



Bulletin du Cercle des mycologues de Montréal

Le Mycologue

Volume 46, n° 1

Mars 2021



Photo : Patrice Dauzet, *Morchella americana* / Morille d'Amérique

DANS CE NUMÉRO

Mot de la présidente.....	2
Assemblée générale annuelle (AGA).....	3
<i>Tuber pichei</i> , une nouvelle truffe pour le Québec.....	4
Un champignon pseudo-fleur	7
Annulation de la grande rencontre annuelle des clubs de mycologie.....	8
Les faiseurs de veuves - Histoire des champignons sauvages en Acadie.....	9
À la recherche du coupable !	11
Conférences de M. Joseph Nuzzolese	13
Recette.....	14
Le Cercle, informations générales.....	15

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 :
Véronique Cloutier
Patrice Dauzet
Gisèle Gadbois
Michèle Ledecq
Chantal Paquet
Armand G. Robichaud
Jan Suszkiw

Mot de la présidente

Une nouvelle année s'amorce qui promet d'être plus réjouissante que celle qui vient de finir. Il semble que le programme de vaccination contre la Covid-19 va s'accélérer, ce qui nous permettra peut-être de reprendre nos activités habituelles. Je pense ici plus particulièrement aux excursions de printemps qui ont généralement lieu à partir de la mi-mai. S'il s'avère que la situation sanitaire s'améliore suffisamment, vous serez avisés par infolettre de la tenue de telles excursions.

Notre cher Joseph Nuzzolese, assisté de M. Emilio Losada, a également préparé pour vous des conférences sur les champignons des différentes saisons. Il préférerait partager ses connaissances avec vous en personne. Nous verrons...

En attendant, je vous souhaite une bonne lecture de ce premier numéro 2021 du *Mycologue*. Vous y trouverez un article sur une nouveauté pour le Québec, une truffe nommé *Tuber pichei* en l'honneur d'un mycologue québécois, de même que deux courts textes sur un champignon sournois, le *Fusarium xyrophilum*, et les champignons récoltés par les Mi'kmaq. Enfin, Mme Gisèle Gadbois vous fera part de son expérience personnelle liée à la consommation d'un champignon très commun.

Pour finir, j'aimerais vous inviter à envisager de vous joindre à notre équipe d'administration (voir notre texte à la page suivante) et à nous rejoindre en ligne en grand nombre dans la soirée du 12 avril pour notre assemblée générale annuelle. La présence de chacun d'entre vous fera la différence. À bientôt.

Chantal Paquet
Présidente

En raison de la crise de la Covid-19, les activités normalement prévues par le Cercle des Mycologues de Montréal sont présentées différemment jusqu'à ce que la situation se rétablisse.

Nous espérons que vous vous portez tous bien. Il est important de suivre les consignes de confinement.

Continuez à nous suivre sur le Web et notre page Facebook

Assemblée générale annuelle (AGA)

Appel de candidatures

Bonjour, à tous nos membres, et tout spécialement aux nouveaux membres,

Comme vous le savez, la pandémie nous a ralentis dans nos activités en 2020, mais cela ne nous a pas empêchés de faire quelques excursions, quoiqu'avec un nombre limité de participants, et de donner deux séries du cours d'initiation à l'automne.

Pendant ce temps, dans les coulisses, les membres de votre conseil d'administration sont à préparer la prochaine assemblée générale annuelle (AGA) qui aura lieu virtuellement dans la soirée du 12 avril, par le truchement de l'application Zoom. Vous recevrez dans la semaine précédente les documents nécessaires pour cette occasion.

Comme chaque année, en plus de présenter les rapports généraux des activités et des états financiers, nous devons procéder à l'élection d'un certain nombre de directeurs dont le mandat vient à échéance. Le mandat est d'une durée de deux ans.

Que fait au juste un directeur ou une directrice ? En gros, il ou elle assiste à une réunion mensuelle (virtuellement dans les circonstances actuelles) où les décisions se prennent à la majorité et il ou elle participe à la tenue de nos activités selon ses goûts et ses disponibilités. Certains membres du conseil d'administration qui ont acquis dans leur parcours professionnel des connaissances spécialisées (comptabilité, informatique, rédaction, animation, etc.) peuvent choisir d'en faire profiter le Cercle. Par ailleurs, ils peuvent simplement s'acquitter de tâches aussi simples, mais essentielles, que de trouver un local pour les Lundis mycologiques, de prendre des notes lors des réunions, de s'occuper des livres à vendre, de dresser des tables pour la grande exposition de septembre au Jardin botanique, de participer à une excursion en tant qu'adjoint de l'identificateur spécialiste et de voir au bon déroulement de conférences et d'ateliers.

