique d'alimentation ancienne ne peut aujourd'hui qu'être perçue comme l'un des maillons potentiels d'une anthropisation menaçante.
- Les recherches récentes sur les Fonges ébranlent, voire révolutionnent, notre rapport au vivant. Dans le contexte de crise écologique que nous traversons, ces considérations scientifiques prennent sens, questionnant notre rapport au vivant non-humain et bouleversant la pensée occidentale selon laquelle l'homme serait au-dessus de la nature (et non pas faisant partie d'un tout).



- Les champignons agitent notre spiritualité et notre quête de sens. Ils ne sont pas simplement un symbole pour prendre conscience que l'on fait partie d'un tout, ils sont la voie pour changer notre rapport au monde.
- Enfin, et tout est lié, les champignons font bouger les lignes de notre rapport à l'avenir, et donc à notre fin. Certaines de leurs propriétés restent préoccupantes. Des articles récents pointaient la hausse des intoxications aux champignons ingérés, blâmant les applications et guides rédigés par des IA. Depuis 2020, une "nouvelle" levure (découverte en 2009) appelée *Candida auris*, invisible et colonisatrice, court dans les hôpitaux et contamine mortellement les patients les plus fragiles. Bref, "la menace grandissante d'infections fongiques" inquiète la communauté scientifique (Libération, mai 2023), dans le droit chemin du fantasme horrifique mis en lumière par la licence *The Last of Us*.



Tandis que les sociétés d'hier se découpaient en communautés mycophiles et mycophobes, le monde d'aujourd'hui semble être devenu foncièrement fongicore. A l'heure où la truffe s'est introduite dans les plats de raviolis avalés par les rappeurs ou dans les brioches chinoises dégustées par les hipsters, les champignons s'immiscent partout et à toutes les échelles de nos vies, urbaines ou rurales, aisées ou précaires. Pendant que vous buvez votre kombucha, soignez votre mycose, lisez la page Wikipédia du "Coeur de sorcière" ou regardez un documentaire sur le "champignon de la fin du monde", d'autres sont en trip au Mexique, relisent l'Etoile mystérieuse d'Hergé, dégustent un bouillon de shiitake ou se rendent à une convention mycophile dans un cosplay de Mushroom Girl. Les champignons sont vraiment partout, même là où ne les attend pas. Et s'ils finissaient par se substituer à nous, à la place des machines ?

CONTACTEZ-NOUS POUR :

- Commander une étude prospective sur les tendances qui transforment la vie urbaine ou rurale et nos modes de vie.
- Si vous rêvez de lire une étude sur les nouveaux codes de la food, d'assister à un kick off sur un monde sans automobile, de recevoir une note sur l'imaginaire de sujets émergents, ou de piocher dans nos moodboards inspirants pour comprendre l'air du temps...



MARGOT.BALDASSI@GMAIL.COM



PHILIPPE.GARGOV@GMAIL.COM

