

Sortie champignons le samedi 12 octobre 2013

La température très basse pour la saison (0°C à 9 h dans les Monts de la Madeleine), n'a pas découragé les 17 ramasseurs de champignons. Ces champignons sont nombreux, mais pas tous bons. L'amanite tue-mouche attire les regards, mais elle est bien connue des randonneurs du CSADN qui ont aiguisé leur vue pour trouver les bons cèpes de Bordeaux, les chanterelles en tubes, les pieds-de-mouton ou autre bolets. Ceux qui connaissent mieux ont cherché aussi l'amanite vineuse.



Cèpe de Bordeaux Bolet à pied rouge Pied-de-mouton Amanite vineuse Chanterelle en tube Laqué améthyste

A midi la récolte est déjà belle, et il pleut à la Grande Ecluse. Pour le pique-nique nous trouvons refuge dans un bar, à La Loge des Gardes. La neige tombant nous rentrons à Mably pour trier les champignons puis les cuisiner. L'apéritif accompagné de mousserons et de coprins chevelus crus, et les jeux de cartes nous font patienter jusqu'à l'heure du repas.

20 convives à table pour commencer par une dégustation d'amanites vineuses cuisinées au vin blanc, puis un gros plat de chanterelles en tube accompagnées de laqués améthystes et de pieds-de-mouton, et enfin un très gros plat de bolets et cèpes. Salade verte, charcuterie et fromages complètent le repas qui s'acheve par une avalanche de très bons gâteaux préparés par nos randonneuses.

Alors que j'écris, le lundi soir, je n'ai pas reçu de mauvaises nouvelles des goûteurs d'amanites. Une bonne journée, à refaire ...

Texte de Georges Pulliat