Nul besoin donc d'avoir des connaissances poussées en mycologie. Si vous avez un peu de temps à consacrer à votre Cercle, vous pourrez soumettre votre candidature au poste de directeur ou de directrice pendant l'AGA. Toutefois, si vous voulez en savoir plus avant de vous engager ou discuter de votre candidature éventuelle avec un membre du conseil d'administration, vous pouvez nous envoyer un message sur le site Web (mycomtl@mycomontreal.qc.ca) et nous vous contacterons aussitôt.

Ce qui fait la force du CMM, ce sont ses bénévoles, vous tous !

Truber pichei, une nouvelle truffe pour le Québec

Par Véronique Cloutier, biol. Ph. D.

En 2011, une recherche sur les champignons souterrains (tels que les truffes) a été faite grâce à l'aide de passionnés du CMAQ et de l'Université Laval. Nous avons cherché des champignons souterrains et nous avons recueilli des fèces de micro-mammifères (surtout de campagnols) pour savoir quels champignons souterrains ceux-ci étaient capables de trouver. Nous avons ensuite recueilli l'ADN fongique dans les champignons eux-mêmes et dans les fèces recueillies.

Nous avons procédé à un premier criblage d'ADN sur 51 stations de la forêt Montmorency et 15 stations au parc national des Hautes-Gorges-de-la-Rivière-Malbaie. Pour donner suite à ce criblage, trois stations ont été identifiées comme ayant des ADN de truffes d'intérêt potentiel (*Tuber* spp), rare (*T. pacificum*) ou commercial (*Leucangium carthusianum*).

En 2013 et 2014, ces stations ont été cherchées manuellement afin de trouver ces espèces spécifiques. Pas besoin de vous dire que nous avons beaucoup d'espoirs ! Non seulement nous avons un point GPS précis pour aller faire nos recherches, mais en plus, les campagnols ne se rendent pas très loin pour aller chercher leur nourriture ce qui ne nous obligeait pas à étendre nos recherches très loin. Nous savions que les fructifications tant recherchées étaient tout près de notre point de repère !

Nous avons cherché plusieurs heures, deux années de suite et comme la science est ce qu'elle est, nous ne les avons pas trouvées. Peut-être manquions-nous d'expérience ou peut-être ne fructifiaient-elles pas chaque année ? Nous aurions pu être très déçus mais nous ne l'étions pas, car en revanche, une journée de recherche, le 25 septembre 2014, plus d'une centaine de truffes ont été découvertes appartenant à une seule et même espèce inconnue jusqu'ici. Nous allons pouvoir mettre nos énergies à identifier celle-ci. En voici quelques images :



Figure 1. Spores avec échelle (µm), 100X.

Photo: Alexa Perreault-Chalifoux.



Figure 2. Spores immatures dans un asque, 400X.

Photo: Alexa Perreault-Chalifoux.

Notre truffe mystère ne correspondait à aucune clé d'identification, mais cela ne nous surprenait guère considérant qu'aucune clé de champignons souterrains n'existe pour le Québec. Certaines clés utilisées sont générales à l'Amérique du Nord et une autre à la Nouvelle-Angleterre. Ceci dit, de plus en plus d'espèces souterraines du Québec se retrouvent décrites sur le site de Mycoquébec, et nous remercions toute l'équipe du site pour leur excellent travail à ce sujet.

Nous avons donc réalisé un test d'ADN pour nous rendre compte qu'il ne correspondait, lui non plus, à aucune espèce connue. Pour les connaisseurs, voici où notre champignon se situait phylogénétiquement (Fig. 7. Voir la truffe nommée *Tuber* sp.3).



Figure 3. Spores matures, 1000X.

Photo: Alexa Perreault-Chalifoux.

