

## **ATELIER PRATIQUE DU COURS DU CMLM – DIMANCHE 7 SEPTEMBRE 2014**

En ce dimanche assez frais de début de septembre, au Centre de Prière l'Alliance, situé sur le boulevard Parent entre le boulevard des Chenaux et le parc industriel des Hautes-Forges à Trois-Rivières, le CMLM a tenu sa journée de cours pratique qui succédait aux deux journées de cours théoriques données à Berthier les dimanches 2 et 9 mars derniers. Comme le temps passe!

Ce centre de prière se trouve tout juste en face de l'Établissement de détention de Trois-Rivières, de façon assez opportune puisque cela permet aux mauvais cueilleurs de réfléchir à ce qui les attend s'ils se trompent un peu trop lourdement avec les champignons qu'ils font manger aux autres...

Lors de ces journées pratiques, l'avant-midi est consacré à une cueillette universelle, c'est-à-dire que les élèves cueillent tous les champignons qu'ils trouvent pour maximiser leur apprentissage lors du premier atelier d'identification qui aura lieu sur l'heure du midi, en mangeant. L'après-midi est consacré en revanche à une cueillette sélective, les élèves essaient alors de ne cueillir que les bons comestibles (en ayant bien sûr le droit de se tromper autant qu'ils le veulent...).

Le secteur boisé du Centre de Prière est assez vaste pour que près d'une vingtaine d'élèves puissent s'y promener pendant près de quatre heures, au total, sans repasser par les mêmes endroits. Il y a là un véritable labyrinthe de sentiers tantôt larges, tantôt étroits, et plusieurs écosystèmes très différents, allant de l'érablière à bouleau jaune en fondrières à la pessière, en passant par une sapinière, une prucheraie et une pinède : un très bon choix de site suggéré par une de nos membres!

La liste des champignons cueillis serait trop longue à détailler ici, mais signalons au moins les plus belles récoltes de la saison (93 espèces). Parmi les vénéneux et les toxiques, beaucoup d'amanites vireuses, d'amanites brunissantes, d'amanites tue-mouche, de paxilles enroulés et quelques bolets distingués. Parmi les non comestibles, beaucoup de lactaires affinés, de russules à pied dissimulé, de russules laurier cerise et de ramaires cendrées. À ma grande surprise, nous n'avons trouvé presque aucun cortinaire...

Parmi les bons comestibles, les belles amanites rougissantes ont volé la vedette! Même s'il s'est avéré que plusieurs d'entre elles manquaient légèrement de fraîcheur, il y en a eu quand même eu assez pour qu'après un tri sévère, deux élèves puissent repartir avec un bon sac de golmottes pour chacun. Il y a eu aussi une belle récolte de russules compactes, délicieuse espèce très injustement sous-estimée, avec leur délicat arôme d'écrevisses fraîches... Et toujours en parlant de bonnes russules à manger, pour une rare fois, il y a eu une belle quantité de russules de Peck sur la table d'identification. Autres comestibles intéressants cueillis en assez bonnes quantités pour que certains élèves puissent s'en confectionner un plat, des clitocybes ombonnés, des clitocybes à pied renflé (à manger sans les accompagner de boissons alcoolisées), des amanites fauves, deux gros cèpes d'Amérique absolument irréprochables de fraîcheur, des bolets insignes, des bolets blancs de neige et enfin, beaucoup de lactaires à odeur agréable... Il y avait parmi nous une élève qui est sommelière au meilleur restaurant de Trois-Rivières, le Poivre Noir: elle se promet bien de faire goûter au chef quelques nouvelles espèces de champignons qu'elle a vues aujourd'hui et qui sont rigoureusement absentes de toutes les grandes tables d'Amérique du Nord, comme les golmottes et les russules compactes. Voilà peut-être une heureuse retombée pour nos efforts de vulgarisation mycologique en Mauricie!

Yvan Perreault  
Président du CMLM

