



Le Mycologue

Volume 46, n° 3

Novembre 2021



Photo : Gwenaël Cartier

Séance d'identification en temps de pandémie...

DANS CE NUMÉRO

Mot de la présidente	2
La délicieuse anomalie du maïs nommée <i>huitlacoche</i>	3
Est-ce comestible ?	5
Les acanthocythes, un moyen de défense	6
Parlant de cristaux !	8
Dans bien des cas, une seule photo ne suffit pas	9
Nouveau mycène pour le Québec	10
Mycocasse !	10
Agrométéo Québec	11
Artisanat	12
Activités et conférences en temps de Covid-19	12
Coin lecture	13
Recette	14

COMITÉ DU BULLETIN

Rédactrice en chef : Suzanne Béland
Correctrice : Michèle Ledecq
Révisseur : Solange Ouellet
Édition : Patrice Dauzet
ISSN : 2368-254X
Dépôt légal :
Bibliothèque et Archives Canada
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Collaborateurs et collaboratrices :
Suzanne Béland
John Dawson
Françoise Féréole
Myriam Gélinas
Renée Lebeuf
Chantal Paquet
Allison Van Rassel
Fabienne St-Louis

Mot de la présidente

Bonjour,

Nous vivons un magnifique automne qui succède à un été désastreux avec sa sécheresse. Les champignons éclosent enfin et en belle quantité, faisant notre bonheur. La température clémente nous permet des excursions fort agréables.

La semaine dernière, j'ai eu la chance de courir les champignons sauvages à quelques reprises et j'ai constaté qu'il est rare que des mycologues expérimentés aient une opinion différente sur l'identité d'un spécimen et, quand cela arrive, ils ont recours à la microscopie pour déterminer et confirmer l'identification du champignon.

Or, le seul point litigieux est la comestibilité des espèces. Cela me surprend peu, car notre bagage culturel et familial entre en jeu, sans parler de notre audace ou de nos connaissances biologiques et culinaires, de la sensibilité de notre système digestif et de nos intolérances, etc.

Mentionnons le lactaire à odeur d'érable — *Lactarius helvus* — plusieurs guides le considèrent « non comestible », certains suggèrent de l'utiliser comme aromate et d'autres le mangent poêlé. Il semblerait que sa supposée toxicité proviendrait de la présence d'une molécule nommée « sesquiterpène ». Le gouvernement du Canada a publié le *Cadre de gestion des risques associés à certains terpènes et terpénoïdes du groupe des sesquiterpènes monocycliques et bicycliques* le 8 mai 2021. Malheureusement, je n'y ai vu aucun nom de champignon. Il serait juste d'imposer qu'une analyse de notre fameux lactaire soit faite pour valider ou invalider sa toxicité.



Le *Lactarius helvus* n'est qu'un exemple parmi bien d'autres. Certains mangent à l'état cru des *Agaricus campestris*, des *Coprinus comatus* ou des *Boletus chippawensis*, lorsque cueillis jeunes et parfaits, contrairement à d'autres qui considèrent cette pratique dangereuse. À ce propos, précisons que le CMM recommande de cuire tous les champignons sauvages avant leur consommation.

En attendant que des études plus poussées soient faites à ce sujet, le leitmotiv c'est la prudence. En cas de doute, soit pour l'identité du spécimen ou sa toxicité, il vaut mieux s'abstenir de le consommer. Il est préférable de considérer les champignons comme des condiments à savourer en petites quantités.

Bonne fin de saison !

Chantale Paquet

Présidente

**Voir encadré, à la page 5,
un complément d'information sur la comestibilité
du Lactaire à odeur d'érable / *Lactarius helvus***

La délicieuse anomalie du maïs nommée *huitlacoche*

Par Allison Van Rassel, à *Ici Radio-Canada* (10 septembre 2021)

USTILAGO MAYDIS, UN CHAMPIGNON QUI PARASITE LE BLÉ D'INDE

Ustilago maydis, cet agent responsable du charbon du maïs est souvent commun dans toute l'étendue de ses hôtes et un pathogène, économiquement important, causant parfois de graves pertes de récoltes de maïs. L'infection chez l'hôte survient sur de jeunes pousses au-dessus du sol, souvent par la voie de blessures, affectant toutes les parties des plantes et conduisant à de grandes galles tumorales distinctives. Les amas de galles de ce parasite peuvent atteindre 20 cm de diam. Il est mis en conserve et vendu commercialement au Mexique et est considéré comme un aliment de choix en plusieurs endroits du monde. Récemment, de plus en plus de chefs du Québec s'intéressent au potentiel culinaire du charbon du maïs.

