



L'ASCENSION DU
CORBEAU BLANC

S.T.I.M. Avril 2025



Le Petit guide du Champignonneur





Table des matières

1. Généralités.....	2
2. Quelques champignons de base.....	3
3. Cueillette et préparation des Champignons.....	3
Cueillette des champignons	3
Collecte des spores	3
Raffinage des spores.....	2
4. Préparation des potions	2
5. Transmission du savoir	3
Fiches de Champignon	3
Recettes.....	3
6. Conditionnement	3
7. Effets.....	4
8. Améliorations artisanales pour le métier	4
9. Matériel nécessaire	4

1. Généralités

Bienvenue dans ce livret dédié à l'univers fascinant des champignons, un monde où la nature rencontre la curiosité humaine. De la mystérieuse forêt aux confins des steppes, les champignons sont des créatures énigmatiques. Leur diversité et leurs formes étranges sont autant de sujets passionnants à explorer. Mais ce n'est pas tout, car dans les pages qui suivent, nous allons vous révéler les secrets de ces êtres extraordinaires et vous montrer comment ils peuvent être utilisés pour créer des potions aux vertus magiques et médicinales.

Correctement raffinés, ces organismes mystérieux révèlent une palette de propriétés allant de puissantes hallucinations à des effets thérapeutiques remarquables. Cependant, il est essentiel de garder à l'esprit que même avec un raffinage méticuleux, quelques effets secondaires indésirables peuvent persister.

Selon une très ancienne croyance, rapporter les restes des champignons au staff, après en avoir extrait les spores, favorise grandement la repousse de nouveaux pieds. . .



2. Quelques champignons de base

- Amanite tue-mouches
- Chanterelle violacée
- Girolle rouge sang
- Morille étoilée
- Pleurote Picea
- Lépiote élevée
- Pied bleu
- ...

Certains ingrédients nécessaires à la préparation de recettes ne sont pas des champignons :

- Composants de base d'herboristerie (à voir avec un *Herboriste* qualifié)
- De l'eau
- De l'eau pure (filtrée, devenue bleue)
- De l'eau portée à ébullition
- Du sang : issu de la chasse
- Du sel : cristaux issus de l'orpaillage
- ...

3. Cueillette et préparation des Champignons

Cueillette des champignons

L'art de la récolte des champignons est à la portée de chacun. Une personne qui en fait la découverte peut les cueillir et les apporter à un *Champignonneur* expérimenté. Ce dernier, grâce à son manuel de champignonneur, sera en mesure de déterminer leur espèce. Après cette identification, il pourra extraire une précieuse dose de spores. Cependant, il est possible que certains champignons soient véreux, cachant leurs dangers sous des apparences innocentes. Ces champifioles contiendront des vers en plastiques à l'intérieur et un papier effet correspondant. L'effet lors de l'ouverture de la champifiole est immédiat, même si pas consommé. Le contenu de la champifiole n'est pas utilisable.

Collecte des spores

Pour cette opération, il convient d'ouvrir précautionneusement le chapeau du champignon et de vider soigneusement son contenu dans un bol dédié. Armé d'une brucelles, le *Champignonneur* se met à l'ouvrage, avec méticulosité. Il sépare avec précision les spores des impuretés. Les impuretés sont précisées dans le manuel du *Champignonneur*. Une fois séparées, il peut placer les spores brutes dans un sachet.

Les spores brutes sont contenues dans un sachet mini grip sans papier effet. Chaque sachet mini grip contient une dose (et un champignon équivaut également à une dose). Le *Champignonneur* notera sur le sachet ce dont il s'agit grâce à un stylo indélébile fin.



Cette étape n'est pas indispensable si le *Champignonneur* passe directement à l'étape de raffinage. Il pourra alors directement collecter les spores brutes dans son bol de raffinage.

Raffinage des spores

Après avoir minutieusement récolté les spores, le *Champignonneur* se saisit d'un pilon et d'un bol. C'est avec une expertise acquise au fil des récoltes qu'il entreprend de réduire les spores en une poudre fine. Ce processus permet d'extraire le potentiel le plus pur des spores. Ensuite, il les transfère dans un sachet, qu'il identifie avec soin à l'aide d'un stylo indélébile (Ex : Spores de Pleurote raffinées)

NB : Assurez-vous que ces étapes soient réalisées avec le plus grand soin et une hygiène irréprochable, étant donné que la plupart des composants sont destinés à être ingérés. Lavez vos bols avec soin entre deux préparations.

4. Préparation des potions

Dans le domaine de l'art de la concoction, chaque champignonneur détient son propre manuel de champignonneur. Ce manuel, renferme une collection de recettes, ainsi que des fiches de détermination des différents champignons connus par le champignonneur (champifioles).

Les Potions peuvent être préparées dans chaque campement des Clans.

