

Hôtes croisé-es

« Hôtes croisé-e-s » est un journal de bord que j'ai commencé à rédiger en 2020 et qui se prolonge jusqu'à aujourd'hui. On peut le lire comme le récit de deux entités vivantes qui évoluent dans le même habitat. J'ai rencontré une coéquipière marginale que j'ai appelé « Moisissure » en rapport à son et à son mode d'existence. À la lecture de ce récit, vous découvrirez mes appréhensions d'humain-e face à la présence d'une autre forme de vie, mais aussi les raisons pour lesquelles s'est forgées en nous une insistance à vivre ensemble. Dans ce journal de bord, la question d'une coexistence délicate mais néanmoins vitale se pose si l'on veut se donner une chance de repenser le monde du vivant aujourd'hui et pour demain.

Mes inattentions

On s'était retrouvé-e face à face tant de fois, dans « mon » appartement, qu'on a fini par le partager.

« Moisissure » a commencé à me surprendre, presque à la fin de 2020, dans un « chez moi » où j'étais censé-e vivre seul-e. Le plus souvent, elle subsistait dans mes restes alimentaires quand je m'absentais trop longtemps ou bien quand je les avais tout simplement oublié quelque part, hors de ma vue, dans « mon » appartement. Ces petits « accidents », causés soit par mon inattention ou bien mon laisser-aller, finirent petit à petit par être les bienvenus. Je commençais à regarder « Moisissure » différemment. Si j'ouvrais un tupperware contenant des pâtes avec des légumes, que j'avais abandonnées depuis seulement trois jours, « Moisissure » pouvait être délicatement fibreuse, cotonneuse. Parfois elle se présentait dans de jolies nuances gris bleu-vert et d'autres fois elle apparaissait dans des teintes blanchâtres. Quand il s'agissait de fruits, une partie d'elle se manifestait de manière plus brusque, sa substance, plus humide, brunissait et laissait apparaître les tissus pourris et affaissés. Si on appuyait sur cette zone, la surface cédaient en devenant une bouillie visqueuse. Son odeur, quant à elle, restait discrète au début, légèrement acide, mais pouvait vite devenir désagréable si on la laissait se développer trop longtemps.

Je finissais par m'en débarrasser au bout d'un moment, avec le bout d'une fourchette, la texture étant devenue trop gluante pour être touchée avec les doigts. Après tout, elle n'avait pas sa place « chez moi ».

C'est en 2025 que ma prise de conscience a commencé à éclore.

Au même moment, je lisais cette déclaration d'Anna Tsing : « Une part de ce que la modernité appelle progrès qualifie quatre siècles de dispositifs qui permettent de ne pas avoir à faire attention aux altérités, aux autres formes de vie, aux écosystèmes. » Elle faisait écho à une réflexion naissante, alors que le contexte urbain était devenu mon quotidien.

Voilà plusieurs années que je me suis éloigné·e d'une existence rustique, provoquant, peut-être une rupture plus nette dans mon rapport au vivant, aussi vaste soit-il. Notamment sur cette forme de vie que j'avais nommé sans plus de précisions « Moisissure ».

Elle était très douée pour se manifester là où c'était difficile pour moi d'entrevoir quelque chose. De par ma modeste taille par exemple. C'est notamment le cas avec le fond des placards surélevés, dans lesquels retrouver un citron dévoilant un dégradé verdâtre et grisâtre de spores n'était pas déroutant ni surprenant. Mais elle se permettait également de se présenter dans des endroits plus communs, comme sur les aliments de « mon » frigo. Je commençais à me dire, ironiquement, qu'elle et ces endroits formaient presque une alliance.

J'avais l'impression qu'elle appréciait mes moments d'inattention. Elle continuait à me surprendre, et à renaître dans les endroits cachés de « mon » appartement. Cela entraîna chez moi une quête permanente des états de pourrissements de « Moisissure ». Ma recherche s'intensifia doucement, avec amusement, sans régularité. Mon intérêt à observer « moisissure », de capturer son image à chacune de ses apparitions, suscitait en moi une attente permanente.