Dans un monde où l'on mange aussi avec les yeux, le charbon du maïs est tout sauf appétissant. Derrière ce champignon noir hideux, qui menace des cultures de maïs partout en province, se cache un trésor organoleptique hautement célébré au Mexique, connu sous le nom de *huitlacoche*.

Depuis plus de 40 ans, un pathogène s'empare des plants de maïs des Jardins Saint-Augustin. L'enveloppe noire de l'envahisseur scintille au soleil, une brillance qui ne plaît aucunement à l'agriculteur.

Pour une raison qui m'est très étrange, il y a le développement d'une partie femelle sur une partie mâle du plant, explique Pierre Forbes. Le plant devient alors plus fragile et le champignon se dit : « Youppi ! » Est-ce que c'est le champignon qui fait déclencher ce phénomène d'androgénie ou vice versa ? On l'explique mal.

Ce parasite porte le nom scientifique d'*Ustilago maydis*. Il s'empare d'un plant de maïs en quelques jours seulement, laissant derrière lui une enveloppe bleu argenté dans laquelle s'installe une masse noire surdimensionnée et comestible. Un don de dieu nommé *huitlacoche* au Mexique. Un événement de forte réjouissance.

Huitlacoche est prononcé weet-lah-co-ché et parfois orthographié « cuitlacoche », un mot en nahuatl, la langue des Aztèques de l'Amérique centrale précolombienne*. Dans la mythologie aztèque du Mexique, le maïs est une plante sacrée créée par le dieu Centeotl, un être à la fois masculin et féminin. Le *huitlacoche* est son trésor, à l'image de cette richesse culinaire de ce patrimoine immatériel de l'humanité.

Le chef propriétaire de l'épicerie-boucherie-restaurant *Le Mexicain*, à Charlesbourg, Valentin Vargas Pérez, cuisine le huitlacoche depuis sa tendre enfance. Il importe des conserves de huitlacoche du Mexique pour sa clientèle québécoise d'origine mexicaine. Cet homme qui vit à Québec depuis plus de 30 ans cuisinera, à notre invitation, le *huitlacoche* frais du Québec pour la toute première fois.



Photo : Mathieu Lachapelle

La façon la plus traditionnelle de cuisiner ce produit est en soupe, notamment dans la région de Tlaxcala, connue et reconnue pour son *mole negro*. Le chef Vargas Perez fait revenir les bulbes noirs avec de l'ail, des oignons et de l'épazote, une herbe âcre commune à la cuisine mexicaine. Le liquide dense se heurte sur le bol blanc laissant derrière lui une empreinte obscure. On dirait une épaisse soupe de chocolat avec une texture semblable à celle d'un potage parmentier.

En bouche, des saveurs de maïs, de crème et de beurre s'enlacent. C'est en rétro-olfaction que s'impose la personnalité du *huitlacoche* du Jardin Saint-Augustin. Des arômes légèrement terreux et fumés, suivis d'un goût étonnamment sucré, font durer le plaisir.

Le maïs du Mexique est beaucoup moins sucré. Ce n'est pas le goût de mon enfance. Ici, il est plus sucré, alors c'est certain que les Québécois vont aimer ça, plaisante Valentin.

Les quesadillas de *huitlacoche* sont la forme la plus commune sous laquelle est apprêté l'aliment, disponible dans tout le centre et le sud du Mexique. Plié dans une tortilla de maïs blanc, c'est de loin sa façon préférée de déguster le *huitlacoche*. La cheffe Alexandra Romero célèbre elle aussi ses origines mexicaines dans son bistro contemporain, le *Verre Pickl*, rue Maguire. Native du centre du Mexique, la cheffe a grandi avec l'aliment au cœur de sa cuisine familiale.

Si tu as du *huitlacoche* dans ton champ, c'est un bon signe, croit Alexandra. Trouver ce produit-là frais à Québec, c'est incroyable! Même au Mexique, tu as de la difficulté à le trouver frais, car tout le monde court après le *huitlacoche*. Elle le prépare de trois façons : frais avec des lardons de *pata negra*, en crème à l'aide d'un siphon, puis broyé en une poudre comme du cacao finement moulu. Sa couleur ajoute une splendeur aux sauces, spécialement la sauce *mole* mexicaine.

Tous les ingrédients de son plat sont locaux, à l'exception du *pata negra*, un cochon ibérique de pâturage nourri au gland. Les goûts sont à la fois sucrés et salés avec une douce longueur en bouche portée par le cerfeuil. S'il est vrai qu'on peut manger avec les yeux, le *huitlacoche* est un autre exemple du fait qu'en cuisine il vaut mieux se fier à ses papilles gustatives! Malgré son air rebutant, le charbon du maïs — ou *huitlacoche* — en charmera plus d'un par sa splendeur.