Exemple de préparation d'une potion

1. Avec délicatesse, **mélanger dans un bol différents types de spores** (raffinées ou brutes) demandées par la recette. A noter que des composants d'*Herboristes*, d'*Orpailleurs* et de *Chasseurs* peuvent être nécessaires.
2. **Porter de l'eau à ébullition, puis lui incorporer le mélange de spores**, laissant les arômes et les essences s'entremêler. (à noter qu'un foyer est prévu dans chaque zone de camps et que les *Champignonneurs* auront à disposition une petite casserole. Le foyer devra être amélioré par un *Artisan* pour simplifier l'opération.)
3. Une fois cette fusion d'éléments terminée, accorder à la potion **le temps de se reposer**. (environ 3 minutes)
4. Enfin, la potion peut être bue. Une fois fait, lire le papier effet ou transvaser cette potion dans une fiole de transport.
5. Attacher un papier effet à l'aide d'un élastique à la fiole de transport.

Chaque type de spores, ainsi que les quantités et les autres composants nécessaires, de même que le déroulement précis des opérations, sont consignés dans le manuel de potion du *Champignonneur*.



5. Transmission du savoir

Il sera possible de partager ses connaissances avec d'autres *Champignonneurs*, offrant ainsi une opportunité d'apprentissage et d'échange précieux. Cette transmission de savoir peut revêtir différentes formes, que ce soit sous forme monétaire ou à travers des échanges et trocs mutuellement bénéfiques.

Fiches de Champignon

En ce qui concerne les fiches de détermination, l'apprentissage passe par une pratique concrète. L'apprenant devra tout d'abord localiser et identifier un champignon. Ensuite, une transmission orale des différentes caractéristiques devra être réalisée et soigneusement consignée dans son manuel par l'apprenti. Pour compléter cette démarche, un dessin détaillé du champignon devra être ajouté, permettant ainsi de documenter de manière visuelle les traits distinctifs de cette espèce particulière.

Recettes

Deux *Alchimistes* (*Champignonneurs*, *Herboristes* ou *Soigneurs*) peuvent s'apprendre des recettes. Pour ce faire, il faut préparer ensemble deux fois la recette. Une fois par celui qui transmet le savoir, puis une seconde fois par celui qui apprend.

Une fois cela fait, le joueur qui apprend la recette copie scrupuleusement les étapes de la recette dans son propre recueil.

Le joueur peut apprendre autant de recettes qu'il possède de pages vierges dans son recueil.

Les papiers effets des recettes nouvellement apprises peuvent être récupérés au staff.

6. Conditionnement

- **Sachet** : Ces emballages renferment les spores de base sous forme solide ou raffinée. (Un sachet = une dose)
- **Fiole** : Une fiole renferme un mélange d'ingrédients concoctés. Il s'agit des potions. Celles-ci doivent être bues en entier pour faire effet (une fiole = une dose). (si un joueur ne souhaite pas boire le contenu pour de vrai, il le versera à côté de lui)
- **Fiole de transport** : permet d'avoir de l'eau à réchauffer pour les potions et permet aux *Champignonneurs* de conditionner leurs potions. Chaque *Champignonneur*, *Herboriste* et *Soigneur* en aura 2 à disposition. L'eau est une ressource illimitée, la fiole de transport peut être remplie d'eau à la demande des joueurs (via des bouteilles **d'eau potable** !)



7. Effets

Les *Champignonneurs* recevront une enveloppe contenant les papiers effet correspondant aux recettes qu'ils connaissent.

Ils veilleront à ajouter un papier effet correspondant à la recette sur chaque préparation contenue dans un sachet ou fiole (produits finis).

Le petit papier explique les effets de la potion. Il est à lire une fois la préparation ingérée.

8. Améliorations artisanales pour le métier

En collaborant avec un *Artisan*, il est possible d'améliorer sensiblement le travail des *Champignonneurs*. Deux possibilités s'offrent alors :

- **Fabrication d'un Support de chaudron** : Permet de chauffer de l'eau en grande quantité au-dessus du feu. Ainsi, les *Champignonneurs* auront de l'eau chaude à disposition en continu. Sans cela, certaines tisanes ne peuvent pas être concoctées jusqu'au bout et les *Champignonneurs* devront chauffer de l'eau dans leur petite casserole (50cl). Le support à chaudron est nécessaire pour certaines recettes d'*Herboristes*, de *Champignonneurs* et de *Soigneurs*.
- **Fabrication d'un Filtre à eau** : Permet d'obtenir de l'eau pure nécessaire à certaines recettes d'*Herboristes*, de *Soigneurs* et de *Champignonneurs*.

9. Matériel nécessaire

Chaque *Champignonneur* doit apporter son propre matériel selon la liste suivante :

- Un sac pour transporter son matériel
- Un mortier et son pilon
- Une petite cuillère.
- Deux récipients(bols) pour les mélanges.
- Un petit entonnoir.
- Paire de brucelles.
- De quoi écrire pour la transmission des savoirs
- Stylo indélébile fin pour annoter les sachets mini-grip



Matériel fourni par la STIM :

- Une petite casserole (50cl)
- Papier à effet.
- Fioles de transport
- Sachet mini-grip
- Fioles
- Etc.

Remarque générale : l'équipe de la S.T.I.M. se réserve le droit de toute modification sur le présent livret et les éléments supplémentaires. Les éventuels changements seront indiqués par oral.