



Le dimanche 13 aout à St-Paulin

Sex fratrum locus, Sex sororum locus. (Le lieu des six frères et des six sœurs inscrit sur les panonceaux qui délimitent les grandes aires de sentiers de la propriété que nous avons visitée.)

Enfin un temps idéal pour la mycophilie : une brise zéphyrine du sud-ouest, un ciel presque tout bleu, après un jour et une nuit de pluie, température rwandaise des collines (23/25 °C). Et quel beau territoire pour traquer le mycète : plantation de conifères, forêt mixte, forêt de feuillus; un domaine d'une centaine d'hectares, entrecoupé de sentiers un peu pentus, des Basses-Laurentides. Le terrain idéal pour des baby-boomers sénescents en forme! Nous tenons à remercier nos hôtes : M. Bernard-Édouard Sylvestre et sa conjointe Mme Pascasie Urayeneza pour nous avoir laissé arpenter leur propriété en toute liberté (et en tout respect), pour leur accueil chaleureux et pour l'intérêt qu'ils ont porté à nos investigations mycologiques.



Nous étions 19 avec l'ineffable Joseph Nuzzolese, éminent mycologue, pince-sans-rire malgré lui : Montrant côte à côte des lactaires et des russules en écartant les bras, il nous dit, le sourire en coin : «*Avec ces deux familles-là, vous ne pourriez pas vous débarrasser de votre conjoint-e!* »

Nous étions peu, mais nous avons appris beaucoup. Merci Joseph!

Et nous avons trouvé l'éluif *Harrya chromapes*¹, oui! Comme annoncé, pas si rare après tout, et puis la solitaire *Amanita onusta*, l'amanite chargée, et encore bien d'autres.

Un *Harrya chromapes* (littéralement *au pied coloré*), un peu âgé, anciennement *Tylophilus* et *Leccinum chromapes*. Bon comestible.



La très belle *Amanita onusta*, l'amanite **chargée** avec les débris du voile et sa frange en dentelle. Admirez mais ne goutez point! Pas mal plus rare que le précédent.

Nous étions peu, mais en avons trouvé beaucoup.

¹ Renommé, par le mycologue américain Roy E. Halling, après de nombreux autres, en l'honneur de son mentor Harry Delbert Thiers.



Des clitocybes en entonnoir, *Clitocybe gibba/Infundibulicybe gibba*. Littéralement *tête penchée avec une bosse*. Un des spécimens avait un mamelon au centre de l'entonnoir. Bon comestible.

Des chanterelles communes (*Cantharellus cibarius*) et des chanterelles à flocons (*Turbinelus/Gomphus floccosus*) avec quelques spécimens préparés pour la consommation : elles sont refendues et l'intérieur de l'entonnoir est raclé pour enlever la couche gluante (le gluten) laxative. Miam, miam!



Des *Leccinum aurantiacum*, qui mycorhizent avec les faux-trembles, très semblables au bolet des épinettes, l'ubiquitaire *Leccinum piceanum*, abondant dans les pessières. Très bons comestibles, mais noircissant à la cuisson. On les distingue généralement par la couleur des rugosités du pied, brunes pour *aurantiacum* et noires pour *piceanum*. On peut s'imaginer que les deux espèces se côtoient, et peut-être s'hybrident, étant donné l'abondance de boisés mixtes où elles croissent de conserve.