<https://ici.radio-canada.ca/reportage-photo/2815/huitlacoche-champignon-mais-ustilago-maydis-cuisine-mexicaine-quebec>

* Note de la rédaction : En fait, le nahuatl était la langue des Aztèques et de beaucoup d'autres nations de la région mésoaméricaine (centre et sud du Mexique actuel). L'empire aztèque ayant étendu son commerce jusqu'en Amérique centrale, le nahuatl s'est imposé comme langue des échanges, d'où a dérivé le pipil, langue qui a été adoptée dans une bonne partie de la région.

Un petit ajout de notre correctrice, Solange Ouellet

« Lorsque j'ai vécu au Mexique, j'ai eu l'occasion de déguster de nombreux plats, et le *huitlacoche* se classe parmi mes préférés, dégusté surtout en quesadilla, servi dans une galette de maïs et recouvert de fromage qui fond dans la tortilla repliée. Durant la saison des pluies, on le trouve facilement dans la cuisine de rue à Mexico et dans le centre du pays. »

Pour la recette de quesadilla de *huitlacoche*, voir le site Web de la Mycoboutique, avec photo.

<https://www.mycoboutique.com/fr/recettes/155/quesadillas-de-huitlacoche>

Cuisine de rue, la quesadilla de *huitlacoche* est assez courante dans le centre du Mexique. Article de la BBC Mundo: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-44855786>



Est-ce comestible ?

Par Dr John Dawson, membre du *Eastern Penn Mushroomers Club*, une filiale de la *North American Mycological Association*

Extrait du numéro de juillet-septembre 2014 de l'*Arkansas Fungi*, le bulletin de l'*Arkansas Mycological Society*.

Traduction : Suzanne Béland

La question la plus fréquemment posée par les mycologues amateurs

Une des fonctions les plus importantes de notre club est d'aider les novices à accroître leur connaissance des champignons et leur compétence en identification. Voici ce que nous leur conseillons :

La question la plus fréquemment posée par les nouveaux arrivants à une excursion est : Est-ce que ce champignon est comestible ? C'est une question naturelle, puisque la cueillette pour la table est l'objectif principal de plusieurs chasseurs de champignons. Malheureusement, les identificateurs expérimentés ont tendance à répondre à cette question de la même façon que les parents répondent à leurs enfants lorsqu'ils leur posent cette question : Est-ce qu'on arrive bientôt ? C'est parce que, posée de cette façon, cette question n'est pas une bonne question, et pour deux raisons.

D'abord, on constate qu'il n'y a que trois réponses possibles : Oui, Non ou Je ne sais pas, sans une étude plus poussée, et même là, on ne sera peut-être pas en mesure de le dire. Et peu importe la réponse, celui qui pose la question n'apprendra rien de plus que la comestibilité de ce spécimen particulier. Chaque fois que cette personne trouvera un autre champignon, elle posera la même question.

Deuxièmement, la question remet tout le fardeau du travail sur le répondant, alors que l'objectif de celui qui pose la question devrait être de développer ses compétences pour, à l'avenir, identifier lui-même ses trouvailles. Il serait préférable qu'il demande : Comment savoir si ce champignon est comestible ou non ? ou mieux Comment puis-je m'y prendre pour identifier ce champignon ?

Ces questions, posées de cette façon, expriment à la fois un intérêt pour apprendre à reconnaître les champignons et la preuve que ce sera un jour la responsabilité de celui qui pose la question de décider si un champignon peut être mangé ou non.

En conclusion, il n'y a pas de raccourci pour acquérir les compétences nécessaires pour faire les bons choix quand il s'agit de manger des champignons sauvages. L'étude, l'effort et l'expérience sur le terrain avec un mentor qualifié sont indispensables. Et les meilleures questions amènent souvent de meilleures réponses. « Bon appétit ! »

En octobre 1949, 418 personnes ont été intoxiquées près de Leipzig, en Allemagne de l'Est. Les agents toxiques responsables de l'empoisonnement par le Lactaire à odeur d'érable (*Lactarius helvus*) sont probablement les sesquiterpènes. Les symptômes apparaissent une trentaine de minutes après la consommation du champignon, avec des nausées et vomissements accompagnés de vertiges et de frissons.

Apparemment, les toxines sont détruites en faisant bouillir le champignon qui est utilisé en petites quantités, soit en assaisonnement, après avoir été séché.

