

## **SORTIE DU 4 OCTOBRE – EXCURSION DE CUEILLETTE AUX ENTOLOMES AVORTÉS**

Par cette matinée pluvieuse à souhait, l'envie était forte pour tout un chacun de rester dans son lit, mais près d'une vingtaine d'amis des champignons sauvages ont pris leur courage à deux mains et sont allés quand même à la Sucrerie du Rang Double de la famille Deschambault, située à Saint-Lin, pour essayer de remplir leurs paniers des mythiques entolomes avortés.

C'est un secteur de Lanaudière où le CMLM ne s'était pas encore aventuré durant ses quatre premières années d'existence, voilà une chose faite! Ce Rang Double est assez fascinant : il longe la bordure qui sépare la limite nord de la plaine du Saint-Laurent et le piedmont des Laurentides, puis, après huit kilomètres traversant des champs de vieux pays, il entre dans des collines boisées où les érablières et les chênaies se disputent la première place.

Nous sommes donc allés à la recherche d'un des seuls champignons faisant partie du genre des entolomes à être consommé de par le vaste monde : l'entolome avorté! Cette grande spécialité de la nouvelle gastronomie boréale est en effet seulement mangée au Québec, et peut-être aussi un peu en Ontario et au Nouveau-Brunswick à la rigueur, mais quoi qu'il en soit, seulement là où on peut le cueillir en bonnes quantités, c'est-à-dire dans les érablières à sucre.

Cet entolome avorté vient d'être renommé **entolome abortif** sur le site de Mycoquébec parce qu'on a récemment découvert qu'il est toujours le premier à agresser son plus grand rival, l'armillaire commun, et à lui envoyer des micro-organismes pour le détruire. Il prend sa remarquable forme avortée seulement lorsqu'il reçoit à son tour des micro-organismes destructeurs de la part de l'armillaire qui se contente de riposter en état de légitime défense...

C'est bien fait pour lui! Quoi qu'il en soit, nous aurions aimé réconcilier ces deux frères ennemis dans nos paniers de cueillette lors de cette excursion (puis dans nos assiettes!). Nous aurions ensuite essayé de déterminer, une fois pour toutes, si la forme avortée de cet entolome est plus succulente que la forme normale, ou si c'est le contraire. Le site où les amis du CMLM avaient été conviés était idéal pour une excursion spécialement dédiée à cette espèce : une érablière parsemée de gros chênes rouges et entourée de pruches avec lesquelles les armillaires communs aiment s'associer. Mais dame Nature s'est jouée de nous cette année; un seul entolome sous sa forme non avortée a pu être cueilli, et seulement une dizaine d'armillaires communs et d'armillaires moutarde.

La récolte n'a quand même pas été mauvaise, en dépit du tapis de feuilles colorées qui brouillaient notre vision: des hypholomes couleur de brique, des pieds-bleus, des flammulines, des pleurotes tesselés, des pleurotes en forme d'huître, des pleurotes tardifs, des bolets pâles, des russules à pied court, des tricholomes de Davis, des clitocybes à pied renflé... Beaucoup de non comestibles aussi: des lactaires à lait jaune, des tricholomes ruinés, des clitocybes des feuilles, des amanites citrines et même de rares hygrophores sordides, au goût horriblement amer!



Hypholome couleur de brique

Il y a avait encore de belles amanites vireuses, en dépit des nuits froides que le sud de Lanaudière a connues en fin septembre. La séance d'identification s'est déroulée bien à l'abri du large portique du bâtiment principal de la Sucrierie, alors que la pluie continuait à tomber à verse! Il y avait aussi des entolomes livides et des entolomes roses poli qui ont pu être mis en comparaison avec le seul entolome avorté présent sur la table, chose extrêmement pertinente à faire pour rappeler la prudence aux mycologues débutants... En complément de programme, une visiteuse aux activités du cercle, Mme Marie-France Gagnon, qui est aussi élève de la formation de cueilleurs professionnels de PFNL donnée à Joliette par la Commission scolaire des Samares et par la SADC-Matawinie, a fait goûter aux excursionnistes des camarines ramenées directement de la Basse Côte-Nord où elle vient de terminer un stage avec le Grenier Boréal. C'est un petit fruit nordique très méconnu de la plupart des Québécois même s'il est florissant sur les sols de la toundra. Il comporte des arômes très subtils qui ne se révèlent qu'avec les meilleurs apprêts en cuisine. Nul doute que la camarine est destinée à un bel avenir dans la nouvelle gastronomie boréale, tout comme l'entolome avorté!

Yvan Perreault  
Président du CMLM