

Rencontre avec les amis de Birsfelden et journée de récolte pour l'expo des 1-2-3 septembre 2017



*Journées de
partage et d'amitié
des 1-2-3 septembre
2017*

Cette année, nous avons prévu de recevoir nos amis de la Verein für Pilzkunde Birsfelden und Umgebung, rencontre et activité liée à notre journée de récolte de champignons pour l'expo.

Depuis 3 ans, nos amis de Birsfelden nous reçoivent dans leur jolie maison de Wambach, dans le Klein-Wiesenthal (Forêt-Noire). Pour leur rendre la pareille, nous avons programmé trois jours de rencontre et d'amitié dans notre région.

Le vendredi vers 14h00, le rendez-vous était fixé à l'auberge du Grand-Sommartel, chez la Caro et le Baptiste, membres de la SMMN. Ce sont 5 amis de la région de Bâle et environs qui ont été accueillis par l'équipe de la myco.

Au milieu de l'après-midi, sous la conduite de François Consolini, François Freléchoux et Damien Ramseyer, visite du marais des Saignolis et sa bordure.

Pendant ce temps, la cuisine se mettait en place au local de la Côte 35 pour préparer la traditionnelle fondue, préparée par François.

Vers 18h00, chacun était de retour et arrangeait les espèces récoltées de façon à commencer la détermination. Ce sont près de 47 espèces qui ont été déterminées ce soir là par les différents participants.

Après l'apéro, vers 20h00, la fondue était servie aux 12 personnes présentes.

Bonne ambiance et bon appétit !!

En fin de soirée, nos amis (accompagnés de votre serviteur et rédacteur) regagnent l'auberge où le dortoir (et la tente de Stephan) nous a permis de bénéficier d'un sommeil réparateur.

Le samedi matin, réveil à 07h30 pour prendre le petit-déjeuner.

Ensuite, chacun se rend au Locle pour retrouver les amis de la société près de la Tanière du Haut-de-la-Combe, retrouver Charles-Henri.

Toute l'équipe part explorer la Combe-Monterbant, sous la conduite de François Degoumois pendant que Charles-Henri organise et prépare le repas de midi.

La pluie battante et les trous gorgés d'eau ne décourage pas les 12 personnes présentes et chacun récolte de quoi occuper le reste de la journée à la détermination au local.

Vers 11h00, retour à la Tanière où Charles-Henri maîtrise le foyer qui voit rôtir de délicieux poulets fermiers.



Gaby de son côté avait préparé une magnifique table à l'intérieur avec en plus, la chaleur du poêle à bois pour nous réconforter.

Les pommes de terre mijotent sur le fourneau et les petites gâteries salées pour l'apéro nous ravissent les papilles.



Belle ambiance et magnifique accueil et repas, merci les amis !!



Comme de coutume, le président se fend d'un petit discours et remet le cadeau traditionnel aux organisateurs de la journée.



Après ce délicieux repas, récréation au dehors avec le soleil retrouvé.

Pétanque et tir à l'arc devant la Tanière. Attention Charles-Henri, l'ours n'est pas loin !!



En fin d'après-midi, retour au local pour déterminer les espèces du jour.

Vers 20h00, tous à l'auberge où les 11 convives présents dégustent un délicieux jambon/röstis.



Le dessert et les cafés terminent cette magnifique journée. Ce soir c'est Damien qui accompagne nos hôtes au dortoir.

Dimanche 3 septembre, c'est la journée de récolte des champignons pour les croûtes de l'expo.

L'équipe de nos invités, avec Damien comme guide, se rend à Charohey près des Gras.

L'équipe de la myco avait rendez-vous à la Place Bournot à 08h00.

Charles-Henri dirige les participants au cours de mycologie vers le Gardot tandis que votre serviteur part également du côté de Charohey avec les 5 personnes restantes.