La molécule qui donne cette odeur distinctive est le [sotolon](#), qui procure également leur senteur caractéristique aux graines de fenouil et à la livèche. On la trouve aussi dans la mélasse, le saké mature et le vin blanc, le voile du Xérès, le tabac torréfié, ainsi que le sirop d'érable.

(Source : Wikipedia.)

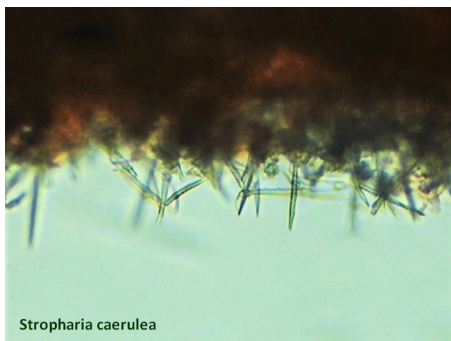
Les acanthocytes

Un moyen de défense chez certains champignons contre ces vers ravageurs : les nématodes

par Françoise Féréol - Fiche réalisée en 2021 pour mycocharentes.fr

Les acanthocytes sont des cellules découvertes à ce jour sur le mycélium ou à la base du stipe des espèces du genre *Stropharia* ainsi que chez quelques autres Strophariacées, tel *Deconica merdaria*.

Voici les photos réalisées pour la fiche de *Stropharia caerulea*.



Les acanthocytes recouvrent densément le mycélium du champignon. Certains les considèrent comme un type de cystides mycéliennes. Les acanthocytes ont une forme en étoile. La cellule-souche, ou cellule-mère, est entourée de toutes parts d'aiguilles, ou épines, effilées et plus ou moins longues qui sont très fragiles et cassent facilement.

Voici la première description des acanthocytes par D. Farr en 1980.

La formation d'une courte branche latérale plus ou moins à angle droit du filament mycélien est le premier signe de la différenciation d'un acanthocyte. (Photo 1) Son sommet produit plusieurs courtes branches, qui seront recouvertes d'un amas cristallin globuleux. Une cloison associée à une boucle se forme en général, et délimite l'acanthocyte du mycélium. (Photo 6) Les diverses branches s'allongent ensuite en de fines aiguilles, qui seront toutes recouvertes par un dépôt cristallin assez irrégulier. Un fin canal central est visible dans la couche cristalline. (Photo 20) Le diamètre d'un acanthocyte se situe le plus souvent entre 50 et 125 µm.



L'analyse aux rayons X conjointement avec celle au microscope électronique SEM indique que le matériel cristallin est composé principalement de calcium. Selon la maturité du mycélium, l'un ou l'autre de ces stades peut être observé.

La fonction des acanthocytes a été étudiée par Hong Luo *et al.* en 2006.

Lors de leurs déplacements aléatoires, les nématodes, minuscules vers du sol, se blessent sur les aiguilles. Les images montrent une matière fluide s'échappant de leurs blessures. Les nématodes seront complètement dégradés dans un délai de 24 à 48 h.

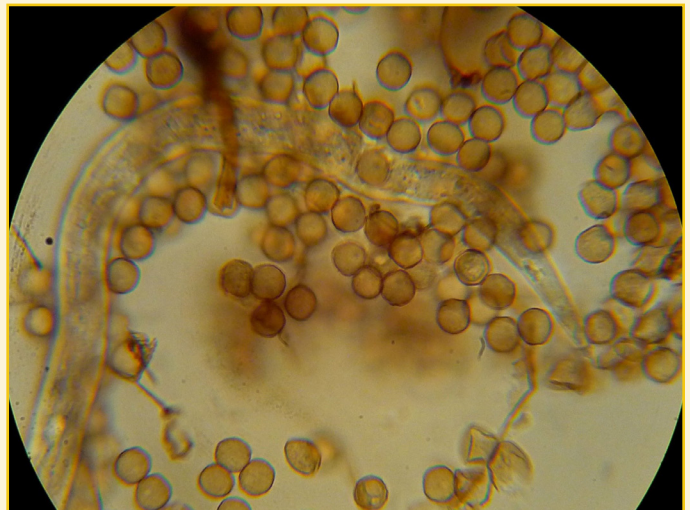
Il serait intéressant d'étudier s'il existe une utilisation potentielle des champignons porteurs d'acanthocytes dans la lutte écologique contre certains ravageurs, car ces nématodes peuvent causer de grands dommages aux cultures et provoquer de graves maladies chez les animaux.

Références

Cléménçon Heinz - *Cytology and Plectology of the Hymenomyces*. 2012 - Acanthocytes p. 86-87.