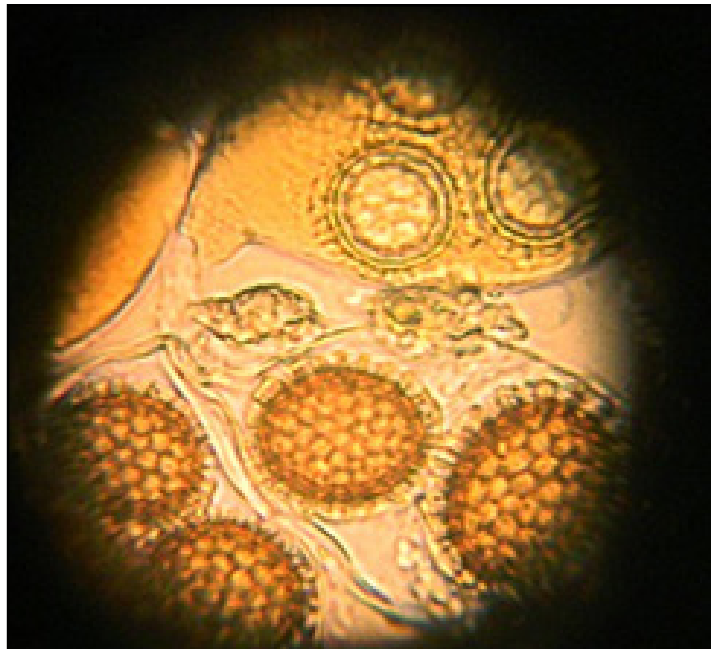


Figure 4. Spores matures et immatures.

Photo: Alexa Perreault-Chalifoux.

Réalisant la nouveauté de l'espèce, nous devons la nommer en l'honneur de quelqu'un de valeur qui a beaucoup d'importance en mycologie. Nous n'avons pas eu besoin d'y réfléchir longtemps ! Nous avons nommé cette nouvelle truffe *Tuber pichei* en l'honneur du mycologue Dr Yves Piché ayant réalisé des recherches sur les champignons mycorhiziens à l'Université Laval pendant toute sa carrière et ayant été le directeur du projet au moment de la découverte de cette truffe inconnue.

Les spécimens ont été déposés au fongarium du Cercle des mycologues de Montréal (#CMMF024660) et au fongarium de l'Université de l'Oregon (#201417); le nom *Tuber pichei* a été déposé sur MycoBank (#MB835456) et la séquence génétique sur Genbank (#KT220263). L'article scientifique est en cours. Lorsque l'article sera publié, des photos et la description (ci-dessous) seront déposées sur le site de Mycoquébec.

Description anglophone qui sera publiée :

Asci irregular, hyaline, 1 – 4 spored. Ascospores broadly ellipsoid to subglobose, 20 – 30 x 19 – 23 μm with wall of ± 3 μm , ornamented with a regular angular reticulum with many meshes (3 – 5 μm width) and absence of vesicule or guttula.

Ascomata hypogeous, subglobose to irregular ellipsoid or gibbous, 0.6 – 1.4 x 0.6 – 1 cm (mean = 1.0 x 0.8 cm). Peridium color varied from white to brown, texture smooth with sometimes a grainy textured surface, presence of few furrows, glabrous. The thin inner layer that surrounds the gleba is white. Gleba firm, solid, typically white veined immersed in brown hymenium. Odor was mild but unidentified.



Figure 5. Spécimens avec échelle (pouces).

Photo: Photo Véronique Cloutier.



Figure 6. Spécimens coupés.

Photo: Photo Véronique Cloutier.

Je sais que plusieurs personnes se demandent si *T. pichei* est comestible ou encore, si elle a une grande valeur commerciale. Nous ne la connaissons pas encore suffisamment pour répondre à cette question. Nous ne l'avons pas goûtée jusqu'à ce jour (même s'il n'y a pas de truffes toxiques connues jusqu'à maintenant, loin de moi l'idée d'ingérer un champignon non identifié et d'être la première à en trouver un !). Maintenant que la truffe est nommée, il serait intéressant de faire quelques tests pour connaître ce qu'elle contient avant de la croquer... aucun test n'est prévu pour l'instant faute de laboratoire. Certains auront remarqué que les spécimens photographiés ne semblent pas très gros pour donner l'eau à la bouche. Une raison potentielle est qu'une bonne partie des truffes trouvées montrait beaucoup de spores immatures. Nous ne savons pas la date de maturité de *T. pichei* mais chose sûre, c'est plus tard que la date de prélèvement. Peut-être que ces spécimens deviendront bien gros dans les mois d'octobre et novembre ou peut-être mûrent-ils en hiver sous la neige et sont alors consommés par les quelques micromammifères actifs à ce moment de l'année ? *T. pichei* n'a pas fini de nous livrer ses mystères...

