

15 mai 2009

L'Anneau

Bulletin du Cercle de mycologie de Rimouski inc.

Mot de la présidente



Photo: Cécile Lavoie

Sommaire

AMQ 2009	2
Sorties automnales	2
Parutions récentes	3
<i>S. globosum</i>	4

Une nouvelle saison mycologique débute et nous aurons bientôt le plaisir de partager de belles sorties en forêt. Si les morilles sont au rendez-vous, nous organiserons une sortie printanière et nous vous contacterons par téléphone. Quant à nos sorties automnales, elles débuteront le **8 août** et le point de ralliement sera comme habituellement à l'arrière de l'Église St-Pie X à 9h00.

Lors de la dernière assemblée générale, MM. Gaétan Lefebvre et Caroll Robichaud n'ont pas renouvelé leur mandat au Conseil d'administration. Je tiens à remercier Gaétan pour tout le travail accompli pour le Cercle pendant de nombreuses années et je souhaite qu'il continue de partager avec nous ses talents et son savoir. Je remercie aussi Caroll pour les services qu'il rend au Cercle et nous espérons

qu'il égayera encore nos sorties et notre souper communautaire de sa bonne humeur et de son humour.

Un gros merci à tous les membres du CA 2009, Nicole, Monique, Cécile, Ronald et Jean-Pierre pour leur implication soutenue au développement du Cercle. Merci également à Daniel Dufour pour son aide et le partage de ses connaissances mycologiques lors des soirées d'identification.

J'invite chaleureusement tous les membres à participer à nos sorties et à venir échanger avec nous lors des lundis mycologiques. Au plaisir de vous revoir.

Pauline Dubé.

Conseil d'administration 2009

Présidente:	Pauline Dubé	722-4708
Vice-président:	Jean-Pierre Chanut	723-1530
Secrétaire:	Nicole Giroux	723-7391
Trésorier:	Ronald Gaudreau	732-1648
Administratrice:	Monique Malenfant	723-8886
Administratrice:	Cécile Lavoie	735-2807

Sortie printanière

Si nous trouvons un site intéressant pour une sortie printanière, nous vous contacterons par téléphone.



Photo: Pauline Dubé

AMQ 2009 - Centre touristique de la Petite-Rouge



Photo: www.petiterouge.com

Cette année la rencontre annuelle des mycologues du Québec, organisée par les Mycologues amateurs de l'Outaouais, aura lieu au Centre touristique de la Petite-Rouge. Vous trouverez dans ce bulletin le formulaire d'inscription et je vous transmets ici l'invitation de M. Jacques Cayouette, le président des MAO :

Au nom des Mycologues amateurs de l'Outaouais, il me fait plaisir de vous inviter à la 10^{ème} rencontre provinciale de l'Association de Mycologie du Québec (AMQ) qui se tiendra cette année dans l'Outaouais du 4 au 7 septembre prochains. Comme en 2002, nous avons retenu le magnifique domaine du Centre touristique La Petite Rouge, dans la région de la Petite-Nation, soit à Saint-Émile-de-Suffolk. Certains d'entre vous se rappellent sans doute de la particularité de ce site et de ses environs.

Comme nous pouvons accueillir autour de 120 personnes, nous vous recommandons de ne pas tarder à réserver votre place. Nous verrons à mettre en commun notre expertise et celle des autres associations du Québec pour vous faire découvrir les richesses et les particularités de notre riche flore mycologique et de ses habitats. Notre équipe du comité de l'AMQ-2009 fera en sorte que vous vous sentiez chez vous et que votre séjour soit des plus agréables.

Au plaisir de vous voir.

*Jacques Cayouette, président
Les Mycologues amateurs de l'Outaouais*

Sorties automnales du Cercle

8 août 2009

Pauline Dubé

15 août 2009

Nicole Giroux

22 août 2009

Jean-Pierre Chanut

29 août 2009

Ronald Gaudreau

5 septembre 2009

Cécile Lavoie

12 septembre 2009

Pauline Dubé

19 septembre 2009

Fin de semaine de l'exposition

26 septembre 2009

Cécile Lavoie



Photo: Pauline Dubé

Parutions récentes :

