



28 juillet à St-Zénon

Visite de la pourvoirie Basilière avec Yvan Perreault et  
Mme Céline Bouchard

### **Une première excursion avec Mme Céline Bouchard!**

Ce samedi 28 juillet, à la Pourvoirie Basilières de St-Zénon, nous avons eu le privilège de découvrir un arrière-pays fascinant, parcouru de chemins et de sentiers en montagne, zigzaguant au bord de lacs encaissés entre des falaises de pierre, un site magnifique à tous égards!

Nous nous sommes rendus sur ce site pour trouver surtout des bolets bicolores, une espèce gastronomique relativement hâtive, connue pour pousser autant auprès de gros feuillus comme les chênes et les hêtres qu'avec de gros conifères comme les épinettes blanches et les pruches.

Faute d'en avoir trouvés, nous avons quand même pu nous familiariser avec les deux autres espèces de bolets qu'on regroupe de façon vernaculaire sous le nom de "badelles": quelques bolets bais (*Xerocomus badius*) et un bon paquet de bolets à pied velu (*Boletus subvelutipes*)

Chair compacte bleuisante à la coupe ou aux simples froissements, tubes serrées, les pieds chargés de diaprures de vif coloris, tous trois ont fâcheuse réputation en cuisine, ils ont causé des problèmes gastriques à plusieurs amateurs.

Les cas d'intolérance gastrique mis à part, comme ce sont trois espèces qui poussent au début de la saison des champignons, qu'ils apparaissent en groupes assez importants et qu'ils sont charnus, les indigestions peuvent souvent s'expliquer par des abus de table. Ce sont aussi trois espèces de bolets qu'il faut faire cuire à feu moyen et prolongé, non pas les faire sauter comme leur chair épaisse inviterait à le faire: ils garderaient alors des parties de chair, au centre des morceaux, insuffisamment cuites, ce qui pourrait les rendre indigestes.

Devant les bolets à pied velu, Mme Bouchard a d'abord expliqué qu'ils ne sont pas considérés comme comestibles, avant que je précise tous ces aspects qui concernent la cuisine des bolets appartenant au groupe des badelles.

Plus loin au nord de Lanaudière, les saisons mycologiques sont raccourcies: les printemps sont plus tardifs, les automnes sont plus hâtifs, les espèces se bousculent au portillon, pourrait-on croire. C'est ce qui explique que pour une sortie ayant eu lieu en juillet, nous avons été assez fructueux en champignons d'été alors que n'importe où plus au sud, nous aurions été bredouilles sauf peut-être en chanterelles.

Russules des forêts, verdoyantes, variables, amanites tue-mouche, à voile jaune, bisporigère, lactaires des épinettes, saumonés, couleur de suie et rougissants, xérules furfuracés, paxilles enroulées et plusieurs autres se sont présentés sur la table des cueillettes en plus des deux espèces de bolets déjà mentionnées.

Le propriétaire de la Pourvoirie, M, Sébastien Borgeaud, est venu nous rencontrer à notre retour au pavillon d'accueil et il nous a parlé des problématiques très délicates qui l'opposent aux compagnies forestières. Les pourvoiries demeurent en effet la propriété du Gouvernement du Québec même après la session de baux aux responsables des pourvoiries, par conséquent, il peut continuer à accorder des droits de coupe d'arbres alors que les amateurs de chasse et de pêche comptent sur le maintien du couvert forestier en place pour pouvoir continuer à profiter des services de la pourvoirie.

M. Borgeaud tenait à nous sensibiliser sur cette question et il ne nous reste plus qu'à espérer que les différents acteurs économiques de nos forêts publiques pourront en arriver à harmoniser leurs activités sans que ce soit au détriment des usagers de la forêt.

*Yvan Perreault*



De l'eau en haut, de l'eau en bas, de l'eau devant, de l'eau derrière, rien n'arrête les braves cueilleuses/yeurs du CMLM.