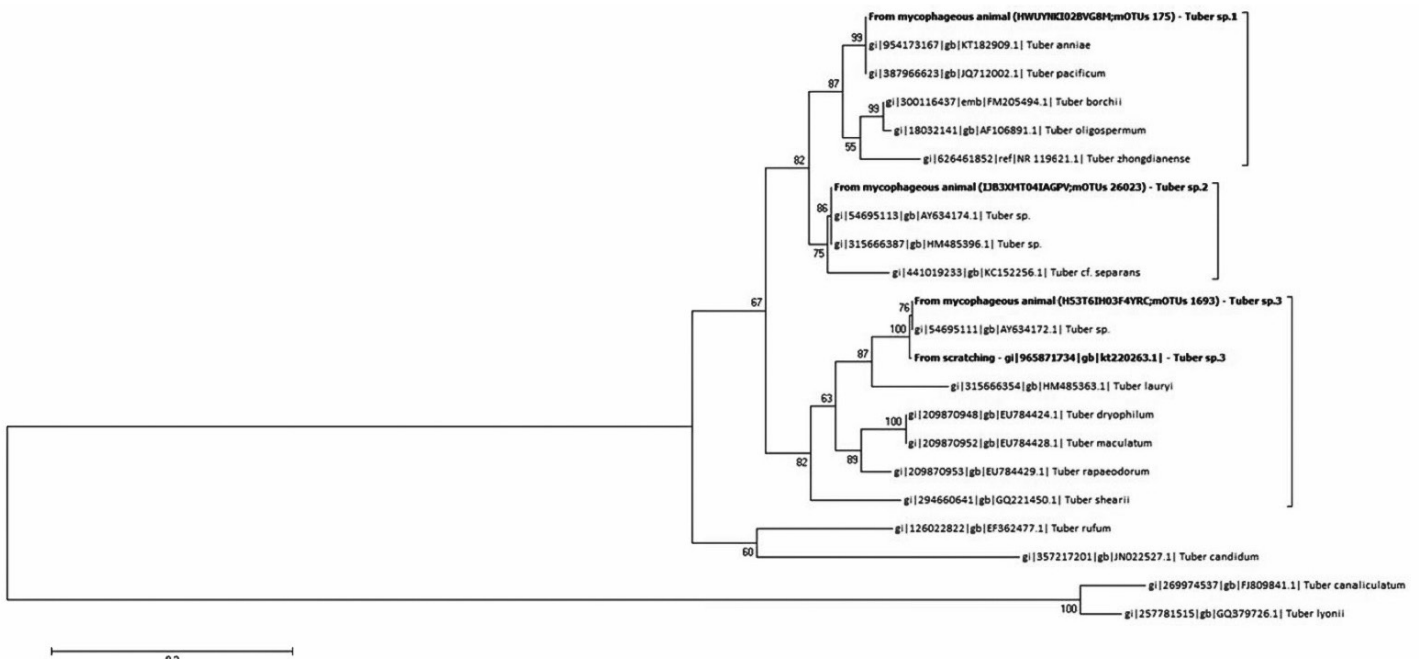


Figure 7. Analyse moléculaire phylogénétique par la méthode de Maximum Likelihood

La distance entre deux séquences est représentée par la longueur de la branche (se référer à l'échelle en bas à gauche). Deux séquences commençant au même point horizontal signifient qu'elles sont identiques. Le nombre inscrit près des nœuds est le pourcentage d'arbres phylogénétiques qui possèdent le même nœud lorsqu'on recommence le même calcul mathématique en mélangeant les séquences autrement avec la méthode de bootstrapping. Plus le nombre est élevé, plus cela signifie une probabilité forte que les séquences à la droite du nombre doivent vraiment être regroupées ensemble. Si le nombre est bas, cela peut signifier, dans certains cas, que les séquences à la droite du nombre ne devraient pas être regroupées ensemble, mais que nous manquons de données pour en être certains ou, dans d'autres cas, que certaines séquences ont été exclues du regroupement présenté et devraient peut-être se joindre à elle.

