



DIMANCHE 13 NOVEMBRE 2016 À ST-ALEXIS-DES-MONTS
DÎNER DE CLÔTURE DE LA SAISON 2016 DU CMLM

Pour terminer en beauté une autre saison de cueillettes et de découvertes mycologiques haute en couleurs et remplie d'émotions fortes, quoi de mieux qu'un bon dîner bien calme entre nous?

Pas moins de 83 convives se sont réunis à la grande salle communautaire de l'Hôtel de ville de St-Alexis-des-Monts, en ce beau dimanche d'automne, pour avoir l'occasion de goûter à un repas assez spécial, ne comportant au menu que des comestibles nordiques, ou presque!

Il s'agissait soit de denrées qui avaient été produites en culture dans la région de Lanaudière, soit prélevées en milieux naturels.

Par exemple, pour ce qui était des viandes, le porc qui a été servi en filets provenait du rang 5 de St-Ambroise-de-Kildare, et les steaks d'original, de la chasse du neveu de Mme Madeleine Lacombe, notre administratrice.

Dans le potage, il y avait du topinambour, beaucoup de feuilles de moutarde rouge cueillies bien fraîches cinq jours auparavant (en début de novembre, vous voyez?) et beaucoup de polypores soufrés, le tout aromatisé avec de la compotie voyageuse, quel régal!

En salade, il y avait de la courge de trois couleurs différentes servies en minces bâtonnets, ornée de noisettes d'Amérique, de boutons de marguerite, de gousses d'asclépiade, avec des hygrophores remarquables, des hygrophores à disque jaune, des jaunets (tricholomes équestre), des polypores des brebis, des polypores à pores bleus et des champignons-homard.

Accompagnant les viandes, il y avait un pilaf de riz mêlé avec du manomin (du riz sauvage nordique) aromatisé aux nonnettes pleureuses, aux nonnettes voilées et relevé aux bolets poivrés. Des carottes provenant du jardin de la cheffe, en accompagnement, étaient mélangées avec des têtes-de-violon et des champignons-tortue (*Sarcodon squamosus*). Dans la sauce brune au poivre des dunes et au myrique baumier, il y avait des armillaires ventrus, des pieds-bleus et des matsutakés.



Le gâteau parfum aux lactaires biscuits-à-l'érable était rehaussé par un glaçage aux asimines (les pawpaws, les fruits des asiminiers trilobés) et présenté avec du coulis d'aronia et de raisins sauvages ainsi que des noix de noyer noir.

Comme boissons, une eau aromatisée au sirop de fleurs de sureau, puis, une sumacade et enfin, un thé du Canada (fait avec les feuilles et les fleurs séchées de spirées blanche) aromatisé au miel de tilleul ainsi qu'un café de glands de chêne pédonculé, ont été servis.

Offerts à la vente en vue de la préparation de notre grand congrès de mycologie en 2017 à Shawinigan, à l'entrée, il y avait deux séries de cartes de souhaits ornées de splendides photographies de champignons sauvages prises par Mme Renée Lebeuf!

Bravo à la cheffe Stéphanie Desfossés-Rail ainsi qu'à son amoureux, le cueilleur Samuel Lalonde, de Récolte Sauvage, une jeune entreprise qui est en train de démarrer à St-Gabriel-de-Brandon!

Bravo à tous ceux qui ont fourni les denrées: viandes, champignons sauvages, fruits et légumes forestiers, ingrédients pour les boissons, épices nordiques!

Bravo aux administratrices du CMLM qui ont assuré le service, préparé la salle et fait la vaisselle avant de partir!

Voilà une finale absolument mémorable et grandiose!

Yvan Perreault