Farr F. David – *The acanthocyte, a unique cell type in Stropharia*. 1980 – Mycotaxon 11:241-249. <https://www.mykoweb.com/systematics/journals.html> Première description d'un acanthocyte par D. Farr, chercheur à l'Institut agronomique du Mariland USA, en 1980.

Hong Luo, Xuan Li, Guohong Li, Yanbo Pan, Keqin Zhang – *Acanthocytes of Stropharia rugosoannulata, Function as a Nematode- Attacking Device*. 2006. <https://aem.asm.org/content/72/4/2982> Etude expérimentale sur la fonction des acanthocytes dans le piégeage des nématodes.



Stropharia rugosoannulata / Strophaire à anneau rugueux, une espèce voisine de *Stropharia caerulea* / Strophaire bleutée. Photo : R. Lebeuf.

Une vue microscopique d'un ver nématode. Agrandissement 1000 X. Photo : S. Béland.

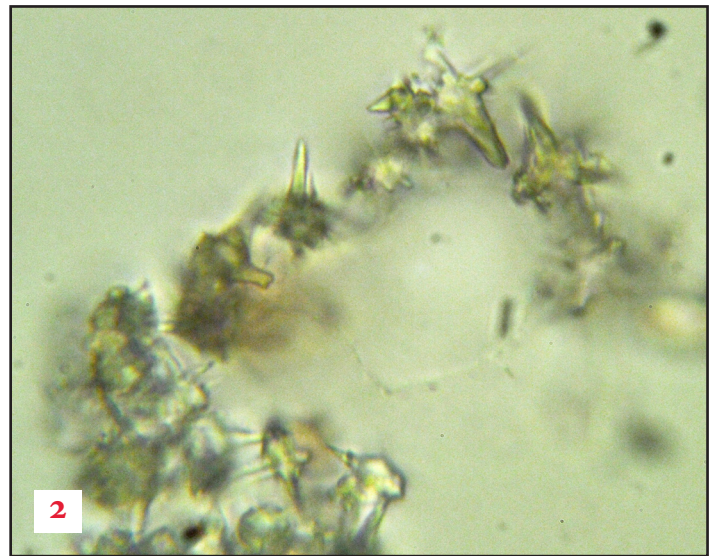


Parlant de cristaux!

Texte et photos de Suzanne Béland

CHEZ LES MYXOMYCÈTES

Le périidium des myxomycètes appartenant au genre *Didymium*, de la famille des Didymiaceae de l'Ordre des Physarales, est constitué d'une couche calcaire recouverte de cristaux calcaires. Comme exemple, on a ici une espèce nommée *Didymium clavus* (photo 1), que j'ai étudiée pour montrer les cristaux stellaires, en forme d'étoile (photo 2), présents uniquement à l'extérieur du sporocyste, ce réceptacle qui contient les spores. Le périidium qui recouvre le sporocyste est formé d'une couche calcaire fragile, poudrée de cristaux étoilés. Ainsi, ce caractère particulier distingue les *Didymium* des autres Physarales dont le périidium est simplement recouvert de granules calcaires amorphes dépourvus de cristaux.



CHEZ LES ASCOMYCÈTES

À un autre moment, à Mascouche, j'ai trouvé une espèce d'ascomycète poussant en touffe au sol, *Chromelosporium carneum* / Chromelosporie carné, dont la fructification et ses extensions, lorsque dépourvues de leurs spores rosâtres, apparaissent cristallines et ressemblent à de jolis flocons de neige! Connaissez-vous d'autres espèces constituées de cristaux?



Faites-nous part de vos découvertes!

Dans bien des cas, une seule photo ne suffit pas



Photos « recto et verso » d'un champignon pour l'identification

Nommer un champignon à partir d'une seule photo est souvent impossible pour un identificateur aguerri. Tandis que deux photos avec des vues supérieure et inférieure du spécimen faciliteront grandement la tâche, mais sans éliminer difficulté. Souvent, la qualité photographique (contraste, luminosité, couleur, résolution et flou) laisse à désirer.

Par exemple : à partir des deux photos ci-dessus dont la qualité est soi-disant acceptable, quelles observations pouvez-vous faire avec exactitude ?

Faites l'exercice d'observation, puis regardez la façon dont les ouvrages de mycologie vous l'aurait présenté.