Un champignon pseudo-fleur

Par Jan Suszkiw (Traduction et adaptation : Patrice Dauzet)

Le *Fusarium xyrophilum*, un champignon qui fabrique des fausses fleurs pour tromper les insectes... ! Un labo de l'Université Purdue en Indiana (près d'Indianapolis) qui s'intéressait à ce champignon découvre qu'il stérilise sa plante hôte, puis qu'il fabrique de fausses fleurs (!) colorées qui ressemblent à celles de son hôte, afin que les insectes disséminent ses spores !

Les spores de certains champignons peuvent persister dans l'environnement pendant des mois ou des années en attendant que quelque chose les aide à se propager, comme une rafale de vent, des gouttes de pluie, un insecte ou un animal de passage. Ce n'est pas le cas avec *Fusarium xyrophilum*, un champignon trouvé sur des plantes herbacées à fleurs jaunes de la famille des Xyridaceae, poussant dans les savanes guyanaises en Amérique du Sud, qui fait l'objet d'un article dans le numéro de décembre 2019 de *Mycologia*.

Plutôt que d'attendre passivement que ses spores soient emportées, *F. xyrophilum* se transforme en structures colorées en forme de pétales imitant ainsi les fleurs jaunes de sa plante hôte et incitant les pollinisateurs tels que les abeilles à se poser dessus. Ces « fausses fleurs » du champignon émettent même un arôme chimique pour attirer davantage les insectes affamés. Mais selon Imane Laraba, microbiologiste postdoctorale travaillant dans le service Mycotoxin Prevention and Applied Microbiology Research du U.S. Agricultural Research Service (ARS)*, à Peoria (Illinois), et auteure principale de l'étude menée par une équipe de scientifiques de l'ARS, de l'Université Purdue et de la Smithsonian Institution, les insectes visiteurs, au lieu de prendre un repas de pollen, se retrouvent ainsi la tête couverte des spores du champignon avant de s'envoler.

On donne à cette fraude florale le nom de « formation de pseudo-fleurs », et c'est là l'un des cas les plus rares connus de la science d'une rencontre champignons-plantes, rapporté par une équipe de chercheurs dans le *journal Fungal Genetics and Biology*.

La coloration jaune-orange des pseudo-fleurs du champignon contient deux pigments qui réfléchissent la lumière ultraviolette, visibles à distance par les abeilles, les papillons et autres insectes pollinisateurs, grâce aux récepteurs spécialisés de leurs yeux.

Grace au séquençage génétique, les chercheurs ont également déterminé que le champignon



Vous pensiez que les champignons ne sont guère plus que des excroissances moisies? Détrompez-vous ! Les scientifiques en ont trouvé une espèce qui fabrique de fausses fleurs afin d'attirer les insectes pollinisateurs. (Photo gracieuseté de Kenneth Wurdack, Musée national d'histoire naturelle, Smithsonian Institution.)

infecte la plante entière, des racines jusqu'aux extrémités, provoquant ainsi sa stérilité et l'empêchant de former ses vraies fleurs, ce qui détournerait l'attention des insectes des spores du champignon.

Les chercheurs avancent comme théorie que ce champignon autostérile a développé une telle stratégie pour augmenter les chances que ses spores se reproduisent sexuellement dans l'environnement, par un processus de croisement, ce qui lui permettrait d'infecter de nouvelles plantes hôtes.

Plus largement, ces études ajoutent de nouvelles perspectives à l'étude de diverses espèces du genre *Fusarium*, qui inclut des espèces capables de contaminer le maïs, le blé et d'autres cultures céréalières avec des composés nocifs appelés myco-toxines, selon Imane Laraba.

Cette enquête sur la « fraude florale » du champignon est le fruit des efforts de toute une équipe multidisciplinaire. À commencer par le travail sur le terrain d'un botaniste aux yeux perçants, suivi d'une étude expérimentale minutieuse qui a fait appel à des méthodes d'analyse et d'imagerie sophistiquées, incluant la microscopie électronique à balayage.

