



## **Lavaltrie, 19 mai** **À la rencontre des polypores écailleux**

Chacun ne veut penser qu'aux morilles blondes à cueillir le printemps venu - du moins parmi la famille, le genre ou l'espèce des mycologues gourmands! Mais il y a d'autres champignons qui sont tout aussi dignes de notre intérêt, pour la tablée, et qui apparaissent encore plus tôt que les morilles en groupes importants: par exemple. les polypores écailleux!

Ils sont de plus en plus réputés sur le plan gastronomique pour leurs saveurs très fines de melon d'eau, de céleri-rave, de concombre et d'amande à condition que leur texture soit la plus tendre possible; sinon, trop coriaces, ils ne pourront servir qu'à la confection de bouillons.

Bien sûr, des polypores écailleux, on en trouve de mai à octobre sur presque tous les gros arbres feuillus mourants ou sur les souches mais c'est au milieu de mai qu'on les verra en talles importantes, surtout sur les frênes d'Amérique et les ormes très malades ou passés de l'autre côté...

Il y avait longtemps que M. Gilbert Puzé et Mme Marie-France Lheureux voulaient recevoir les membres du CMLM sur leur terre forestière à Lavaltrie pour que nous nous ébattions dans leurs légendaires talles de dryades (nom vernaculaire des polypores écailleux) et en ce dimanche 19 mai, ce fut enfin chose faite!

En principe, au tournant de la deuxième et de la troisième semaine de mai, c'est toujours le moment idéal pour les premières cueillettes de cette précieuse ressource mais cette année, à cause de l'hiver qui se sera très longtemps attardé, il semble que toute la nature a pris du retard et nous n'avons pu en trouver que sous forme de boutons - de quoi contenter seulement une dizaine d'appétits!

Il n'empêche que nous avons eu l'occasion de visiter un superbe boisé dans un secteur peu exploré du sud de Lanaudière, soit une érablière à caryers cordiformes. Outre une petite talle de pleurotes du peuplier fleurant très fort l'anis, des vestiges nombreux de polypores et de tramètes de l'automne dernier, tout séchés et noircis, méconnaissables, auront causé une petite migraine heureusement sans lendemain à l'animateur de l'excursion (votre serviteur). L'occasion aura été belle aussi de découvrir plusieurs plantes sauvages printanières en grande forme: l'ail des bois, la menthe, l'ail-douce, la mélisse, la livèche...

*Yvan Perreault*