

3 août 2009

L'Anneau

Bulletin du Cercle de mycologie de Rimouski inc.

Mot de la présidente

Nos sorties pour la cueillette de champignons débuteront le **8 août** et cela sera un plaisir de partager ensemble d'agréables moments en forêt. Nous nous retrouverons à l'arrière de l'Église St-Pie X et le départ s'effectuera à 9h00. Nous ferons comme habituellement du covoiturage pour nous rendre au site d'excursion.

Cette année, nous innovons. Lorsque nous trouverons des champignons comestibles, nous effectuerons une petite dégustation à la fin de la sortie. C'est **Ronald Gaudreau** qui a eu cette superbe idée et qui généreusement nous a offert de faire cuire les champignons sur son poêle de camping.

C'est le temps de renouveler votre participation au Cercle de mycologie pour l'année 2009 et vous trouverez à l'intérieur de ce bulletin la fiche d'inscription. La liste des champignons récoltés l'an passé lors de nos sorties est aussi incluse. Je remercie M. **Jean-Pierre Chanut** pour cette compilation qu'il effectue pour les membres du cercle depuis quelques années déjà.

Je vous donne donc rendez-vous le 8 août pour le début de nos excursions.

Au plaisir de vous revoir.

Pauline Dubé.



Leratiomyces squamosus
var. thraustus
Photo : Cécile Lavoie

Sorties en forêt – Automne 2009

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

Sommaire

Lundis mycologiques 2

Nouvelles espèces 2008 2

Nouveau livre de recettes 3

Chronique culinaire 4

Lundis mycologiques



Rhodocollybia maculata var. *scorzonerea*
Photo : Cécile Lavoie

Si vous avez des champignons à faire identifier, vous pouvez nous les apporter lors des lundis mycologiques qui auront lieu à partir du 17 août jusqu'au 28 septembre 2009 inclusivement au Pavillon du Parc Beauséjour de 19h00 à 20h30.

Vous n'avez pas trouvé de champignons, venez quand même admirer les trouvailles des autres ou encore échanger avec nous. Nous tenterons de répondre à vos interrogations mycologiques.

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

Bienvenue à tous!

Nouvelles espèces 2008

Espèce	Déterminateur
<i>Russula imitatrix</i>	Yves Lamoureux
<i>Russula aurantiolutea</i>	Gilles St-Laurent
<i>Claudopus depluens</i>	Gaétan Lefebvre
<i>Clitocybe phaeophtalma</i>	Gaétan Lefebvre
<i>Chroogomphus vinicolor</i>	Gaétan Lefebvre
<i>Clavulina cristata</i>	Gaétan Lefebvre
<i>Ramaria acrisiccescens</i>	Gaétan Lefebvre
<i>Pluteus longistriatus</i>	Gaétan Lefebvre
<i>Pluteus granulatus</i>	Gaétan Lefebvre
<i>Inocybe calamistrata</i>	Pauline Dubé, Gaétan Lefebvre
<i>Alboleptonia sericella</i>	P. Dubé, C. Lavoie, G. Lefebvre
<i>Galerina paludosa</i>	P. Dubé, C. Lavoie, G. Lefebvre
<i>Marasmius androsaceus</i>	P. Dubé, C. Lavoie, G. Lefebvre
<i>Hypholoma radicosum</i>	P. Dubé, C. Lavoie, G. Lefebvre
<i>Mycena rorida</i>	P. Dubé, C. Lavoie, G. Lefebvre
<i>Phaeomarasmius borealis</i>	Pauline Dubé, Gaétan Lefebvre
<i>Taphrina alni</i>	Cécile Lavoie
<i>Rhodocollybia maculata</i> var. <i>scorzonerea</i>	P. Dubé, C. Lavoie, G. Lefebvre



Marasmius androsaceus – Photo: Cécile Lavoie



Taphrina alni – Photo: Cécile Lavoie

Nouveau livre de recettes

Disponible en août 2009

Pour découvrir tout un monde
de nouvelles saveurs!



- Célébrez la saveur unique des champignons, un des aliments naturels les plus polyvalents, dans un éventail de mets savoureux avec **60 recettes simples à préparer**, accompagnées de magnifiques photographies en couleurs.
- Avec des ingrédients facilement accessibles, que l'on trouve dans toutes les épiceries, **réalisez de merveilleux plats, inspirés par différentes cuisines du monde.**
- **Découvrez comment déguster plusieurs sortes de champignons** existant sur le marché.

Au menu

*Rouleaux de pleurotes et de shiitakes
Boutons de champignons croquants au poivre noir
Sashimi de thon et salade de shiitakes
Morue rôtie avec casserole de langoustines, fèves et sauce aux champignons
Carpaccio de bœuf, bruschetta et champignons sauvages
Millefeuilles de saumon, poireau et champignons sauvages de saison
Crème glacée aux champignons Black corn dans un cornet de riz croquant*

CHAMPIGNONS
COLLECTIF
INFORMATIONS TECHNIQUES
22 X 23 cm (8 ¾ X 9 po)
couverture souple
Photographies en couleurs
160 pages
16,95 \$

POUR INFORMATIONS ou COMMANDE
Mme Caroline Perron
caroline@saint-jeanediteur.com
(450) 663-1777
GUY SAINT-JEAN ÉDITEUR
3154, boul. Industriel
Laval (Qc), H7L 4P7
www.saint-jeanediteur.com

Chronique culinaire

Ceux et celles qui ont assisté l'an passé au souper communautaire du cercle se souviennent sans doute des chanterelles marinées de Denise Lacasse. Un gros merci pour le partage des champignons et de la recette.

Chanterelles marinées

Préparation des chanterelles

Chanterelles fraîches

Sel

Persillade (persil et ail frais hachés)

Huile végétale (environ 1 c. à table par poêlée)

Chauffer l'huile à feu vif et saisir les chanterelles avec le sel. Laisser dégorger.

Quand le liquide est presque disparu, ajouter la persillade et remuer pendant une à deux minutes (éviter de brûler l'ail).

Transvaser dans des bocaux de conserve.

Marinade

Mesurer :

1 volume de vinaigre

3 volumes d'huile

Bien émulsionner la marinade au fouet

Verser sur les champignons jusqu'à les couvrir complètement. Visser les couvercles sans serrer.

Placer les bocaux dans un grand chaudron et remplir d'eau chaude jusqu'au col des bocaux.

Stériliser une vingtaine de minutes à partir du point d'ébullition.

Sortir les bocaux et bien visser les couvercles. Entreposer à la température de la pièce.

Au moment de servir (de préférence, attendre un mois avant de consommer), égoutter les champignons.

Se sert en hors d'œuvre.

Bonne dégustation !

Denise Lacasse



Cantharellus cibarius
Photo: Pauline Dubé



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

Téléphone : 418-722-4708

Courriel :
magella.levesque@cgocable.ca