Imane Laraba a collaboré à cet effort dans le cadre du programme de participation à la recherche de l'ARS et du Oak Ridge Institute for Science and Education (ORISE) du Département de l'Énergie.

** Le Service de recherche agricole (Agricultural Research Service - ARS) est la principale agence de recherche scientifique interne du Département de l'Agriculture des États-Unis qui se consacre à trouver des solutions aux problèmes agricoles affectant l'Amérique. Une mission importante quand on sait que chaque dollar investi dans la recherche agricole a un impact économique de 17 \$!*

ANNULATION DE LA GRANDE RENCONTRE ANNUELLE DES CLUBS DE MYCOLOGIE

Comme plusieurs d'entre vous le savent, chaque année, en septembre, il y a une grande rencontre des membres des clubs de mycologie du Québec sous l'égide de la FQGM (Fédération québécoise des clubs de mycologie). Selon le club qui invite, la rencontre peut avoir lieu n'importe où au Québec, de la Gaspésie à l'Estrie à l'Outaouais et ainsi de suite.

En 2020, c'était au tour du Cercle des mycologues de Montréal d'inviter les autres clubs. Nous avons eu le temps de faire beaucoup de travail de préparation auquel la pandémie a mis fin en mars. Nous avons pensé remettre l'événement en 2021. Malheureusement, comme la situation est toujours difficile et que la vaccination avance lentement, nous avons décidé de ne pas tenir de rencontre en septembre 2021.

Cependant, nous avons bon espoir de pouvoir nous reprendre en 2022. Alors, prévoyez garder quelques jours de congé pour venir vous joindre à nous, à Joliette, les 16, 17 et 18 septembre 2022.

Les faiseurs de veuves

Histoire des champignons sauvages en Acadie

Extrait publié par *Champignons sud-est*, le octobre 21, 2014, par Armand G. Robichaud

La cueillette de champignons sauvages date des temps immémoriaux dans pratiquement toutes les civilisations. Les banquets des Égyptiens, Aztèques, Grecs et Romains comprenaient plusieurs plats de champignons sauvages. Les Romains ont été les premiers Européens à écrire sur cette consommation. (1) Les Chinois, Coréens et Japonais cultivent certains champignons, notamment les Shiitakes depuis les temps préhistoriques. Ce n'est que vers 1650 que les Français deviennent les premiers Européens des temps modernes à cultiver les champignons, ils cultivent les Agarics (champignons de Paris) dans des cavernes. (2) En Amérique, les Premières Nations utilisaient surtout les champignons pour des fins médicinales et rituelles. Les Acadiens avaient une méfiance envers ce « pain du diable », et ce n'est qu'avec l'arrivée des publications scientifiques du gouvernement canadien que débute une consommation hésitante de champignons en Acadie.

En septembre 1991, des randonneurs trouvent dans un glacier des Alpes, à la frontière entre l'Italie et l'Autriche, un homme momifié depuis 5 300 ans. La glace a permis de garder intact le corps de l'homme d'Ötzi et son équipement : linges, armes, outils, bâton de marche, contenants d'écorce et de cuir ... Dans les contenants ou sur une lanière de cuir il y avait trois types de champignons médicinaux : un Polypore du bouleau (*Piptoporus betulinus*), un Amadouvier (*Fomes fomentarius*) et un Chaga (*Inonotus obliquus*). L'Amadouvier et le Chaga peuvent aussi servir d'allume-feu. (3)



Les trois champignons d'Ötzi sont des polypores très communs dans la région : 1. *Piptoporus betulinus* / Polypore du bouleau / Birch Polypore ; 2. *Inonotus obliquus* / Polypore oblique / Chaga / Clinker Polypore ; 3. *Fomes fomentarius* / Amadouvier / Polypore allume-feu / Timber Polypore.

Le mot Mi'kmaq pour champignon est « lgetu ». « lgetuéget » est l'action de cueillir des champignons. (4) La présence de ces mots dans leur langage démontre que les Mi'kmaqs cueillaient probablement des champignons sauvages, possiblement pour la consommation surtout en période de famine. Le sac à médecine traditionnel du Mi'kmaq pouvait contenir du Chaga, de l'Amadouvier et le champignon du saule jaune (?). (5) Deux de ces champignons sont les mêmes que ceux trouvés sur l'homme d'Ötzi!