- **Chapeau** : déprimé, ombiliqué, lisse et hydrophane, de couleur chamois rosâtre.
- **Lames** : décurrentes et adnées sur le pied, plutôt larges, grossièrement serrulées à la marge, assez espacées; blanchâtres avec quelques taches brunâtres (au froissement?).
- **Pied** : excentré, légèrement atténué vers la base, sillonné, semble comprimé, lisse, noisette à brun.
- **Chair** : aucun indice.
- **Odeur et saveur** : aucun indice.
- **Mode de croissance** : en groupe, non cespiteux (base du pied indépendante des autres)
- **Écologie** : probablement sur un substrat ligneux recouvert de mousse.

Or, aucune information n'est disponible sur les dimensions du spécimen, la date de la cueillette, ni de l'habitat et de la couleur de la sporée. Parfois il faut même faire usage du microscope. Dommage ! Avec ces indications en sus et à l'aide du site MycoQuébec.org, les chances de trouver le nom du spécimen seraient grandement accrues.

La prochaine fois, lorsque vous déposerez des photos « recto et verso » d'un champignon sur un site d'identification, ajoutez dans la mesure du possible tous les détails que vous aurez observés. Cela aidera grandement à la détermination. *Aide-moi et je pourrai t'aider!*

Quiz : Avez-vous reconnu le champignon sur les photos ci-dessus ?

Réponse : Voir page 14.

Nouveau mycène pour le Québec

Une belle trouvaille de notre amie mycologue Renée Lebeuf



Mycena picta est une toute petite espèce considérée comme rare dans toute son aire de distribution. Connue de la côte ouest américaine, elle est aussi présente en Europe, mais est extrêmement rare dans l'est, avec moins d'une dizaine de collections depuis le début du 20^e siècle.

Les spécimens trouvés par Renée Lebeuf à Kegaska, sur la Côte Nord, avaient un chapeau de 1,5-3,5 mm de largeur. Ils poussaient dans la litière de sapin, mais l'espèce peut aussi croître dans les forêts de feuillus. Elle se reconnaît aisément à la forme toute particulière de son chapeau, cylindrique-aplati, et à ses lames presque horizontales.

Il s'agit d'une première mention pour le Québec.

MYCOCASSE !



Agrométéo Québec

Un site utile au mycologue par temps sec

par Susane Béland

Nous venons de connaître la pire saison mycologique en période estivale depuis des décennies due à de trop rares précipitations. Le soleil, certes, a été au rendez-vous, ce qui faisait le bonheur des vacanciers, mais a causé bien des maux de tête aux agriculteurs et aux mycologues. Certains cercles de mycologie ont même été obligés d'annuler des sorties mycologiques par manque de champignons sur les sites de cueillette.

Or, le site *Agrométéo Québec* peut vous aider à trouver les endroits de votre région qui ont été les plus arrosés pendant la saison. Par exemple, il vous présente une carte de la province qui montre les précipitations cumulées au cours

des 24 dernières heures ou plus. Ainsi, ces renseignements météorologiques vous guident dans le choix de vos sorties là où vous aurez le plus de chance de remplir votre panier.



Les données du site proviennent des stations météo automatiques appartenant à plusieurs partenaires : La Financière agricole du Québec, Environnement et Changement climatique Canada, le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs, Hydro-Québec, Rio-Tinto-Alcan et la Sopfeu.

https://www.agrometeo.org/index.php/weather/map/24_hr_rainfall_accumulation/rainfall



Les pluies d'octobre nous ont malgré tout offert de belles sorties en fin de saison.

Artisanat

Tricoter des champignons, une activité zen!

Pour occuper le temps et vivre un moment de zénitude, Fabienne St-Louis tricote des champignons : des bolets, des amanites, des chanterelles et autres.

Elle partage ici un lien qui mène au tutoriel de [NimbleNeedles](https://www.youtube.com/watch?v=f3JUpYUtnMM).

La vidéo dure une trentaine de minutes et explique la procédure du début à la fin. Le patron est offert gratuitement. Si jamais vous tentez l'expérience, il faudra nous envoyer des photos de votre chef d'œuvre!

Amusez-vous!

<https://www.youtube.com/watch?v=f3JUpYUtnMM>



Activités et conférences en temps de COVID-19 - Une mise à jour

En temps de COVID-19, le *Jardin botanique de Montréal*, suivant les directives d' *Espace pour la Vie Montréal*, maintient toujours les consignes qui restreignent les activités de groupe que le CMM avait l'habitude de tenir, comme les conférences, les lundis mycologiques, l'exposition annuelle, les cours de mycologie et les ateliers de microscopie.

Toutefois, nous prévoyons que les règlements sanitaires s'assoupliront après les Fêtes et que nous pourrions dès lors reprendre certaines de nos activités. Toutefois, pour participer, le passeport vaccinal sera exigé. Nous vous tiendrons au courant de l'évolution de la situation et vous aviserons par courriel lorsque nos rencontres mycologiques reprendront.



