



14 juillet à St-Jean de Matha

Visite de l'entreprise Champignons St-Léon avec Yvan Perreault

### **À la découverte des pholiotes et des hydnes-hérissons en culture!**

Ce samedi 14 juillet, en pleine disette normale de champignons sauvages en forêt, quoi de mieux que d'en profiter pour aller rendre visite à un nouvel artisan mycologique de Lanaudière, M. Christophe Pastor des Champignons St-Léon!

Au moins, en allant chez quelqu'un qui en produit, des champignons, on se dit qu'on sera sûr d'en trouver? Pas si sûr! M. Pastor venait tout juste d'éprouver un épisode de contamination et il avait dû jeter tous ses sacs de culture pour recommencer à zéro, au premier temps qui avait été prévu pour notre visite...

Deux semaines plus tard, c'était enfin le bon moment! Cette petite entreprise, démarrée il y a trois ans, sise sur le rang Saint-Léon à St-Jean-de-Matha, connaît beaucoup de succès à cause de la qualité de ses produits: pleurotes blanches et roses, pieds-de-griffon, pholiotes adipeuses et hydnes-hérissons.

Les deux dernières espèces de cette liste avaient été cuisinées et servies par la cheffe Stéphanie Desfossés-Rail lors de la journée d'assemblée générale du CMLM à la Ferme de la Nouvelle-France le dimanche 25 février. Quel régal! Et il y a eu Stéphane Lamanna qui nous avait fait une conférence sur les vertus médicinales des hydnes-hérissons, juste après le dîner, par pur hasard!

Avec beaucoup de générosité, lors de cette visite, M. Pastor nous a révélé quelques secrets de ses cultures de champignons que nous serions bien ingrats de répéter ici... Un des faits saillants à retenir de notre passage, c'est que nous avons appris que cet artisan est le premier à avoir tenté et réussi la culture de pholiotes et d'hydnes hérissons au Québec!

Nous avons aussi eu la chance de visiter une partie de ses sentiers qui sont normalement bordés à pleine longueur de strophaires rouge vin, que nous aurions pu cueillir (c'était au programme), mais la sécheresse des trois semaines précédentes nous a empêché de les piller sans vergogne...

Avant le départ, les membres du CMLM présents ont pu faire des achats, soit des champignons prêts à manger, soit des sacs de culture. De quoi se consoler des temps de vaches maigres, en cet été anormalement chaud et sec!

*Yvan Perreault*