Dieréville, un chirurgien et auteur français en visite en Acadie en 1699-1700, a laissé un témoignage sur la consommation de champignons sauvages par les Acadiens :



« Ils regardent les champignons, comme le plus grand des poisons, ils ne feront par là jamais leurs femmes veuves. Je passois cet article, ils avoient leurs raisons, trop de gens en ont fait de fâcheuses épreuves. Pour moy, je les trouvois fort bon. J'en mangeois tout mon soû sans être malade. Avec quelque pitié chacun me regardoit. Ils n'aiment pas plus la salade. Et tout cela m'accommodoit. » (6)

[1] <http://mycologia34.canalblog.com/archives/2009/06/28/14228278.html>

[2] http://fr.wikipedia.org/wiki/Agaricus_bisporus, <http://blog.infotourisme.net/histoire-champignon-de-paris/>

[3] <http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%96tzi>, <http://philippeprovencher.com/2012/12/04/otzi-lhomme-des-glaces-et-les-champignons-medicinaux/>

[4] <http://www.mikmaqonline.org/>

[5] <http://manuel.cochet.free.fr/espritdutemps/Am%C3%A9rindiens%20-%20Mic%20Mac/PremiersAmgwesewajuit.htm>, <http://www.mycoboutique.com/en/blog/29/mushrooming-throughout-our-history#.VEVbjZOG9xo>

[6] Dièreville, *Relation du voyage du Port Royal de l'Acadie, ou de la Nouvelle France*, 1708, p. 95-96.

CA la recherche du coupable!

Par Gisèle Gadbois

AVERTISSEMENT : *Le texte de Mme Gadbois nous rappelle que, en matière de consommation de champignons, il vaut mieux être prudent. Bien que le champignon mentionné dans l'article soit consommé sans problèmes par beaucoup de personnes, il vaut toujours mieux, lorsqu'on mange un champignon pour la première fois, en prendre seulement une petite quantité et ne pas le consommer en mélange.*

Nous aimions beaucoup faire partie du Cercle des mycologues amateurs de Québec mon conjoint et moi. Nous nous sommes engagés très tôt dans le comité de la gastronomie avec enthousiasme.

En plus de profiter de belles excursions et de l'enseignement des connaisseurs, nous avons pu cuisiner avec des collègues et organiser des soirées de dégustation.

L'une de ces belles dégustations s'est tenue à Frampton. Un magnifique pique-nique où plusieurs plats, salés et sucrés, ont été préparés par les membres du Cercle; un banquet rempli de saveurs dans un lieu enchanteur! Gourmet et curieuse, j'ai goûté à tout, ou presque.

Une journée parfaite!

Deux heures plus tard, tout a basculé pour moi. Des nausées, des étourdissements, une diarrhée, des vomissements. Un mal-être corporel mémorable. Je n'ai connu aucun épisode d'allergie ni d'intolérance alimentaire depuis ma naissance. Mais ici, le « diagnostic » était assez clair : intoxication ou intolérance à un ou des champignons. Seul un médecin pourrait se prononcer.

Le lendemain, j'ai contacté le président du Cercle, André Fortin, pour savoir si d'autres personnes avaient eu des malaises, car, cuisinés par plusieurs personnes, les mets consommés dans une aire de pique-nique pouvaient hypothétiquement être suspects.

Selon l'investigation qu'a faite André, j'étais la seule personne connue ayant eu de tels malaises. Bon, je m'en suis remise.

Par la suite, j'ai participé à deux autres dégustations. Une soirée gastronomique organisée par le comité du Cercle où plusieurs champignons avaient été cuisinés par les membres du comité gastronomique. Et un repas au restaurant Graffiti, où le Cercle avait fourni 5 variétés de champignons.

Encore, à peine deux heures après le début de chacune des festivités, j'ai dû quitter car les symptômes étaient revenus. Toujours la seule affectée.

Suite à la dernière dégustation au restaurant, il a été plus facile, avec l'aide d'André, de faire l'inventaire des 5 champignons pouvant éventuellement me causer ces symptômes. Le champignon homard semblait être l'hypothèse à retenir, puisque celui-ci était le seul à être présent dans les trois occasions et qu'il est plus susceptible que d'autres champignons de causer ce genre de situation s'il n'est pas nettoyé avec minutie.

