



## Invitation au dîner de clôture de la saison 2019

Chers membres du Cercle des Mycologues de Lanaudière et de la Mauricie, encore cette année, comme c'est maintenant la tradition, nous vous offrons la chance de déguster des champignons sauvages dans un cadre festif, soit lors de notre **dîner de clôture de saison 2019, ce dimanche 24 novembre 2019!**

Cette année, changement de formule: il s'agira d'un brunch mycogastronomique en formule buffet, avec un très bel assortiment de plats différents à tous les services, et chacun pourra faire son choix, ou même goûter à un peu de tout, pour les plus gourmands! Les premiers plats seront servis vers midi et les agapes se poursuivront environ jusqu'à 14h.

Chaque plat sera orné d'un petit carton détaillant avec le plus grand soin ses différents ingrédients et surtout, l'espèce de champignon sauvage gastronomique en particulier qui y aura été intégré. Durant l'avant-midi et les jours précédents, un sous-comité de membres du CMLM se sera activé pour cuisiner les plats, chacun de ceux-ci devant obligatoirement comporter une espèce de champignon sauvage cueilli par un passionné de mycologie de notre cercle durant la saison.

Je me retiens très fort pour ne pas vous dévoiler d'avance trop de secrets de ce menu qui sera fantastique et aux limites du légendaire, mais sachez tout de même qu'il y aura dans les assiettes des mets qui comporteront, des entrées aux desserts en passant par la soupe, la chaudière, le potage, les plats principaux ainsi que les boissons chaudes et froides, les champignons suivants: armillaires ventrus, matsutakés, armillaires communs, bolets à pied glabrescent, lactaires saumonés, polypore-chocolat, jaunets, grisets, lyophylles en touffe, bolets granulés, pleurotes, chanterelles en tube, pieds-de-mouton et pieds-de-griffon...

Cinquante membres en règle du CMLM pourront, avec cette dernière activité au programme de l'année, avoir un petit avant-goût du temps des Fêtes en convergeant avec bonne humeur et entrain **à midi au Vieux Palais de Justice de l'Assomption (255 rue St-Étienne, à Ville de l'Assomption**, au sud de Lanaudière). Le stationnement du CEGEP de L'Assomption est situé tout près du Vieux Palais. Il est gratuit les fins de semaine et est accessible à partir de la rue Dorval.

Nous disposerons de la salle de réception du Vieux palais pour le repas. Pour ceux et celles qui le désirent, il sera possible de visiter, après le dîner, l'ancienne salle du palais de justice au 2<sup>e</sup> étage. Nous serons donc très à l'aise dans ce

beau vieux bâtiment historique et ce sera sûrement le bonheur, pour en faire une histoire courte!

Parlant d'histoire, non seulement nous festoierons dans un lieu qui en est chargé, mais les membres présents qui se sentent avoir de bonnes dispositions de conteur seront priés de nous raconter à la cantonade une anecdote de cueillette!

Le prix du brunch mycogastronomique est de 40\$ par personne. C'est une activité strictement réservée aux membres en règle du CMLM, aux conjoint(e)s des membres, ainsi qu'aux cueilleurs qui auront fourni des champignons au menu et à nos hôtes sur certains de nos sites d'excursion en 2019.

Sur place, il y aura la possibilité de vous acheter du vin ou des boissons alcoolisées en apéritifs ou en digestifs à prix raisonnable, afin de bien arroser ce repas qui sera encore une fois mémorable!

Il y aura aussi des tirages de prix de présence. Les places étant limitées (maximum de 50), n'attendez pas trop avant de réserver la vôtre en complétant le formulaire d'inscription accessible en cliquant sur le lien ci-dessous :

<https://forms.gle/wDqefK93GnqDqyaD6>

Après avoir complété le formulaire d'inscription, veuillez poster votre chèque à l'ordre du CMLM avant le 18 novembre 2019 à:

Banquet CMLM  
160 rang Point-du-Jour Nord  
L'Assomption QC  
J5W 1G6

Au plaisir de vous retrouver à ce banquet le dimanche 24 novembre à l'Assomption, chers passionnés de mycologie!

Yvan Perreault, président du CMLM