Lors d'un de mes déménagements, je retrouvais un pot en terre cuite fermé avec son couvercle. Il était caché au fin fond de mon rangement à cuisine, un endroit un peu compliqué à atteindre car trop encombré. À l'intérieur du pot logeait d'anciens noyaux d'avocats noyés dans l'eau. Il s'était crée une mixture pourrie, liquide et épaisse qui rappelait les algues vertes sombres qu'on peut retrouver au large des plages. Les noyaux quant à eux étaient pratiquement disloqués. Je les avais tout simplement oublié, « Moisissure » ne les avait pas épargné.

Peu à peu, je me questionnais sur l'immortalité de mon hôte, puisqu'elle revenais toujours, sous une autre forme ; elle ne disparaissait jamais réellement.

J'étais encore loin d'appeler ceci une « relation ». C'était plutôt une sorte de fascination devant cet écosystème qui vivait dans « mon » appartement et que je percevais éloigné de moi, et surtout non désirable. Cet attrait, resté latent pendant des années venait de connaître un tournant.

Foyer sensible

Doucement, « mon » appartement semblait devenir un lieu de prolifération de « Moisissure » sans doute en raison de la température et de l'humidité qu'il offrait. Je commençais à connaître les endroits où elle apparaissait.

La nourriture abandonnée dans « mon » frigo, n'était pas encore assez datée pour être jetée, mais suffisamment pour me dégoûter ; je me sentais pris·e au piège de mon indécision.

Posée sur la gazinière depuis quelques jours, la casserole de riz cuit se recouvrait de filaments cendrés en chaîne avec des sortes de billes noires à leur extrémité pointant vers le

haut.

Ma propre présence paraissait ensemencer les éclosions de « Moisissure » dans l'appartement.

Cela faisait écho aux mots d'Anna Tsing : « Les champignons, en particulier, sont toujours là, et sur les marges indociles de l'empire humain, ils permettent encore à celles et ceux qui savent déambuler de faire l'expérience d'un plaisir non domestiqué ».

«Moisissure» régnait dans les placards, dans le frigo, au plafond au-dessus de la douche, comme si elle attendait mon inadvertance pour se présenter à moi et provoquer une rencontre.

2025 représente pour moi un moment charnière où les connaissances, les lectures que j'avais accumulées résonnèrent avec mes modestes observations de « Moisissure ». Il ne s'agissait plus seulement de la trouver jolie, mais de considérer les autres aspects relatifs à son essence.

J'ouvris une brèche en ne désignant plus « Moisissure » de simple accident. Je la considérais maintenant comme une compagne de l'humain·e, qui a toujours été là à notre insu.

Lentement l'appartement ne m'apparaissait plus comme un lieu neutre ou maîtrisé, mais comme un habitat partagé propice à des transformations. On se devait de vivre ensemble, au sein d'une société occidentale qui refoule le rapport entre l'humain·e et les formes de vie non-domestiquées.

Comme l'a énoncé Baptiste Morizot : « La crise de nos relations au vivant est une crise de la sensibilité parce que les relations que nous avons pris l'habitude d'entretenir avec les vivants sont des relations à la "nature". » Je trouve cette affirmation éclairante sur nos manières de nous différencier de cette « nature », de s'en détacher pour mieux la dominer, en la considérant comme bien matériel.

Depuis mon point de vue d'humain·e, j'avais appris à regarder les formes de vie au travers de ce qu'elles m'apportaient et leur utilité. Enfant, on m'enseignait, à l'école notamment, le terme banal de « mauvaises herbes », comme s'il désignait quelque chose de néfaste. Inconsciemment conditionné·e, je désherbais ma parcelle de jardin pour la « nettoyer » et la rendre « cultivable » en arrachant les « mauvaises herbes ». Je remercie le bon sens de mes parents qui m'ont fait comprendre à l'époque, que les herbes n'étaient pas mauvaises, simplement non-désirées et considérées inutiles.

