

28 juillet 2010

L'Anneau

Bulletin du Cercle de mycologie de Rimouski inc.

Mot de la présidente

Voici revenu le temps de nos sorties pour la cueillette de champignons. Les excursions en forêt débuteront **samedi le 7 août** et nous nous retrouverons comme à l'habitude à 9h00 à l'arrière de l'Église St-Pie X.

Cet hiver, Jean-Pierre Chanut, Cécile Lavoie et moi-même avons travaillé à la préparation du site web du cercle, qui a été conçu par madame Régine Valois. Vous pouvez donc consulter notre site à l'adresse suivante :

<http://www.rimouskiweb.com/mycologie/>

Nous remercions Rimouskiweb pour l'hébergement gratuit.

Également, nous avons profité de l'occasion, grâce à la collaboration d'Olivier Lévesque, pour actualiser notre logo, en harmonie avec les couleurs du site.

Lors de l'assemblée générale annuelle, les membres du conseil d'administration ont tous renouvelé leur mandat pour l'année en cours. J'en profite pour remercier Nicole Giroux, Monique Malenfant, Cécile Lavoie, Ronald Gaudreau et Jean-Pierre Chanut pour leur collaboration, leurs idées originales et leur dévouement. Il reste trois places disponibles comme administrateur au sein du CA. Si vous avez le goût de vous impliquer, vous êtes les bienvenus.

Le formulaire pour renouveler votre inscription au cercle de mycologie pour la saison 2010 se trouve à l'intérieur du bulletin, ainsi que la liste des champignons récoltés l'an passé.

Au plaisir de vous revoir.

Pauline Dubé.

Sorties en forêt – Automne 2010

7 août 2010

Pauline Dubé

14 août 2010

Jean-Pierre Chanut & Nicole Giroux

21 août 2010

Nicole Giroux

28 août 2010

Cécile Lavoie

4 septembre 2010

Ronald Gaudreau

11 septembre 2010

Pauline Dubé

18 septembre 2010

Fin de semaine de l'exposition

25 septembre 2010

Cécile Lavoie



Amanita porphyria
Photo: Pauline Dubé

Sommaire

Lundis mycologiques	2
Nouvelles espèces 2009	2
Photos-souvenirs 2009	3
Chronique culinaire	4

Lundis mycologiques

Les lundis mycologiques sont de retour au Pavillon du Parc Beauséjour. Si vous avez des champignons à faire identifier, vous pouvez les apporter à partir du 16 août jusqu'au 20 septembre 2010 inclusivement de 19h00 à 20h30.

Même si vous n'avez pas trouvé de champignons, les lundis mycologiques sont une occasion en or d'échanger avec des passionnés de mycologie, de partager nos connaissances et d'admirer les trouvailles de chacun.

Cette activité est ouverte au grand public, il n'est donc pas nécessaire d'être membre pour y participer.



Pseudorhizina sphaerospora
Photo : Cécile Lavoie

Nouvelles espèces 2009

<i>Pseudorhizina sphaerospora</i>	<i>Spadicioides clavariae</i>
<i>Arrhenia epichysium</i>	<i>Lepista flaccida</i>
<i>Ripartites tricholoma</i>	<i>Tubifera ferruginosa</i>
<i>Cortinarius venustus</i>	<i>Amanita subnigra</i>
<i>Cortinarius limonius</i>	<i>Cyptotrama asprata</i>
<i>Hygrocybe reidii</i>	<i>Cotylidia pannosa</i>

Toutes ces espèces ont été déterminées par Pauline Dubé et Cécile Lavoie, à l'exception de *Cotylidia pannosa*.

Cotylidia pannosa a été trouvé pour la première fois au Canada en 2008 à St-Mathieu-de-Rioux, lors d'une excursion où nous recevions la visite des mycologues montréalais, Renée Lebeuf et André Paul. Lors d'une autre sortie au même endroit en 2009, Renée a pu confirmer l'identification de ce champignon rare.



Cotylidia pannosa - Photo : Renée Lefeuf



Ripartites tricholoma
Photo: Cécile Lavoie



Spadicioides clavariae
Photo: Cécile Lavoie



Lepista flaccida - Photo: Cécile Lavoie

Photos souvenirs 2009



Photos: Ronald Gaudreau et Cécile Lavoie

Chronique culinaire

Sauce aux crevettes et aux champignons

1 tasse	Champignons frais (Psalliotés, Chanterelles, Lépiotes ou Marasmes des oréades)
1 c. à table	Beurre
1/2 tasse	Échalotes hachées
2 c. à table	Persil
1	Tomate coupée en cubes
Sel + Poivre	
1/2 tasse	Vin blanc sec
1 1/3 tasse	Petites crevettes
2 c. table	Fécule de maïs
1 1/2 tasse	Crème (15%-20%)
1/4 tasse	Bouillon de poulet

Faire revenir dans le beurre les champignons une dizaine de minutes à feu moyen, ajouter les échalotes, le persil et la tomate. Saler, poivrer et cuire 2 minutes. Si on utilise du vin blanc, le verser sur les légumes et cuire à feu vif jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.

Ajouter les crevettes et le bouillon de poulet.

Délayer la fécule de maïs dans la crème et l'incorporer à la sauce.

Cuire jusqu'à épaississement.

Servir sur du riz ou sur un filet de saumon avec vos légumes préférés.

Bon appétit!

Cécile Lavoie



Cercle de mycologie de Rimouski inc.
291, St-Robert
Rimouski, Qc G5L 4T1

Téléphone : 418-722-4708
Courriel: pauline.dube7@cgocable.ca
<http://www.rimouskiweb.com/mycologie/>