Coin lecture

LES CHAMPIGNONS DU QUÉBEC — Guide d'identification

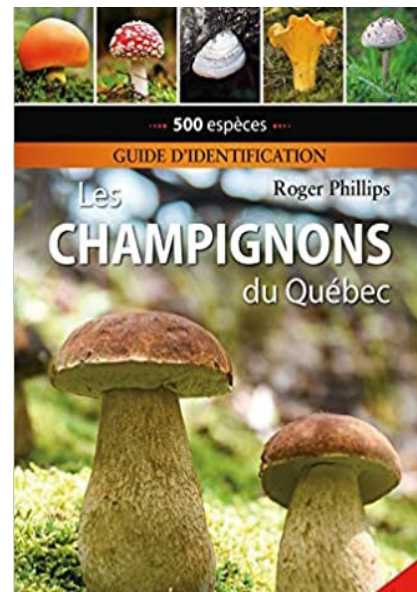
De Roger Phillips

La nouvelle édition en français du guide des Champignons Phillips, contient la toute nouvelle nomenclature. En effet, depuis la dernière édition de ce guide, plusieurs noms français et latins ont changé.

À l'aide de photos saisissantes et de descriptions méticuleuses, Roger Phillips nous présente dans ce livre plus de 500 espèces que l'on retrouve au Québec. Contrairement aux photos prises dans la nature apparaissant dans la plupart des autres guides, celles-ci ont été prises en studio, sous un éclairage contrôlé pour obtenir une plus grande précision de couleurs.

Les spécimens ont été soigneusement disposés pour bien montrer le chapeau, le pied, les lames, ainsi qu'une petite collection du même champignon à différents stades de son développement. Cet ouvrage est un outil essentiel pour tous les amateurs de champignons.

Éditions Broquet, livre broché, nouvelle édition 2021 - 336 pages



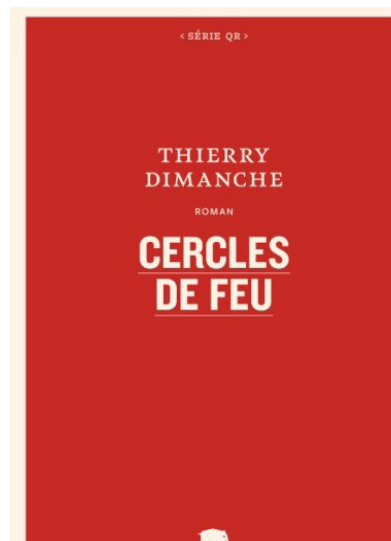
CERCLES DE FEU

Par Thierry Dimanche

Commenté dans la revue *Les libraires* par Chantal Fontaine, librairie Moderne

« Qu'ont en commun Thomas, un trentenaire paumé, Claude, un alcoolique qui cherche à faire fortune, et Jean-Marie, un Breton retraité un peu coincé? Les morilles de feu! Ces champignons, qui poussent après un incendie de forêt et qui sont très recherchés pour leur saveur et leur valeur, suscitent la passion de nos trois énergumènes. Se connaissant à peine, ils se préparent pour une expédition dans le Nord, dans le but de dénicher le lieu utopique qui les rendra riches. Au-delà de la quête du champignon légendaire, c'est ce trio mal assorti, au milieu de nulle part et confronté à ses limites, cette soif du territoire et de ses richesses, cette errance obsessionnelle inassouvie qui rendent particulière cette balade littéraire originale si savoureuse. »

Éditions Le Quartanier, livre broché, 2019 - 448 pages



Extrait de *Cercles de feu*: « À un moment, je suis passé du nirvana de cueilleur à une sensation de perte de contrôle. Je coupais les morilles en série de quatre, cinq, parfois douze spécimens, jusqu'à ce que mes mains ne puissent plus les contenir et que je doive retourner vers mon seau. Je leur tranchais le pied à mi-hauteur, parfois mon couteau me glissait des mains, ma conscience tendue dans un curieux mélange de distraction et d'attention. Je me souvenais sans effort de tout ce que j'avais découpé avec cette lame durant les dernières décennies. Oiseaux, gibier, poissons. À un moment, je suis passé du nirvana de cueilleur à une sensation de perte de contrôle. Je coupais les morilles en série de quatre, cinq, parfois douze spécimens, jusqu'à ce que mes mains ne puissent plus les contenir et que je doive retourner vers mon seau. »

Recette

SIX CÈPES FARCIS

Une recette de Myriam Gélinas

INGRÉDIENTS

- ▶ 6 cèpes de taille moyenne
- ▶ beurre
- ▶ une petite échalote française
- ▶ persil plat
- ▶ sel et poivre

PRÉPARATION DE LA FARCE

- ▶ Enlever les pieds des cèpes et les couper en brumoise. (petits cubes).
- ▶ Incorporer 4 cuillères à thé de persil plat cisailé.
- ▶ Ajouter la petite échalote ciselée.
- ▶ Sel et poivre au goût.