Je rumine sur la pensée de Tsing : « Vivre dans les ruines du capitalisme est sans doute, et en tout état de cause, notre destin, mais nous n'y serons pas seul·es et nous y côtoierons des êtres redoutables. »

« Moisissure » est certainement redoutable par sa capacité à survivre dans mes traces et mes débris.

Sans doute, parce que je suis une campagnarde dont l'ascension citadine est avérée, je perçois plus précisément aujourd'hui « mon » appartement comme le lieu d'une rencontre avec le vivant comme « Moisissure ».

Faire place, laisser demeurer

L'habitat dans lequel je vis a été conçu pour qu'il corresponde aux humain·es. Tolérant, tout au plus, les quelques espèces qui ont l'honneur d'être appelées les « animaux de compagnie ».

En vivant dans cet appartement, j'ai fini par le reconnaître comme un habitat sensible, aimable et accueillant pour « Moisissure ». Je me disais sarcastiquement qu'une structure inerte avait plus d'empathie que moi. J'étais l'entité qui faisait barrière à la relation. Ces réflexions ont suscité en moi l'envie de rejoindre cette autre forme de vie. Plus que du respect, je voulais lui montrer qu'elle pouvait exister autrement que cachée.

Même si grâce à elle, ma sensibilité sur les formes de vie s'était intensifiée, je ne peux vivre avec « Moisissure » sans précautions. Elle restait pour moi un vivant altéré, malade, causé par une négligence.

J'avais pourtant commencé à modifier ma conduite. Après avoir nettoyé la présence de « Moisissure » pendant quelques années, je la laissais maintenant recouvrir des fruits, volontairement abandonnés sur la table de mon salon. Il y'avait aussi des légumes, surtout des aubergines qui pourrissaient rapidement dans mon frigo. Je les sortais pour regarder « Moisissure » croître à l'air libre, jusqu'à ce qu'elle se liquéfie.

Sans jamais ignorer un certain danger pour ma santé, ce que je croyais « contrôler » se fissurait. « Moisissure » proliférait et me dépassait. Je devais tenter quelque chose, entre mon souhait de la laisser proliférer, et le risque de me rendre l'appartement invivable. Si « Moisissure » m'avait ouvert une brèche relationnelle, je cherchais désormais une forme de coexistence sans danger et qui ne lui imposerait pas de vivre cachée.

Je devais également admettre que notre appartement ne pouvait pas être un terrain d'accueil juste maîtrisé par moi. Il devenait un espace de négociation, où chaque geste est pensé en fonction de la présence de l'autre. (citer morizot : "attention de l'habitat")

Plus tard, en décembre 2024, je suis allé·e au-dessus du village de *Lacourt*, dans les montagnes ariégeoises pour rencontrer une personne habituée aux pratiques de fermentation. Elle m'a initié à une recette de kombucha. En novembre 2025 j'ai commencé à produire mes premières mères de kombucha.

Le matin je stérilisais au mieux mes ustensiles de cuisine pour préparer du thé noir sucré dans l'après-midi. Une fois fait, je rangeais la mixture dans un placard pour cultiver un symbiote gélatineux et épais : la mère kombucha. J'avais la volonté de mieux comprendre les besoins du vivant, des bactéries et des levures.

Les premiers jours, rien ne semblait se produire.

Après moins de deux semaines hors de ma vue, ma première tentative fut décourageante, « Moisissure » avait contaminé le thé sucré et le champignon qui s'y formait à la surface. Une fine couche brune recouvrait le liquide, c'était bien la mère kombucha. Sauf qu'elle était accompagnée d'un spore cotonneux blanc qui l'avait contaminé. Je n'avais peut-être pas pris assez soin de l'environnement.

