

SORTIE DU 7 JUIN À L'ASSOMPTION

Pour la troisième année consécutive, ce samedi 7 juin 2014, le CMLM a animé sa maintenant traditionnelle excursion de cueillette de strophaires rouge vin à la Pépinière Villeneuve de l'Assomption.



Le groupe

L'endroit est particulièrement fécond en beaux carpophores de cette espèce succulente, au point où il y a maintenant des cueilleurs professionnels de l'entreprise bien connue en PFNL de St-Roch-de-l'Achigan, les Jardins Sauvages, qui viennent les cueillir par dizaines de kilos pour approvisionner le comptoir de comestibles forestiers du Marché Jean-Talon! M. Pierre Villeneuve, le grand patron de la pépinière, et M. François Brouillard, le fondateur des Jardins Sauvages, nous ont d'ailleurs confirmé qu'il y avait désormais une entente commerciale de cueillette exclusive entre les deux partenaires. C'est donc dire que le CMLM aura eu droit à un traitement de faveur pour cette excursion! Merci à M. Villeneuve et à toute son équipe pour cet accueil!

Une menace d'infestation des petits conifères par des chenilles a malheureusement forcé les gens de la pépinière à répandre, deux jours avant notre arrivée, un insecticide dans deux des trois parcelles de terrain que notre groupe se destinait à visiter. Ce qui a fait en sorte que les carpophores pleins de plusieurs millions de bonnes spores des strophaires cueillis dans ces deux parcelles ont dû être destinés à l'ensemencement, sur du paillis de bois d'érable et autre feuillus, par quelques membres, plutôt qu'aux expériences de cuisine!

Nous avons tout de même trouvé deux ou trois kilos de strophaires rouge vin irréprochables à l'orée de la forêt, là où commencent les sentiers de la pépinière. Ils seront fort appréciés lors d'un grand banquet spécial, entièrement constitué de comestibles forestiers, qui se tiendra en grande finale de la formation en quatre modules de cueilleurs de PFNL au Jardin des noix, une semaine plus tard... Pas d'inquiétude, les strophaires rouges vin sont réputés bien se conserver tout ce temps au frigo.



Strophaire rouge vin

Autre découverte intéressante, beaucoup de tricholomes à larges feuillets sur différentes grosses souches aux abords des sentiers aménagés de la forêt appartenant à la pépinière. Comme plusieurs spécimens étaient particulièrement frais, deux membres du Cercle se sont portés volontaires pour des essais en cuisine avec cette espèce jugée comme étant comestible, mais médiocre. Qui sait? Peut-être ces tricholomes attendent-ils LE chef envoyé par le destin pour révéler au monde leurs saveurs secrètes?



Tricholome à larges feuillets

Deux autres espèces poussant sur le paillis de bois de feuillus, en plein soleil, entre les arbrisseaux en démonstration, ont été trouvées en abondance: des hébélomes croûte-de-pain (*Hebeloma crustuliniforme*) et des pholiotés écumeuses (*Pholiota spumosa*), croyons-nous. Enfin, il y a eu des coraux de ramaires strictes (*Ramaria stricta*), des tramètes versicolores, quelques polypores des pins bien frais, parmi les espèces les plus remarquables.



Hébélope croûte-de-pain



Pholiote écumeuse



Coprin

Pour laisser les cueilleurs professionnels tranquilles l'année prochaine, il est évident que le CMLM se mettra d'ores et déjà à la recherche d'un nouveau site pour la cueillette des strophaires rouge vin en 2015. Particularités recherchées: un sol en forêt sur lequel ont été répandues de bonnes quantités de brin de scie et de copeaux d'érable à sucre – par exemple, pour tapisser des sentiers. Il faut noter que la pénombre de forêt est souhaitable si on veut que les strophaires développent leurs vif coloris rouge vin sur leurs chapeaux, jaune moutarde sur le pied et mauves à l'arête des lamelles: ça fait plus joli... Comme le strophaire rouge vin est l'un des rares champignons comestibles à aimer proliférer au coeur de juin, on comprendra qu'il est impossible de ne pas le faire figurer en bonne place dans le calendrier des activités du Cercle, voire de faire de sa cueillette un véritable rituel de la fin du printemps...

Mais notez que ce « géant des jardins » produit de bonnes fructifications jusqu'en octobre, parfois! C'est une espèce à apprivoiser en priorité.

Bonnes cueillettes et bonnes découvertes lors du retour en force des champignons au début du mois d'août!

Yvan Perreault