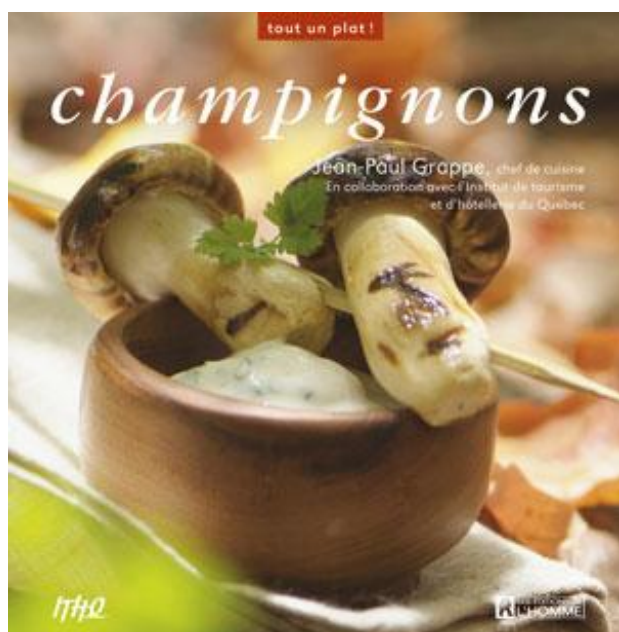
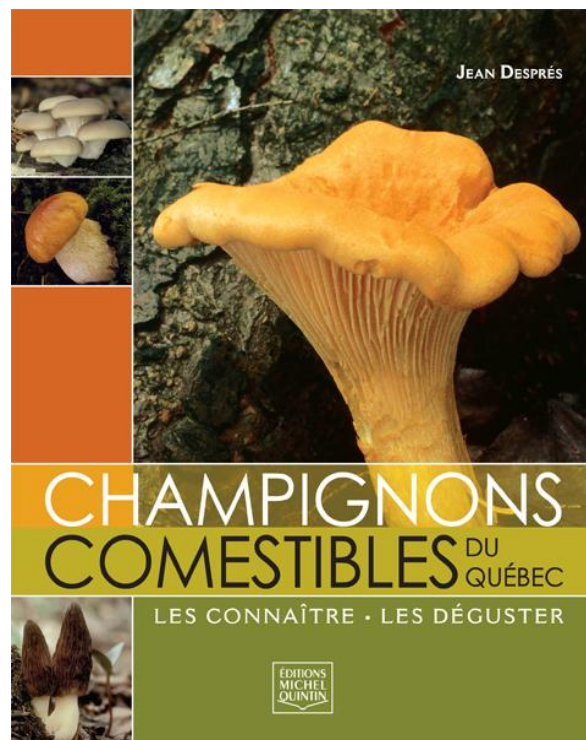
pour les gourmands – amateurs des meilleurs champignons de nos forêts

Par Pauline Dubé

Les photos de Jean Després sont tout simplement magnifiques, un réel ravissement pour les amoureux de champignons. L'auteur vous fait connaître les meilleurs champignons comestibles du Québec, et vous apprendrez aussi à bien les différencier de leurs «sosies» toxiques.

Jean Després vous initie aussi à la conservation des champignons et à leur consommation, en vous proposant de succulentes recettes.

Ce livre est disponible à L'Alphabet, au prix de 29,95 \$.



Dans son livre élaboré avec l'Institut d'Hôtellerie du Québec, le cuisinier et restaurateur Jean-Paul Grappe vous propose une soixantaine de recettes alléchantes de champignons, chacune illustrée de superbes photos. Si vous n'avez pas le champignon demandé pour une recette, il vous en suggère plusieurs autres en remplacement. Le chef vous donne aussi des trucs de conservation et vous explique certaines techniques culinaires.

Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici quelques mets que vous découvrirez dans ce livre : *Crêpes farcies aux chanterelles* - *Brochette de champignons d'automne*, *crème sure aux herbes* - *Pleurotes marinés à la provençale* - *Pieds-de-mouton à la crème* - *Velouté aux mousserons d'automne*.

Ce livre est publié aux Éditions de l'Homme, dans la collection Tout un Plat, et il se vend 24.95 \$.

Sarcosoma globosum – Une nouvelle station

Par Pauline Dubé



Sarcosoma globosum - Photo: Cécile Lavoie

Le 25 avril, par un beau samedi ensoleillé, mon amie Cécile Lavoie me téléphone pour m'offrir de l'accompagner en forêt. Pour notre première sortie de la saison, on se rend dans un boisé de Rimouski, dominé par les conifères, car Cécile voulait photographier des *Rutstroemia bulgarioides*. Ce sont des ascomycètes en forme de coupe peu profonde de 0,3 à 1 cm, munis d'un tout petit pied, noirâtres à brun olivâtre et qui colonisent les cônes d'épinettes de Norvège, *Picea abies*.

Pendant que Cécile photographiait les *Rutstroemia*, je flânais aux alentours et quelle ne fut pas ma surprise d'apercevoir, un *Sarcosoma globosum*, aux trois quarts enfoui dans la neige glacée. Cet ascomycète a la forme d'une grosse boule brune, un peu dégonflée et ridée, noirâtre et concave dans sa partie supérieure qui porte l'hyménium. Il peut atteindre jusqu'à 12 cm et l'intérieur, de couleur grisâtre, a une consistance gélatineuse et contient beaucoup d'eau. En effet, si vous cueillez ce champignon, vous serez surpris de constater après quelques jours qu'il est devenu mince et plat, l'eau s'étant évaporée.



Rutstroemia bulgarioides - Photo: Cécile Lavoie

Cécile et moi étions émerveillées de découvrir *Sarcosoma globosum* à Rimouski et si tôt en saison. Nous ne le connaissions que d'une seule station, à St-Fabien-sur-Mer où nous l'apercevons habituellement vers la fin de mai. C'est un champignon rare, saprophyte des aiguilles d'épinettes, et ayant le statut d'espèce protégée dans quelques pays d'Europe où il est interdit de cueillette.

Si vous avez envie de partager vos plaisirs mycologiques, faites nous parvenir vos textes ou vos photos, ce journal vous appartient.



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

Téléphone : 418-722-4708

Courriel :
magella.levesque@cgocable.ca



Une semaine plus tard – Photo: Cécile Lavoie