

En lisant su'l perron

LE CAHIER

15

VOL. 34 - NO. 1

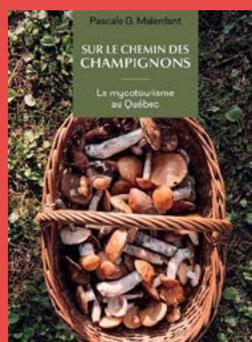
UNE INITIATIVE DE LA
BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE
DE SAINTE-JULIE

Un monde à découvrir

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES DU QUÉBEC



*Les champignons
sauvages du Québec*
Mathieu Sicard,
Yves Lamoureux
Fides, 2022
COTE : 579.61632 S565C



*Sur le chemin des
champignons :
Le mycotourisme
au Québec*
Pascale G. Malenfant,
Éditions de l'Homme,
2022
COTE : 579.609714 M245S

Aussi en prêt numérique : <https://bitly.cx/xmdku>

« Pour vous faire découvrir et aimer le monde fascinant des champignons, ce guide, fruit d'une quarantaine d'années d'observations et d'études passionnées, vise à permettre l'apprentissage des rudiments de la mycologie afin de faciliter l'identification d'espèces parmi les plus communes. Les données scientifiques nécessaires s'entremêlent aux anecdotes personnelles et, bien sûr, aux recettes. Il est structuré selon trois grands thèmes : connaître, cueillir et cuisiner. »

« Les motivations sont nombreuses pour partir à la découverte des champignons de nos forêts: s'immerger dans la nature, cueillir son repas du soir, s'adonner à la photo... Ce guide vous propose de parcourir les régions du Québec à la rencontre des entreprises et des communautés proposant des activités de mycotourisme : festivals, sorties guidées, visites de champignonnières, découvertes gourmandes, sentiers d'interprétation, il y en a pour tous les goûts! »



*Champignons sauvages,
chanterelles et l'amanite
vireuse toute blanche
à éviter.*

- source : carlboileau.com

Pour en connaître un peu plus sur...

LES CHAMPIGNONS ET LEUR APPRÊT

« Les Québécois se sont toujours méfiés des champignons sauvages. Alors qu'en Europe, champignon rime avec promenade en forêt et plaisir de la table. On va aux bleuets, pas aux bolets, du moins pour l'instant. Les choses changent et l'intérêt pour les champignons sauvages est grandissant. Les jardiniers gourmands Pascale Coutu et Pierre Tremblay mettent les champignons en vedette. Les délicieuses variétés locales sont ici apprêtées de multiples façons. Faites des champignons sauvages ou de culture la vedette de vos brunchs, de vos entrées, de vos soupes et de vos plats principaux! »

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

VIDÉO

Les champignons comestibles et non comestibles du Québec (reportage de Sandra Sirois), 1 min 50 s, <https://rb.gy/lpfzcr>

ARTICLE

Le top 10 des champignons sauvages et comestibles au Québec, <https://rb.gy/jhiyx3>

RÉFÉRENCE BIBLIO



Le meilleur des champignons du Québec, Pascale Coutu et Pierre Tremblay, Éditions Goélette, 2019
COTE : 641.658 C872M



Burger de chapeaux de portobellos - source photos et extraits : *Le meilleur des champignons du Québec*, Pascale Coutu et Pierre Tremblay, Éditions Goélette, 2019

JASONS ENSEMBLE !

- Quelle est la meilleure saison pour la cueillette des champignons sauvages ?
- Qu'est-ce qu'un « cercle des fées » ou « mycélium annulaire » dans le jargon scientifique ?

Faites-nous parvenir vos réponses à l'adresse courriel suivante :

lthibault@saintejulie.ca

Réponse : 1) Ils sont en abondance un peu partout au Québec de la fin-août à la fin-octobre. 2) Des cercles de champignons qui se forment sur l'herbe.



Risotto aux morilles



COMMENTAIRES,
SUGGESTIONS OU ANECDOTES ?
Écrivez-nous à
lthibault@saintejulie.ca

RÉDACTION
Lynda Thibault,
animatrice hors les murs,
Bibliothèque de Sainte-Julie

COLLABORATION
Bibliothèque municipale,
Service des communications et
relations avec les citoyens

Rendez-vous au [saintejulie.ca/Services aux citoyens/Services municipaux/Publications](http://saintejulie.ca/Services%20aux%20citoyens/Services%20municipaux/Publications), pour consulter tous les cahiers.