À ma deuxième tentative quelques jours plus tard, après avoir astiqué les placards de notre appartement, j'étais cette fois-ci très attentif-ve à la formation du symbiote. Par précaution je l'ai manipuler pour l'ausculter sous tous les angles, ce que j'aurai dû éviter. La mère de Kombucha contrariée par tant de mouvements ne s'est pas formée.

Après un long moment de doute et remise en question sur ma capacité à renouer avec le vivant, j'ai pris contact avec quelqu'un qui me donna un échantillon de mère kombucha. Elle me fut livrée toute desséchée, dans une une boîte à goûter. Elle dégageait une odeur de vinaigre. Je m'empressais de préparer un autre thé sucré pour la réhydrater. Je l'ai observé occasionnellement pour la laisser tranquille. Le mois suivant elle était bien en chair, et elle continuait à se développer.

Je m'accordais un peu plus d'une année pour cultiver mes mères kombuchas. C'est à ce moment que j'ai relu *Demeurer en mycélium* de Vinciane Despret, Christine Aventin et Juliette Salme. L'ouvrage projette dans le futur l'ère du « Mycélocène », là où les habitats seraient construits à partir de mycélium. Il fait écho au projet d'architecture *In vivo* du collectif Bento.

Je trouvais que l'ouvrage parlait beaucoup du mycélium comme d'un « matériau vivant », attribué à la construction et à l'architecture. La compagnie du mycélium me semblait presque effacée.

(maybe citer passage)

Parallèlement, je me renseignais sur la culture amateur des pleurotes, qui sont des variétés capables de s'adapter à différents environnements. C'est là que j'ai commencé à envisager une autre forme de cohabitation.

Habiter, se soucier

(être + dans la sensibilité de l'espace (certainement faire deux cultures 1 culture de pleurotes pour le coups de main et après faire mycélium + toile de jute pour le mobilier))

L'année 2027 j'accueillais les premiers grains de pleurotes gris, cinq litres précisément dans un sac hermétique. Je les avais laissé moins de deux semaines dans mon frigo en attendant de pouvoir aller chercher mon substrat de pailles et des toiles de jutes, nécessaires pour pouvoir cultiver les champignons.

Tous les jours je faisais en sorte de maintenir l'appartement dans un état de propreté relative.

J'arrivais à la partie que je redoutais, par peur de mal faire : entamer les cultures. Je commençais par pasteuriser la paille en la faisant bouillir. Je nettoyais ensuite ma cuisine avec de l'alcool. J'enfilais mes gants pour émietter les grains de pleurotes, ils étaient emprisonnés au sein d'une fine membrane blanche de mycélium qui s'était créée entre les grains et la paroi du sac. Dans une large bassine en inox, je mélangeais à la main la paille mouillée qui avait refroidi avec les grains.

Plus je rentrais dans les étapes de préparations, plus j'avais l'impression de perdre toute spontanéité à vouloir être méticuleux·se. Au contact des grains, j'avais l'impression que ma respiration pourrait contaminer les germes, comme à mes débuts avec les mères kombuchas, et tout comme « Moisissure » le faisait avec ma nourriture.

Je répartissais le mélange dans plusieurs sachets hermétiques avant de les placer dans le cellier, le seul endroit de l'appartement à l'abri de la chaleur et de la lumière du jour. Pendant une dizaine de jours, le mycélium formait lentement des blocs blancs et compacts où l'on distinguait encore quelques brins de paille.

Puis j'entallais plusieurs croix sur chaque sachet pour créer des ouvertures, et je commençais à les humidifier quotidiennement. Sur chaque bloc de mycélium, je disposais des morceaux de toile de jute mélangés à du marc de café humide pour permettre au mycélium de gagner le tissu.

