



Cueillette et souper-théâtre à Grandes-Piles

Date : Dimanche 20 octobre de 13h à 21h30

Coût pour les membres : 85\$ taxes et services inclus

Coût pour les non-membres : 95\$ taxes et services inclus

Les inscriptions pour cette activité sont gérées par le Village du Bûcheron (819) 538-5885

Appelez sans tarder pour réserver votre place!

Activité #1

Cueillette et inventaire des champignons sauvages

Lieu : La Manne à Menoum, 145, route 155, Grandes Piles, G0X1H0, 819-609-9931

13h : arrivée à la ferme

13h30 à 15h : cueillette sur le plus vaste terrain possible et plusieurs écologies différentes

15h-16h30 : Inventaire et identification

Les champignons comestibles seront cuisinés en soirée par la cuisinière forestière du Village du bûcheron. L'identification est sous la direction des experts Renée Lebeuf et Joseph Nuzzoleze.

Activité #2

Les bûcherons d'autrefois

Lieu : Village du bûcheron, 840, Route 155, grandes-Piles QC G0X 1H0, (819) 538-5885

village.bucheron@grandespiles.qc.ca <https://villagedubucheron.com/>

17h : visite libre du site historique

18h : souper-spectacle La Grande débâcle

Souper gastronomique 5 services, accompagné d'histoires et de chansons

Le restaurant détient un permis d'alcool : vous pourrez commander, à vos frais, bières ou vins.

21h30 : fin des activités

SPECTACLE

La grande débâcle, Cuillère de bois, cantouque et bucksaw

Au printemps 1925, dans un camp forestier de la Haute-Mauricie au bord de la Rivière-aux-Rats, la saison du bûchage est terminée et la drave va bientôt commencer. Le forman « Baptiste » et la cook « Doryne » sont restés au bois pour attendre l'équipe de draveurs qui devrait arriver d'un jour à l'autre. Mais, le temps doux des derniers jours laisse croire que les glaces qui servent de chemin sur la rivière pourraient être emportées à tout moment. Un draveur, « Willbrod », arrive avant les autres; ce sont les retrouvailles pour les vieux amis et l'occasion de chanter et de se raconter des histoires.

Plusieurs surprises sont au rendez-vous.

Souper forestier

La Cheffe forestière Catherine Marcotte nous prépare un menu en intégrant les champignons que vous aurez cueillis.

**Bûchette croquante aux chanterelles sur paillasse de roquette
et saucette de bleuets accompagnées d'une rincette de St-George**

Craterellus tubaeformis, Vaccinium angustifolium, comptonia peregrina

Bines du bûcheron à la Bière et Whisky

Bolée crémeuse aux Carottes sucrées

Mentha

**Échafaud de canard confit au genévrier, Purée de pommes de terre et panais, Maïs au
beurre, Champignons sauvages en sauce, cueillette du jour**

Spirales de carottes et courgettes acidulées, moutarde, sirop d'érable, myrique

Acer saccharum, Juniperus communis, Myrica Gale

Coquilles au sucre

Crumble aux noix de noyer noir

Crème fromage au thé des bois

Junglans nigra, Gaultheria procumbens

