

2015-10-07 – ST-LIGUORI (Quatrième excursion surprise)

Ce mercredi 7 octobre, 19 membres du CMLM et 7 visiteurs ont profité de la magnifique fin de journée pour venir explorer les plantations de conifères de la Ferme forestière de Saint-Liguori. Implantée entre 1962 et 1966 par la Dominion Tobacco en collaboration avec le Club des 4H d'alors, cette « ferme forestière » est le fruit d'une vaste mobilisation populaire des habitants de cette municipalité : plus de 127 000 pins sylvestres, épinettes de Norvège et pins rouges avaient été mis en terre en phases successives.

Cinquante ans ont passé et en octobre 2012, sous les conifères devenus imposants, le CMLM y inaugurait une première excursion officielle couronnée de succès, un 2 novembre, avec des paniers remplis à ras bord de succulentes sorites (tricholomes prétentieux).

Trois ans plus tard, la recherche des lépistes iris (aussi appelés « pieds-blancs ») n'aura pas connu le même succès : seulement une dizaine de spécimens bien grêles trouvés uniquement avec les épinettes blanches. Mais le contenu de la table d'identification était à couper le souffle par sa diversité : amanites vireuses à foison, amanites tue-mouche, clitocybes à pied renflé, ramaires strictes, gomphides glutineux, pholiotas jaune citron, bolets distingués (pourtant une espèce d'été, thermophile), chanterelles jaunissantes, girolles, sclérodermes, vesses-de-loup perlées, lyophylles en touffes, lactaires à odeur d'érable, bolets rugueux, de Snell, insignes, orangés, vieux cèpes d'Amérique de la variété estivale (à chapeau jaune), tricholomes rutilants...

Deux surprises au programme : notre membre spécialiste des truffes, Véronique Cloutier et son conjoint, Denis Marcotte, avaient rapporté d'une toute récente partie de chasse de gigantesques armillaires ventrus (dont l'un atteignait environ 45 cm de diamètre) et un membre a pu repartir avec trois spécimens en boule de cortinaires prestants (ou pseudo-remarquables)! Ces cortinaires n'avaient été trouvés que lors des excursions des cercles de l'Estrie et de Québec, jusqu'à présent!

J'ai pu les identifier formellement puisque dix jours auparavant, j'ai eu le privilège d'en cueillir aux sentiers du Mont Girard à St-Denis-de-Brompton avec les gens du CME (Cercle des Mycologues de l'Estrie). J'ai ensuite pu cuisiner les « cortinaires prestants » avec la classe de la chef Amélie Roch, de l'Académie de restauration et d'hôtellerie de Lanaudière: un régal en potage! Un goût crémeux avec des arômes de noisette et de moutarde... J'ai aussi pu en faire des réserves, sous forme déshydratée... Il va sans dire que je présenterai cette espèce extraordinaire dans un plat qui sera servi lors de l'AGA du CMLM au printemps prochain!

Yvan Perreault
Président du CMLM