



Dimanche 27 aout 2017, à St-Damien, aux Jardins de l'Écoumène Excursion de cueillette à la découvertes des ondines!

Écoumène, œcoumène ou traversée de l'immanence

Non seulement sommes-nous dans des lieux que nous habitons, mais aussi dans des lieux qui nous habitent.

Visiter les Jardins de l'Écoumène, c'est faire l'expérience de lieux habités tout à fait surprenants, un peu comme des jardins d'Éden suspendus dans les contreforts des Laurentides. Qui s'attendrait, au bout de ce chemin des Cascades qui sinue un peu dangereusement, de découvrir autant de modernité rurale?

Nous sommes accueillis par les aboiements rauques de deux chiens de montagne des Pyrénées de belle taille, Arthur et Moby Dick, des grognements de bienvenue. Notre hôtesse, Guylaine St-Vincent nous accueille gentiment et nous guide vers un large préau aménagé où nous pourrons nous réunir, casser la croute et étaler le fruit de nos cueillettes.



Notre bien-aimé président, toujours aussi en verve, nous explique à grand renfort de moulinets où trouver les cèdrières et, à coup sûr, des chanterelles claviformes. Il ajoute, pince-sans-rire en diable : «Et si vous êtes bredouilles, ne revenez pas! » Il plaisante, bien sûr, comme il en a l'habitude. Nous commençons à le connaître. Et nous voilà partis dans tous les azimuts de ce vaste domaine où s'étagent des champs cultivés, des prairies, des plantations de pins, des zones humides, un vaste étang et des boisés montueux où s'éparpillent bouleaux, trembles, sapins, épinettes et thuyas. Il fait un peu sec malgré les pluies de l'été et les champignons semblent s'être cachés. Nulle trace de la convoitée chanterelle claviforme, censée mycorhizer avec les cèdres (thuyas). Ce sera pour une autre fois.

Comme dit l'adage chinois : *Si tu ne trouves pas le champignon que tu désires, console-toi avec les autres.*

La récolte collective est cependant abondante.

Plusieurs comestibles dont Yvan nous prépare des sacs à emporter : russule des marais et de Peck, des chanterelles, des lactaires à lait orangé, des pieds-de mouton, quelques amanites rougissantes (hrmmm???), bolets en tous genres et même des hydnes (pieds-d'élan) dont les franges tendres se prêteraient à la consommation (dixit notre président).

Et bien sûr les suspects habituels dont le nom fait frémir : l'élégante mais létale virosa et ses cousines, la mortifère galerine marginée et le lâche paxille enroulé.



Plusieurs d'entre nous auront fini cette agréable sortie en faisant la cueillette des argouses (Hippophae rhamnoides) dans un verger appartenant au domaine. Ces petits fruits acidulés, riches en vitamines C sont originaires d'Eurasie et poussent sur des arbustes épineux (2 mètres). Les cultivars de l'Écoumène étaient cependant *cueillables*, au prix de quelques gouttes de sang, fruits parfaits pour se préparer un exotique Bloody Mary ou Bloody Caesar après une journée bien remplie.



RC ☺