
28 FÉVRIER 2016 À SAINT-AMBROISE-DE-KILDARE EXCURSION DE CUEILLETTE AU CHAGA EN RAQUETTES

Une première pour le CMLM en ce dernier dimanche de février, par un temps doucement neigeux : une cueillette de champignons en plein hiver! Le polypore oblique (*Inonotus obliquus*), aussi appelé chaga en Sibérie, était l'objet de notre convoitise.

Le chaga doit être cueilli en hiver, de préférence, pour qu'il ait le temps de gagner un maximum de volume durant la saison chaude et pour que le froid concentre ses précieux sucs.



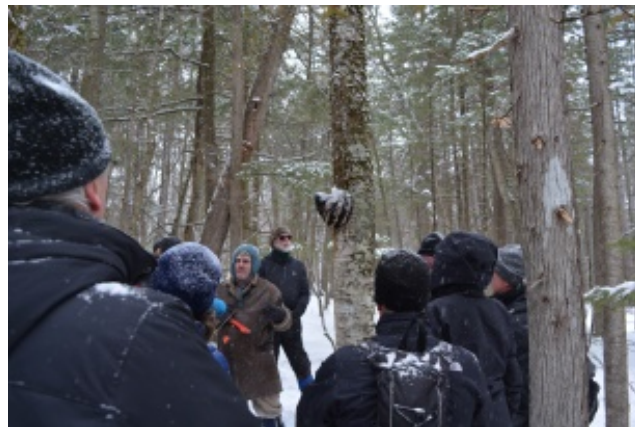
C'est une espèce qui fait déjà l'envie des cueilleurs professionnels au Québec, avec sa popularité grandissante, son goût subtil et ses vertus médicinales alléguées. Pensons que plus tôt cet hiver, il y a eu la moitié des pages de l'un des cahiers Gourmand de La Presse qui lui a été consacré ainsi qu'un reportage à La Semaine Verte sur les ondes de Radio-Canada!

Cela se reflète sur le terrain. Au départ, nous avions l'intention de tenir cette excursion dans un boisé privé à Saint-Alexis-des-Monts mais notre informateur nous a avisés quelques semaines auparavant que le site prévu avait été complètement pillé, depuis sa dernière visite...

Il a donc fallu se rabattre sur le plan B : la forêt qui jouxte mes vergers d'arbres à noix à Saint-Ambroise-de-Kildare. J'avais préparé deux beaux sites à visiter, bien différents l'un de l'autre, pour maximiser les apprentissages.

Après une vingtaine de minutes de marche en raquettes, les trente participants sont arrivés sur le premier site : un bouleau jaune de taille moyenne, au tronc bien droit, avec trois chagas bien noirs, très hirsutes et très proéminents, le premier tout juste à portée de la main levée le plus haut possible, les deux autres encore plus haut. Mais tous trois encore un peu petits pour la cueillette : de la taille d'un gros poing, environ! On se les garde pour la prochaine fois, du moins, s'ils échappent à d'autres cueilleurs plus pressés...

Ensuite, cap sur le deuxième site, celui que j'avais réservé pour la cueillette en tant que telle : un chaga deux fois de la grosseur d'un melon, tout juste à la bonne hauteur au-dessus de nos têtes pour que tout le monde puisse bien voir comment il faut le récolter



Divers outils ont été utilisés pour tailler les membranes extérieures noirâtres et souvent pleines de saletés de ce gros copain : machette, petite pelle pointue, petite scie, mais il est vite apparu clair que la meilleure méthode, c'était avec la petite hache, à coups très faibles.



Trois ou quatre bons coups de hache ont ensuite suffi pour détacher par gros morceaux toute la matière brunâtre et orangée qui se trouve au cœur de l'excroissance. Ce cœur orangé est considéré comme étant la partie la plus savoureuse, en décoction.

Ces beaux morceaux ont été soigneusement mis de côté pour être servis en boisson chaude lors du cours d'introduction à la mycologie du CMLM du samedi suivant, ainsi que pour la dégustation prévue à notre AGA du 3 avril.

Ce n'est d'ailleurs que stricte justice que de réserver les parties précieuses de ce magnifique spécimen aux membres du CMLM : il avait été découvert par un membre lors de l'excursion aux oronges du Cercle en juillet 2015!



Au retour, dans le loft de la grange du Jardin des Noix, une bonne décoction de chaga attendait les participants à cette première sortie officielle dans la neige. La boisson chaude avait amplement eu le temps de mijoter et même de réduire un peu trop, le temps de la cueillette! Pour que chacun ait la chance de bien y goûter, une seconde décoction aura été nécessaire. Deux décoctions, peut-être même trois, c'est justement ce qu'il est recommandé de faire avec des blocs de chaga quand on les mets à cuire doucement dans une marmite remplie d'eau.



Ces chagas, quant à eux, avaient été cueillis en mars 2015 sur le premier des deux sites visités aujourd'hui et conservés au congélateur dans des sacs à congélation. La décoction a été servie telle quelle après un sévère filtrage, sans ajouter de sucre ni de crème.

Tout le monde a eu l'air de bien apprécier cette boisson aux arômes de champignon (bien sûr), de bois de bouleau jaune et d'érable, il n'en est pas resté une goutte...

Yvan Perreault
Président du CMLM