Je n'étais plus capable de sentir les champignons, de penser aux champignons, encore moins d'en manger, et ce, malgré mon ouverture d'esprit. Les symptômes avaient été assez intenses durant ces trois épisodes pour laisser des traces vives dans ma mémoire.

Le temps a passé. Je me suis remise à manger quelques champignons, mais l'engagement dans le Cercle des Mycologues

n'était plus possible pour moi. Je devais me tenir loin de tout champignon, de vue comme d'odorat.

Ma mémoire demeurait toujours vive de ces événements lorsque des champignons étaient présents dans les mets. Je trouvais cette situation malheureuse, car elle me privait de bons plats et aussi de belles expériences dans le Cercle des mycologues.

Voici près de deux ans, une amie qui a un chalet dans Charlevoix avait ramassé des champignons sauvages pour le déjeuner. La vedette de sa récolte : le champignon homard!

Comme je suis de nature à clarifier les situations, j'ai décidé qu'enfin j'allais savoir si c'était véritablement lui ou non le coupable de ces forts malaises. Alors que tout le monde se régalait allègrement, j'ai mangé un morceau de champignon homard de la grosseur de l'ongle de mon petit doigt.

Près de deux heures plus tard, les symptômes, quoique plus légers, sont apparus. Le voilà donc bien identifié ce coupable!

L'hypothèse d'André était confirmée. Et moi, libérée! À nouveau, je peux manger des champignons. Avec une petite réserve quand même...



Hypomyces lactiflorum, la dermatose des russules; le champignon homard.

Conférences de M. Joseph Nuzzolese

Avec l'assistance de M. Emilio Losada



Nos Champignons



Les Champignons de Printemps



Champignons d'automne



Les champignons d'été

Joseph Nuzzolese
Emilio Losada



Recette

PARMENTIER DE CANARD ET CONFIT AUX CHANTERELLES

D'après une recette de : <https://www.femmesdaujourd'hui.be/>

INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

- ▶ 320 g de pommes de terre
- ▶ eau
- ▶ ½ oignon
- ▶ beurre
- ▶ 1 cuisse de canard confite
- ▶ 1 petite gousse d'ail
- ▶ 1 branche de persil ciselé
- ▶ 200 g de chanterelles
- ▶ ½ cuillère à soupe de beurre
- ▶ sel
- ▶ poivre
- ▶ 40 ml de crème fraîche
- ▶ 40 ml de lait
- ▶ 40 ml de porto

PRÉPARATION

- ▶ Brosser 320 g de pommes de terre (rattes), les faire cuire, 20 min, avec la peau, dans de l'eau bouillante salée, et égoutter.
- ▶ Hacher 1/2 oignon et le faire doucement confire dans un peu de beurre.
- ▶ Ajouter 1 cuisse de canard confite effilochée, 1 petite gousse d'ail pressée et 1 branches de persil ciselé et faire cuire 1 min en mélangeant doucement.
- ▶ Nettoyer 200 g de chanterelles et les faire sauter dans un peu de beurre, avec 1/2 gousse d'ail pressée, 1/2 c à sucre de persil ciselé, sel et poivre.
- ▶ Éplucher les pommes de terre et les écraser à la fourchette, avec du beurre, 40 ml de crème fraîche, 40 ml de lait, sel et poivre.
- ▶ Faire réduire 40 ml de porto pour obtenir un sirop et allonger avec de la crème fraîche jusqu'à consistance désirée.
- ▶ Répartir l'effilochée de canard dans un plat beurré, recouvrir de chanterelles, puis des pommes de terre écrasées.
- ▶ Passer rapidement sous le gril du four pour faire dorer et servir.





CERCLE DES MYCOLOGUES DE MONTRÉAL

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présidente: Chantal Paquet

Vice-président aux activités scientifiques: Patrice Dauzet

Vice-président aux activités sociales: Shawn Kearney

Secrétaire: Alexandre Favre

Trésorier: Alain Lavallée

Directeurs:

Suzanne Béland

Daniel Leblanc

Joseph Nuzzolesse

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 trois fois par année, soit en avril, en juillet 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), de la North American Mycological Association (NAMA) et de l'Institut québécois de la biodiversité (IQBIO).


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