

26 juillet 2011

L'Anneau

Bulletin du Cercle de mycologie de Rimouski inc.

Mot de la présidente



Armillaria ostoyae
Photo: Pauline Dubé



Stropharia cyanea
Photo: Cécile Lavoie

Nos excursions en forêt débuteront **le samedi 6 août 2011**. Nous nous retrouverons comme à l'habitude à l'arrière de l'Église St-Pie X où nous effectuerons du covoiturage pour nous rendre sur les sites de cueillette.

La saison s'annonce meilleure que celle de l'an passé où la rareté des pluies a rendu nos récoltes beaucoup moins abondantes.

En début d'automne, Cécile Lavoie, Roland Vergilino (auxiliaire d'enseignement en biologie à l'UQAR) et moi-même avons récolté et identifié plusieurs champignons du groupe des Polypores afin de permettre à une étudiante du cours Outils moléculaires en écologie, Julie-Camille Riva, d'en extraire l'ADN. Les séquences d'ADN ont été comparées avec celles de GenBank et madame Riva a effectué une phylogénie des principaux polypores de la région.

En septembre, lors de la fin de semaine de la Fête du Travail, les présidents et présidentes des cercles ou clubs de mycologie ont collaboré à la création de la Fédération québécoise des groupes de mycologues (**FQGM**). La FQGM a obtenu

ses lettres patentes le 24 novembre 2010 et elle remplace l'AMQ. Je tiens à souligner l'excellent travail accompli par **M. Raymond McNeil**, président du CMM, dans la réalisation de ce regroupement.

2010 a aussi été marqué par la publication dans *Mycologia* (Frank et coll.) de la découverte faite par Robert Coffan, professeur à la Southern Oregon University, du premier champignon à lames à fructifier complètement sous l'eau. ***Psathyrella aquatica*** avec son chapeau de faible diamètre et son long pied fibrilleux fixé à des débris ligneux ou à un lit de gravier se révèle capable de résister à de rapides courants d'eau et peut se retrouver jusqu'à une profondeur de 50 cm. Vous pouvez voir des photos de cette psathyrelle sur le site <http://species.asu.edu/2011.species08>.

Le formulaire pour renouveler votre inscription au cercle de mycologie pour la saison 2011 se trouve à l'intérieur du bulletin, ainsi que la liste des champignons récoltés l'an passé.

Au plaisir de vous revoir.

Pauline Dubé.

Sommaire

Lundis mycologiques	2
Nouvelles espèces 2010	2
Photos-souvenirs 2010	3
Chronique culinaire	4

Sorties en forêt – Automne 2011

6 août 2011	Pauline Dubé
13 août 2011	Gilles St-Laurent
20 août 2011	Cécile Lavoie
27 août 2011	Ronald Gaudreau
3 septembre 2011	Ronald Gaudreau
10 septembre 2011	Jean-Pierre Chanut
17 septembre 2011	Fin de semaine de l'exposition
24 septembre 2011	Pauline Dubé

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 8 août jusqu'au 19 septembre 2011 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.

Bienvenue à tous!

Nouvelles espèces 2010

Espèces

Psathyrella epimyces

Craterellus foetidus

Entoloma conicum

Agrocybe firma

Chrysomyxa pyrolae

Geastrum quadrifidum

Tricholoma odorum

Mycena citrinomarginata

Récolteur

Antoine et Olivier Skelling

Pauline Dubé

Pauline Dubé

Pauline Dubé

Pauline Dubé

Nicole Giroux

Olivier et Antoine Skelling

Pauline Dubé

Déterminateur

Antoine et Olivier Skelling

Pauline Dubé et Cécile Lavoie

Pauline Dubé et Cécile Lavoie

Pauline Dubé et Cécile Lavoie

Pauline Dubé et Cécile Lavoie

Pauline Dubé et Cécile Lavoie

Pauline Dubé et Cécile Lavoie

Pauline Dubé et Cécile Lavoie



Psathyrella epimyces
Photos : Cécile Lavoie



Chrysomyxa pyrolae



Agrocybe firma

Photos souvenirs 2010



Photos: Jean-Pierre Chanut et Cécile Lavoie



Chronique culinaire

Riz au cari, sauce aux russules

Champignon suggéré :

Hypomyces lactifluorum (Dermatose des russules)

Ingrédients :

3 tasses de riz cuit
 Cari au goût
 1 tasse de champignons séchés
 3 tasses d'eau de trempage
 ¼ de tasse jus de citron
 2 c. à table de beurre
 1 échalote émincée
 Sel au goût
 Poivre frais moulu au goût
 6 oz de crabe des neiges
 6 oz de thon blanc émietté
 1/2 tasse de vin blanc sec



Photo : Cécile Lavoie

Préparation :

Parfumer le riz au cari.


Faire regonfler les champignons séchés dans l'eau citronnée très chaude pendant quelques heures.

Les égoutter, les assécher, les trancher et les cuire dans le beurre pendant 15 minutes avec l'échalote, le sel et le poivre frais moulu. Ajouter de l'eau de trempage et continuer la cuisson pendant encore 15 minutes. Garder au chaud.

Ajouter le crabe des neiges et le thon au riz et servir dans des coquilles ou des barquettes. Ajouter le vin blanc à la sauce et verser sur le riz.

Source : Claire L. Leclerc. Cuisiner avec les champignons sauvages du Québec. Les Éditions de l'Homme.

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/>