A 11h00, retour de tous les participants à la cantine du foot de la Brévine où Jean-Daniel (notre cuistot préféré) avait déjà préparé le grill, aidé par Charles.



Comme de coutume, l'apéro met l'ambiance !



Les bonnes histoires et les anecdotes vont bon train, c'est la beauté de ces rencontres.



Les grillades sont prêtes et chacun se met à table.



Les quelque 32 participants à cette journée prennent leur place à l'intérieur et se préparent à déguster ces délicieuses grillades.

Le buffet canadien de salades et les nombreux desserts sont à disposition.
Le coup de blanc ou de rouge est de rigueur pour trinquer à l'amitié et au plaisir de se rencontrer.



Bon, les discours et les merci au cuistot sont parfois comiques, n'est-ce pas ?



Il est temps pour nos amis de Birsfelden de songer au retour, après ces belles journées passées ensemble.

A une prochaine fois mais surtout à très bientôt en Forêt Noire, dans ce magnifique petit village de Wambach où nous nous réjouissons de vous revoir.

Au nom de la SMMN, merci pour votre amitié.

Après le repas, passons aux choses sérieuses et il y a une montagne de champignons à trier et nettoyer afin que Jean-Daniel puisse les bouillir et les mettre au congélateur.





Un grand merci aux organisateurs et surtout aux participants, tout particulièrement à nos amis bâlois.

Pour notre exposition des 23 et 24 septembre, outre les champignons récoltés aujourd'hui, une équipe de 20 personnes ont nettoyé et conditionné plus de 80 kg de champignons frais, le mercredi 6 septembre au local.

Les croûtes de l'expo seront fameuses et on se réjouit déjà par avance.

A bientôt donc et aux prochaines manifestations de notre magnifique société.

Liste des espèces déterminées au local avec les amis de Birsfelden et les membres de la commission scientifique de la SMMN :

Vendredi 1er septembre 2017 : sortie aux Saignolis avec nos amis de Birsfelden

Liste des espèces trouvées et déterminées au local :

RUSSULES:

Russula cavipes
 Russula vinosa
 Russula ochroleuca
 Russula olivacea
 Russula cyanoxantha
 Russula queletii
 Russula integra
 Russula cyanoxantha var. peltoreau

DIVERS:

Pseudoomphalina compressipes
 Hygrocybe conica
 Flammula flammans
 Cystoderme amianthinum
 Marasmus perforans
 Marasmus oreades
 Stropharia aeruginosa
 Mycena pura
 Pholiota astragalina

LACTAIRES:

Lactarius pallidus
Lactarium picinus
Lactarius tabidus
Lactarius badiosanguineus

AMANITES:

Amanita muscaria
Amanita vaginata
Amanita spissa/excelsa

CORTINAIRES:

Cortinarius bolaris
Cortinarius speciosissimus
Cortinarius subtortus
Cortinarius infractus
Cortinarius camphoratus
Cortinarius varius
Cortinarius elegantior
Cortinarius odorifer
Cortinarius traganus var. finitimus
Cortinarius stillatitius

Collybia butyracea
Spathularia flavida
Gymnopilus bellulus
Marasmius confluens
Pholiota lucifera
Collybia dryophila
Hypholoma fasciculare
Hydropus marginellus
Paxillus involutus
Lentinellus cochleatus
Pluteus roseipes
Clitocybe gibba
Hygrocybe calciphila

Samedi 2 septembre 2017 : visite dans la fameuse combe à Charles-Henri (sous une pluie battante) !

Que quelques espèces déterminées...

RUSSULES:

Russula betularum
Russula viscida
Russula cavipes

INOCYBES:

Inocybe rimosa
Inocybe fraudans
Inocybe corydalina

DIVERS:

Boletus aestivalis
Boletus luridus V. caucasicus
Limacella glioderma
Laccaria proxima
Hygrocybe flavescens

Pour le texte et images : François Degoumois (et Michel)
Liste des espèces : Chantal Donzé