

SORTIE DU 20 JUILLET À BATISCAN

Samedi le 20 juillet avait lieu, à l'entrée du Parc de la rivière Batiscan par la porte de Saint-Narcisse, la première excursion véritablement estivale de notre saison mycologique 2014. L'activité prévue au programme était double, voire triple! D'abord un passionnant atelier d'identification des arbres de la flore laurentienne, animé par notre hôte, M. Alain Guay. Les feuillages des principaux conifères et feuillus susceptibles d'être rencontrés lors de nos promenades en forêt ont été passés en revue, des sapins baumiers aux épinettes en passant par les pins rouges, blancs et gris, les mélèzes, les thuyas et les pruches, sans oublier les différentes espèces d'érables indigènes (à sucre, rouges, à épis, à Giguère, de Pennsylvanie), les ormes d'Amérique, les hêtres, les tilleuls d'Amérique, les frênes blancs (ou d'Amérique), rouges (ou de Pennsylvanie) et noirs, les ostryers de Virginie, les chênes rouges et à gros fruits, les noyers noirs et cendrés, les peupliers à grandes dents, baumiers et faux-trembles, les boulots jaunes, gris et blancs.



On ne saurait trop rappeler à quel point il est utile de connaître les associations entre arbres et champignons lorsqu'on se lance à la cueillette des champignons sauvages! En deuxième partie de cet atelier, j'ai rappelé quelles sont les principales espèces de champignons tant prisés en gastronomie et qui sont associés avec ces différents arbres. Avec les peupliers, au printemps, les morilles (blondes et brunes), les verpes, les mitrophores et les premières pleurotes sur les troncs blessés ou morts de ce groupe. Avec les frênes, sur les troncs maladifs, les polypores écailleux (encore au printemps) et les flammulines (ou collybies à pied velouté) à l'automne. Avec presque tous les conifères, sauf les cèdres, les chanterelles, les golmottes (ou amanites rougissantes), les lactaires hygrophores, les lactaires couleur de suie, les cortinaires remarquables, les gomphes clavés, et tant et tant d'autres espèces! Avec les chênes et les autres arbres à noix, incluant les caryers ovales, les meilleurs bolets de type cèpe qui puissent se trouver dans le monde entier : bolets à pied variable, bolets à tubes détachés, bolets magnifiques, bolets de Horton, cèpes d'Amérique – maintenant désignés sous le nom très judicieusement choisi de « bolets des Chippewas », en l'honneur de cette nation amérindienne de la région des Grands Lacs qui les avaient adoptés dans leur cuisine.



Parlant de noix, sur l'heure du midi, les participants ont eu la chance de se régaler de certaines noix nordiques qui étaient cassées sur place grâce à des casse-noix spéciaux, pour mieux venir à bout de leurs écales très dures : noix de noyer noir, de noyer cendré, de caryer ovale, pacanes du nord et noix en cœur. De bien belles découvertes pour la plupart des gourmands présents!



La récolte du 20 juillet 2014

En après-midi, juste après le pique-nique, et même s'il est un peu tôt pour espérer trouver vraiment beaucoup de champignons, une excursion dans les sentiers du parc de la rivière Batiscan a eu lieu. Plusieurs comestibles forestiers ont été amenés à l'attention

des vaillants explorateurs bravant les moustiques au plus fort moment de leur soif de sang humain : fruits sauvages (streptopes roses, aralie à tige nue, maianthème, smilacine, sureau rouge), laitues sauvages (orpin, plantain forestier, oxalide surette, calla, érythrones), boissons potentielles (sumac vinaigrier pour la sumacade, spirée blanche en fleurs pour thé du Canada), fleurs comestibles (hémérocalles fauves)...



Russule compacte

Côté champignons, les chanterelles communes (ou girolles) pointaient tout juste hors du sol, et nous avons dû puiser dans nos réserves d'altruisme pour les laisser en place pour d'autres qui viendront dans les prochaines semaines, le temps qu'elles grossissent! Et nous avons fait de belles trouvailles! Les amanites brunissantes (*Amanita brunnescens*) étaient luxuriantes et nombreuses, à la différence des amanites rougissantes (*Amanita rubescens*) qui n'étaient qu'un timide trio. Beaucoup de spécimens isolés : un amadouvier (*Fomes fomentarius*), un reishi (ou ganoderme des pruches, *Ganoderma tsugae*), une poignée de grosses russules des marais (*Russula paludosa*), de toutes petites russules de Marie (*Russula mariae*), deux ou trois russules boréales (*Russula brunneola*), une seule russule variable (*Russula variata*).



Amanites

Quelques raretés : un lactaire paradoxal (*Lactarius oculatus*), un hygrophore jaune graisseux (*Hygrocybe flava*), un bolet subtomenteux (*Suillus subtomentosus*), une amanite crénelée (*Amanita crenulata*), un entolome superbe (*Leptonia faliomaxinata*). Et

à la toute fin, parmi les meilleurs comestibles, une demi-douzaine de russules compactes (*Russula compacta*) au bon arôme d'écrevisses fraîches et autant de champignons-homards (ou dermatoses des russules, *Hypomyces lactifluorum*). Pas mal pour un milieu de juillet, alors qu'on ne trouve normalement que de vilains tricholomes à larges feuillets (*Megacollybia platyphylla*) sur les souches pourries!



Russule boréale



Champignon homard



Hydnes

L'excursion avait été initialement prévue pour cueillir des oronges d'Amérique, ou amanites de Jackson (*Amanita Jacksonii*), une période de temps chaud ayant précédé notre venue laissant présager le succès à cet égard, mais il s'est avéré que les peuplements de bouleaux jaunes et de chênes rouges n'étaient pas assez importants à cet endroit pour abriter une population de ces champignons superbes, qui sont souvent choisis comme emblèmes par les groupes de mycologie du nord-est de l'Amérique! Ils sont aussi savoureux cuits et refroidis, en salade d'agrumes ou en couscous... Mais pas de regrets, nous verrons lors d'une de nos excursions suivantes, qui doit se dérouler dans une forêt presque entièrement constituée de hêtres matures, à Rawdon, si nous pouvons nous rattraper!

Yvan Perreault
Président du CMLM