

2015-08-23 – ST-PAULIN (Conférence de Mme Renée Lebeuf)

Dans les sentiers du Baluchon

Lors de cette journée-conférence mémorable, en avant-midi, Mme Renée Lebeuf nous a littéralement éblouis avec sa présentation de photographies de champignons rares prises par elle au fil des années. Le soin infini qu'elle apporte à chaque prise d'images lui permet de faire ressortir pour chaque espèce ses caractéristiques les plus marquantes et d'en révéler de façon éclatante les beautés secrètes.



Conférence sur « La beauté des champignons » par Renée Lebeuf

À la réflexion, voilà quand même une chose qui se voit très rarement chez une seule et même personne : cumuler deux savoir-faire hétérogènes et les pousser tous deux au niveau de l'excellence! Mme Lebeuf combine en effet un rare talent photographique et l'expertise mycologique! Il y a de bons photographes de champignons, mais très peu comme Mme Lebeuf; il n'y a pas beaucoup de mycologues experts, et Mme Lebeuf fait partie de cette élite!



Et Renée se prépare pour une future conférence ...

Nous sommes très fiers de la compter parmi les membres de notre cercle et très reconnaissants de cette belle conférence qu'elle nous a donné à entendre et à voir!



L'environnement près de la salle à manger



Quelques participants du groupe

Après un copieux brunch (grande spécialité de cette auberge), les quelques 41 membres présents du CMLM ont pu explorer les sentiers bien aménagés qui font des larges circonvolutions tout autour, dans les terres retombées en friche de ces vieux domaines jadis peuplés par les Abénakis au temps de Radisson.



Le brunch

Notre cueillette a été riche du point de vue de la diversité des espèces, sans qu'il y ait eu une espèce qui ressorte vraiment en termes de grosses quantités.



La récolte



Ça discute ferme...

Pour mémoire, parmi les gastronomiques, nous avons eu la chance de voir des lactaires hygrophores, des hydnes à pied court, des chanterelles (ce qui est étonnant quand on pense que les chefs du Baluchon font des cueillettes régulières pour leur cuisine), des russules compactes (mais trop larvées), des russules croûteuses, des amanites fauves, deux lépiotes élevées (*Macrolepiota proeminens*), rares, des russules des marais (aussi trop larvées), des dermatoses des russules...



Des champignons ou des fleurs...



Lépiote élevée non déployée



Gros polypre entourant des plantes



Lactaire saumon avec lait orangé et des scobicules



Lichen

La liste complète des espèces trouvées se trouve en annexe. Consultez-la, ça en vaut la peine (102 espèces). C'est d'ailleurs Mme Lebeuf elle-même qui s'est assurée d'en dresser l'inventaire, en y mettant presque une heure, à la fin de l'après-midi... Grands mercis à elle, encore une fois!

Yvan Perreault
Président du CMLM