

## **LE GRAND SOUPER DU CINQUIÈME ANNIVERSAIRE DU CMLM**

Le soir succédant à l'excursion aux tricholomes prétentieux, 18 membres du CMLM ont été fêter la clôture de la saison et par la même occasion, le cinquième anniversaire de fondation du Cercle en allant souper à la tables des Jardins Sauvages de Saint-Roch-de-l'Achigan.

Un article est paru à ce sujet dans le journal L'Action grâce à madame Geneviève Quessy qui s'était jointe à notre groupe. Dans cet article, on voit clairement à quel point ce restaurant a fait sa marque dans les rangs de la haute gastronomie puisque ses apports au développement de la nouvelle cuisine boréale ont été reconnus tant par les plus grands chefs du Québec que par les critiques les plus sévères du Canada anglais. (Lien vers l'article : <http://www.laction.com/Communaute/2014-11-03/article-3927065/Les-Jardins-Sauvages%3A-un-rendez-vous-pour-les-passionnes-de-champignons/1>)

Il n'y a qu'à jeter un œil aux nombreux articles qui ont été consacrés, au fil des dix dernières années, aux deux créateurs de ce restaurant, François Brouillard et Nancy Hinton, dans des livres, des journaux et des revues qui sont mis à la disposition des lecteurs, sur place. L'endroit est d'ailleurs absolument charmant. Adossés à un coude de la rivière Saint-Esprit aux eaux torrentueuses, nous sommes conviés à un repas de huit services qui s'étirera durant près de trois heures (trop vite passées), dans une maison patrimoniale en bois, à plafond bas, remplie de mille odeurs toutes plus appétissantes et mystérieuses les unes que les autres.

Cette année, les Jardins Sauvages en sont déjà à la 12<sup>e</sup> édition de leur menu champignons. La description suivante du menu qui nous a été servi est assez révélatrice du très haut niveau de créativité dont le chef Nancy Hinton a fait preuve à cette occasion dans ses cuisines. En fait, on peut parier qu'il s'agit actuellement de la cuisine la plus élaborée qui est faite avec les champignons sauvages au Québec, si ce n'est dans le Canada tout entier! Qu'on en juge...

En entrée, une terrine de porcelet aux agarics champêtres et aux psalliotes forestières (c'est-à-dire mêlant des agarics des jachères, des rosés des prés, des psalliotes des bois et des psalliotes des forêts), accompagnée d'un fromage frais aux morilles blondes, d'un antipasto d'armillaires ventrus et de pleurotes d'automne (mêlant les pleurotes tesselés et les pleurotes de l'orme) marinés et grillés, d'un tempura de chanterelles en tube et de matsutakés en gelée.

La soupe est une wonton de lapin aux tricholomes prétentieux et aux jaunets relevée de gingembre sauvage, de gitans, de coriandre, au bouillon obtenu avec des polypores souffrés et des polypores langue-de-bœuf.

S'ensuit une assiette de pétoncles poêlés avec diverses chanterelles (girolles, gomphes à flocons, gomphes clavés, fausses cornes d'abondance) et une purée de légumes racines et d'arroche de mer, épicée au persil de mer et à la poudre de sumac vinaigrier. Puis on nous sert une salade Waldorf aux champignons-homard et aux lactaires délicieux, ornée de noix de noyer noir (provenant de ma ferme, le Jardin des Noix!), de petits choux à l'huile de bolets rugueux, de petits morceaux de pommes sylvestres, de fines tranches de polypore en touffe fumé, aromatisée de quelques feuilles de livèche et d'un vinaigre balsamique aux raisins sauvages.

Le plat de résistance est une tranche de cerf rôti et braisé en sauce chasseur aux strophaires rouge vin, accompagnée d'une tortilla espagnole à la vesse-de-loup géante et aux armillaires communs et d'une papillote où se rencontrent les pieds-bleus, les pieds-de-mouton et les hydnes ombiliqués.

Au dessert, un biscuit aux lactaires à odeur d'érable fourré au chocolat blanc aromatisé aux bolets à pied velu, avec une sauce caramel aux escumelles, est servi en complément d'un parfait aux nonnettes pleureuses recouvert d'une couche de sirop de café aux marasmes des Oréades ainsi que d'un sablé aux bolets orangés et aux bolets à pied glabrescent.

Pendant le café (ou la tisane aux fleurs sauvages), des mignardises ont été apportées : un « saucisson » de chocolat noir aux noix de noyer noir et aux cèpes confits, un bonbon aux bolets insignes et aux bolets granulés, une pâte aux poires nordiques et aux nonnettes voilées.

Au final, ces incroyables agapes auront comporté, si je compte bien, pas moins de 39 espèces de champignons sauvages dont près des deux tiers ne se retrouvent sur aucune autre table de grand restaurant, à ma connaissance – à moins qu'ils se soient offerts les services des très rares cueilleurs professionnels de champignons forestiers actuellement en activité au Québec ou qu'ils soient entrés en relation de confiance avec l'équipe des Jardins Sauvages. Voyons cela de plus près.

**Liste des champignons sauvages servis le 1er novembre 2014 et qui sont parfois présents dans certains plats de la gastronomie d'inspiration française et japonaise :** rosés des prés, morilles blondes, chanterelles en tube, matsutakés, jaunets (ou tricholomes équestres), girolles (ou chanterelles communes), fausses cornes d'abondance (ou trompettes des morts), lactaires délicieux, polypores en touffe (ou pieds-de-griffon ou maïtakés), pieds-bleus, pieds-de-mouton, nonnettes pleureuses (ou cèpes des mélèzes ou bolets élégants), marasmes des Oréades, cèpes et nonnettes voilées. Soit 15 espèces de champignons sauvages connus...

**Liste des champignons sauvages servis le le 1er novembre 2014 et qui sont à la fois originaux et typiques de la nature du Québec :** agarics des jachères, psalliotes des bois, psalliotes des forêts, armillaires ventrus, pleurotes tesselés, pleurotes de l'orme, gitans (ou pholiotes ridées), polypores soufrés (ou champignons-poulet), polypores langue-de-bœuf (ou fistulines hépatiques), gomphes à flocons, gomphes clavés, champignons-homard (ou dermatose des russules), bolets rugueux, strophaires rouge vin, vesse-de-loup géante, armillaires communs, hydnes ombiliqués, lactaires à odeur d'érable, bolets à pied velu, escumelles (ou coprins chevelus), bolets orangés, bolets à pied glabrescent, bolets insignes et bolets granulés. Soit 24 espèces de champignons très inhabituelles...

Bravo à ceux qui étaient là et quant aux autres, eh bien... on vous dit « À la prochaine fois! »... même si le menu sera sans doute complètement différent et nouveau, connaissant François et Nancy!

Yvan Perreault  
Président du CMLM