

LE DEVOIR

Libre de penser

Le Devoir

LES ACTUALITÉS, samedi 19 août 2006, p. d4 Champignon sur rue Kiefer, Lio

Installée rue Rachel, à Montréal, depuis quelques mois, Mycoboutique a une obsession: le macromycète. Celui-ci vit souvent dans les sous-bois ou se découvre des ardeurs dans les bosquets. Il a pour copines la terre et la souche de bois. Faute de chlorophylle, il ne peut pas synthétiser la lumière. On dit aussi qu'il est comme un animal, qu'il est hétérotrophe. On le nomme... champignon. Quand Pierre Noël a voulu prendre sa retraite, il avait un rêve issu de sa passion et de son rôle dans le Cercle des mycologues du Québec: créer un lieu réservé uniquement au champignon. Avec sa fille Judith et son neveu Jean-François, Mycoboutique a pris racine: une boutique toute claire qui s'affiche avec comme seul témoin visible le champignon... en affiche, sur des t-shirts, à travers des bordées de livres et tout ce qui va suivre. Ce jour-là, Judith expliquait les espèces, les variétés, les manières, les habitudes et les secrets des champignons. Un parcours tout indiqué pour cette jeune fille formée en biologie qui a arpenté pendant quelque temps les allées du Biodôme mais qui se rappelle surtout les cueillettes de son enfance avec papa, des moments intimes et privilégiés où on traquait la framboise et le bleuet et où le champignon n'était pas loin. Aujourd'hui, avec un terrain en Estrie, le champignon n'a qu'à bien se tenir. Ce qui donne tout au long de l'année des champignons frais ou congelés, des champignons cultivés ou sauvages, ramassés sur la terre ou dans d'autres régions du Québec, mais aussi de nombreuses sortes cueillies en Europe ou en Californie. Le jour de mon passage, des girolles (chanterelles) et des champignons crabes attendaient au frais le passant. Juste à côté trônaient quelques pots d'arôme de champignon, là où une goutte de bolet parfume une soupe. Quelques champignons séchés exotiques (Yukon, Chine, Italie) et également du Québec sont proposés. On fait aussi dans la moutarde aux champignons sauvages, l'huile d'olive et de cèpes et l'huile aux champignons sauvages. Pour dessert, on propose des crèmes glacées au bolet ou à la girolle, surprenantes de saveurs et qui ne se découvrent pas au premier coup de langue. Et si l'envie nous prenait d'en faire l'élevage, il existe des troussees de départ pour élever des girolles en appartement ou fraterniser pendant quelques années avec des pleurotes ou des shiitakes de bonne famille. Pour la formule sous-bois, il suffit de se choisir une bûche sur le déclin, de l'ensemencer de mycélium et de la couvrir de paraffine. Si on fait cet exercice juste après le dégel, on commence les cueillettes en automne. Si on le fait demain, il faudra attendre l'année prochaine et attendre que le muguet et la jonquille aient fini de se disputer. Ce rapport de l'humain au champignon en captivité peut durer jusqu'à sept ans, moment après lequel la bûche n'en peut plus et déclare forfait. On peut donc aller à la Mycoboutique pour en savoir plus sur le champignon ou pour le déguster ou même

LE DEVOIR

Libre de penser

apporter la dernière cueillette de fin de semaine pour savoir quelle amanite rejeter. Mais on peut également se procurer des couteaux à champignon armés d'une lame et d'une brosse prêtes à l'emploi (Opinel, Maserin), des produits naturels antimoustiques, des cannes de marche avec parapluies adaptés et des bouchons à visser sur des contenants liquides servant également de boussole si jamais on tombait sur un champignon hallucinogène qui nous écarterait de notre route initiale. On prévoit d'ailleurs, cet automne, faire une sortie en forêt avec un formateur mycologue à l'appui. Cette aventure forestière de Mycoboutique est ouverte au public et aux professionnels des métiers de bouche, là où le champignon est traité comme il se doit. Il côtoie plusieurs symboles: à cause du pouvoir hallucinogène de plusieurs espèces, il est associé à l'idée du bonheur. D'autres espèces comme les morilles, avec leur forme phallique, ont longtemps été associées à la puissance et à la fécondité. En Scandinavie, les champignons qui poussaient en cercle étaient appelées ronds de sorcières, traces laissées par ces dernières lors de leurs rondes nocturnes. Dans la Chine ancienne, le champignon était synonyme de longévité et était appelé plante de l'immortalité. Dans les îles Fortunées chinoises, on avait construit le palais du Champignon, fait d'or et d'argent. Pour nous, le palais du Champignon se trouve au 820 de la rue Rachel Est. (514) 223-6977 www.mycoboutique.ca. *** - Un bouquin sur les champignons vient tout juste d'être publié aux Éditions Broquet, Guide d'initiation aux champignons, histoire de démythifier le sujet et d'en simplifier l'apprentissage à l'aide de nombreuses illustrations. L'auteure, Guylaine Duval, est une artiste naturaliste. Elle conclut son livre avec quelques recettes «sécuritaires». 24,95 \$. Catégorie : Actualités Sujet(s) uniforme(s) : Cuisine et restaurants Type(s) d'article : Article Taille : Moyen, 557 mots © 2006 Le Devoir. Tous droits réservés. Doc. : news•20060819•LE•116030