De fins hyphes blanchâtres s'immisçaient sur la surface brune du tissu, je regardais avec appréhension au travers des sachets si des taches vertes ou noires n'apparaissaient pas. Si c'était le cas, je devais agir vite et isoler les sachets contaminés. Au fur et à mesure les hyphes gagnaient en vigueur et se teintaient à certains endroits d'une couleur crème et jaunâtre.

Après un mois les premières petites têtes grises des champignons qui annoncent les futurs bouquets sont apparues sur les toiles de jute, je les sortais du cellier pour les répartir dans notre appartement, sauf dans ma chambre, j'avais besoin de conserver un peu d'intimité. Pour accrocher la jute mycélisée j'avais d'abord pensé à une colle faite d'un mélange de farine et d'eau pour créer un système d'accroche naturel.

La colle de farine ne supportant pas le poids des toiles mycélisées, j'ai opté pour de fines pointes pour planter mes cultures en haut des murs.

Je commençais par laisser les jeunes bouquets s'agripper au mur et occuper l'espace du couloir qui séparait la pièce de vie de la salle d'eau et de la chambre. Une légère odeur de champignon était présente dans la quasi totalité de l'appartement. Le couloir allait devenir progressivement une zone de passage partagé.

Le couloir restait relativement frais malgré les chaleurs qui arrivaient avec le printemps. Très peu de lumière touchait les petites têtes, elles formaient comme des excroissances cavernes dans le couloir. J'attendais, en continuant à garder les bouquets humides, que les chapeaux des pleurotes croissent pour pouvoir commencer à les récolter avant qu'ils ne libèrent leurs spores dans l'appartement.

J'accrochais près des tissus mycélisés d'autres toiles de jute mêlées à du substrat de paille, espérant prolonger sa présence dans l'appartement.

Se croiser quotidiennement

L'adaptation à l'odeur de mousses humides et à la présence du mycélium dura quelques semaines. J'étais peu à peu accoutumé·e. Mes gestes journaliers avaient changé. Je marchais calmement dans le couloir, évitant les bouquets de pleurotes dans la pénombre. Je n'allumais jamais la lumière. Le soir, avant de rejoindre ma chambre, je longuais le couloir et vaporisais les murs mycéliens

Le nettoyage avec des produits d'entretien naturels faisait aussi partie du quotidien, surtout dans la cuisine et le salon, les pièces les plus proches du couloir. J'aérais chaque jour, la fraîcheur du printemps n'était pas dérangeante, d'autant que je m'absentais régulièrement en journée, laissant le mycélium profiter de l'espace juste pour lui. L'hiver rendra ces gestes plus délicats.

Je récoltais ponctuellement les pleurotes pour éviter qu'elles ne deviennent trop mûres et commencent à se dégrader. Lorsqu'une toile de jute mycélisée s'épuisait et ne pouvait plus produire de bouquet, je devais la décrocher, la laver, puis réitérais le protocole pour permettre au mycélium de l'envahir à nouveau. C'est un peu épuisant d'y penser et de le faire, mais nécessaire.

Désormais, lorsque je décrochais ces toiles, je pouvais observer les hyphes blêmes et laiteux, légèrement plus jaunâtre que les parois claires du couloir, dessiner des fines branches sur les murs.

Je n'ai encore parlé du mycélium à personne, ni à mes ami·es ni à ma famille. J'ai besoin que cette coexistence me semble plus solide avant de la partager. Et aussi de prendre le temps de comprendre cet espace hybride que nous partageons, et d'en profiter sereinement.

Je ne veux pas que cela devienne un secret. Ce serait contradictoire avec ce qui est en train de se passer ici. C'est aussi pour cela que j'écris : pour témoigner de ce qui est en train de se transformer, et pour évoquer un quotidien plus sensible et un peu plus odorant.

Je ne sais pas si cette cohabitation pourra durer, ni comment le mycélium va potentiellement occuper l'espace. C'est un engagement qui embrasse l'incertain et l'aléatoire chaque jour.