(Retirer au besoin les tubes chez les spécimens plus âgés.)
Beurrer généreusement la face poroïde des cèpes, puis la garnir avec de la farce en tassant un peu.
Enfourner 20-25 minutes à 350° F, puis servir !



Bon appétit !

RÉPONSE DU QUIZ DE LA PAGE 9
Lentinellus micheneri / Lentin de Michener



CERCLE DES MYCOLOGUES DE MONTRÉAL

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présidente: Chantal Paquet

Vice-président aux activités scientifiques: Patrice Dauzet

Vice-président aux activités sociales: Alexandre Favre

Secrétaire: Gwenaël Cartier

Trésorier: Alain Lavallée

Directeurs:

Suzanne Béland

Mical Moser

Joseph Nuzzolesse

Alfred Pagé

Denis Rajotte

Conseiller scientifique:

Yves Lamoureux

Conservateur du Fongarium:

Raymond Archambault

BULLETIN LE MYCOLOGUE

Le Mycologue est le bulletin du Cercle des mycologues de Montréal; il est publié quatre fois par année, soit en mars, en juin, en septembre et en décembre. Toute reproduction est permise à la condition d'en indiquer la source et l'auteur. Les personnes intéressées à s'impliquer dans *Le Mycologue* (rédaction d'articles ou autre collaboration) sont invitées à communiquer avec le Cercle.

Le Cercle des mycologues de Montréal regroupe des personnes animées des mêmes buts: promouvoir l'étude et la connaissance des champignons, plus particulièrement les macromycètes. Connu à l'origine sous le nom de *Club des Mycologues Amateurs de Montréal*, il fut fondé en 1950 à la suite du regroupement d'un petit noyau d'amateurs de champignons de Montréal, tous motivés par les conseils et l'enthousiasme de René Pomerleau et de son président fondateur, le frère Rolland-Germain é.c., attaché de recherche à l'Institut botanique de l'Université de Montréal et premier collaborateur du frère Marie-Victorin.

Après le départ du frère Rolland-Germain de la présidence, en 1955, le père Bernard Taché s.j., appuyé par la trésorière Florence Montreuil, prend la relève pendant deux décennies et assure le bon fonctionnement du club. La hausse rapide des effectifs, au tournant des années 1970, le vieillissement de l'équipe de direction et une ère plus communautaire et participative allaient conduire, à compter de 1975, à une transformation radicale. En effet, devenu beaucoup plus collégial, le Cercle s'incorpore et se structure, grâce notamment aux efforts de Michel Famelart, et, en raison d'initiatives de Louis Richard, il bonifie ses moyens de communication avec les membres et la communauté montréalaise. Depuis 1975, il porte le nom de *Cercle des mycologues de Montréal* et est administré par un conseil d'administration formé de dix membres élus lors de l'assemblée annuelle.

Pour atteindre ses buts, le Cercle a mis sur pied un certain nombre d'activités: des excursions mycologiques au printemps et à l'automne, des séances d'identification au Jardin botanique de Montréal, des cours d'initiation à la mycologie, la publication du bulletin *Le Mycologue*, une exposition annuelle au Jardin botanique, des échanges avec d'autres associations et la publication d'ouvrages mycologiques. Le Cercle a créé une collection de référence sur la macrofonge du Québec dont il est responsable et qui fait partie, depuis 2011, des collections du Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal, situé au Jardin botanique.

Le Cercle des mycologues de Montréal est membre de la Fédération québécoise des groupes de mycologues (FQGM), de la NorthEast Mycological Federation (NEMF) et de la North American Mycological Association (NAMA).


Le Cercle des mycologues de Montréal occupe des locaux dans l'immeuble principal du Jardin botanique de Montréal et au Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal, où il tient ses réunions et plusieurs activités.

Le Cercle des mycologues de Montréal

Jardin botanique de Montréal

4101, rue Sherbrooke Est, Montréal (QC) H1X 2B2

Tél.: 514 872-7239

 mycomontreal.qc.ca @ mycomtl@mycomontreal.qc.ca