

LIBRE DE SAVOIR!

Nicolas Beaulé



Au mois de septembre dernier, le temps était gris, les nuages semblaient vouloir déborder à tout moment. Dans mon imaginaire, ce n'était pas la température idéale pour aller cueillir des champignons. En fait, ce n'était surtout pas un bon temps pour aller suivre un groupe de cueilleurs inscrits à un cours sur la cueillette de champignons au Réseau libre savoir, formation dispensée par le maintenant réputé biologiste, Roger Larivière. Bref, cette journée maussade n'augurait pas bien pour aller jouer dehors!



Roger Larivière, biologiste et professeur d'expérience, dispense le cours sur les champignons du Réseau libre savoir

À mon arrivée, pile à l'heure pour le début du cours, derrière un club de ski de fond, lieu de la rencontre, les participants étaient tous déjà là. D'ailleurs, ils semblaient y être depuis un bon moment déjà! Ils étaient regroupés en rond autour du volubile professeur, les sourires et les rires laissaient présager une plus belle journée que la température ne l'indiquait. « Est-ce que vous pouvez me nommer celui-ci? », lance Roger Larivière en sortant un champignon de l'un des nombreux sacs de papier brun apportés par les

cueilleurs en herbe. « C'est un armillaire ventru », lance une « élève ». Cette dernière explique pourquoi elle reconnaît le champignon, nommant au passage certaines parties de son anatomie : volve, lamelles, chapeau, etc. Plutôt épaté par ce niveau de connaissance, je comprends qu'ils en

sont à leur dernier cours. « Ils ont eu deux cours théoriques d'une durée de deux heures au mois de mai, puis ils ont fait une première sortie à proximité de la ville, puis une en forêt. Aujourd'hui, c'est le dernier cours. Les 28 participants vont cueillir et, ensuite, nous identifions les champignons récoltés, et le tout se termine par une dégustation! », m'indique le sympathique mycologue.



C'est attroupé autour du professeur, à l'arrière d'un club de ski de fond, que l'identification de champignons s'est faite

Derrière le club de ski de fond, les élèves rafraîchissent leurs connaissances avant d'amorcer leur expédition. Même s'ils deviennent de plus en plus connaisseurs, les participants sont tous suspendus aux lèvres du professeur, à l'affût du moindre conseil. Après les avoir aidés à identifier les champignons de leur cueillette antérieure, M. Larivière y va d'une démonstration de sa propre cueillette, des champignons que la plupart n'ont encore jamais vus dans les bois. C'est ainsi qu'un « ohhhh » collectif se fait entendre à la vue du champignon tortue, un énorme spécimen

d'une quinzaine de pouces. Suit le matsutake, un champignon qui pousse dans la mousse, dans des peuplements de pins gris. « Il est presque toujours parasité, tellement que pour en faire sa commercialisation, un code est établi : le matsutake ne doit pas avoir plus de sept trous effectués par un parasite », affirme le biologiste. Vient ensuite la présentation du pied-de-mouton. « Celui-là, c'est le meilleur. Les chanterelles sont excellentes, mais le pied-de-mouton est mon préféré. Il a plusieurs fourchettes! », s'exclame l'enseignant. Il faut savoir que dans le monde de la mycologie, les champignons comestibles sont classés selon le nombre de fourchettes, entre 0 et 3.

Que recherchent les personnes inscrites à ce cours? Selon M. Larivière, la cueillette de champignons est de plus en plus populaire. « Il y a un engouement très fort depuis quelques années, les gens qui choisissent ce cours souhaitent cueillir des champignons pour les manger en toute sécurité. C'est un besoin culinaire; d'ailleurs, la question qui revient le plus souvent, c'est : est-ce que celui-là se mange? », précise M. Larivière.

La fébrilité est palpable, les gens s'apprêtent maintenant à investir les bois, armés de leur brosse, de leur couteau, d'un sac à dos et de sacs de papier brun. C'est dans l'un des nombreux sentiers qui sillonnent l'endroit que je croise Chantale et Kathy, deux femmes dans la cinquantaine, l'âge moyen de l'ensemble des participants. Les deux femmes se connaissent, elles profitent du cours et des marches en forêt pour échanger, pour rire un bon coup, aussi. « Ma mère était une cueilleuse de champignons, alors je viens en apprendre un peu plus sur le sujet », s'exprime Kathy, une femme de descendance ukrainienne, avec un fort accent anglophone. « Moi, j'ai un chalet et un gros territoire dans le coin de Villebois, je voulais apprendre à reconnaître au moins 3-4 champignons pour en cueillir chez moi », me dit Chantale, une femme originaire du Lac-Saint-Jean, qui a adopté la région depuis plus d'une trentaine d'années.

Un peu plus loin, je croise d'autres femmes, évidemment, puisque ce sont majoritairement des femmes qui suivent le cours. J'ai toutefois dénombré sept hommes. Poursuivant mon chemin dans les bois, je fais la rencontre d'Huguette, une ancienne technicienne de laboratoire, et de Yolande, une ancienne infirmière et gestionnaire dans le domaine de la santé. Les deux femmes sont avides de connaissances. En marchant avec elles, je constate qu'elles connaissent plusieurs termes techniques et plusieurs sortes de champignons. Elles sont des adeptes du Réseau du libre savoir. « C'est la deuxième fois que je suis le cours, j'en apprend encore », me lance Huguette. La femme a également suivi des cours de finances, d'espagnol, de dégustation de vins, de peinture, et j'en passe! « On est vraiment choyé ici, avec l'Université du Québec, le Réseau libre savoir. C'est une manière de continuer d'apprendre tout en se créant un réseau social. Je suis originaire de Québec, je fais des jaloux dans ma ville d'origine », affirme Yolande. Lorsque je leur demande si elles étaient aussi actives intellectuellement lorsqu'elles avaient une carrière, les deux me disent : « Oh non! On avait pas le temps! »



Huguette (à gauche) et Yolande (à droite) sont des personnes avides de connaissances

Le champignon tortue en a impressionné plus d'un!



En revenant des bois avec mes comparses, une bonne odeur de cuisson nous envahit. Plusieurs cueilleurs sont déjà de retour. Quelques-uns sont assis aux tables, guide à la main, tentant de répertorier leur butin. D'autres discutent autour du poêle à gaz de fortune, échantent avec le professeur. Les discussions ne concernent que les champignons, ils sont insatiables, et le tout se fait très cordialement, comme en font foi quelques bouteilles de vin qui font irruption de je ne sais trop où. Il y a même un participant qui avait préparé un « jus » de chaga, un champignon antioxydant qui pousse sur les bouleaux. Ce fut une belle rencontre avec des gens motivés, ce qui prouve qu'il n'y a pas d'âge pour apprendre, tout en s'amusant.

Alors que certains dégustent le fruit de leur cueillette, d'autres procèdent à l'identification de leur récolte

