



*Sortie au bord de  
l'Arnon, le  
dimanche 25  
mars 2018*

Herborisation dans le vallon de l'Arnon. Organisation : Francis Botteron.

Chers-es mycoamicologues,

En ce, « mais si !! » beau dimanche du 25 mars 2018, 36 chandelles de la SMMN, se sont réunis pour « LA CUEILLETTE DE L'AIL DES OURS ».

Rendez-vous au restaurant de la Gare et Lac à Concise, vers 09h00.

Cafés, croissants, retrouvailles et nous voilà repartis-es et répartis-es dans le moins de voitures possible et le plus de personnes par véhicule.

Durant 1 heure et demie environ, nous avons cueilli ce que Dame Nature nous offre, sans qu'Elle ne nous demande rien en retour.

Mais nous savons que nous sommes des voiles légers et impuissants au vent, dépendants de cette belle terre. Ainsi pas de déchets, ni destruction de la flore, des arbres et leurs intelligences multiples. Cf. le film vu au festival du film vert, « L'intelligence des arbres », tiré du livre au même titre de Mr. Wohlleben (= littéralement bien vivre !).

Certains à genoux, certaines courbées en deux, d'autres à raz les tiges sorties de terre, dans le parfum de l'humus naissant des feuilles mortes, nous avons rempli sacs et paniers d'osier de l'odoriférant ail des ours.

A croquer sur place ; quelques feuilles. La langue me pique. Ah ! le début du printemps est pimenté !

Pendant ce temps, au stand de la société de tir de Corcelles-Concise, Jean-Da et son équipe nous préparent une merveilleuse platée de spaghettis, avec une sauce de derrière les fagots et de devant le lac !!!

Avec quoi, la sauce ? De l'ail des ours ! Tiens donc !



Avant ce dîner convivial, nous avons pris l'apéro dehors. Oui ! Le temps l'a permis. Apéro pour 3 fois 36 rigolos !







Juché sur un banc, Charles-Henri Pochon nous a donné un cours de botanique, de mycologie et des explications précises sur ces merveilles chipées à la nature. Par exemple le « gouet », quel nom ! (*Arum maculatum*), petite coquine à l'aspect d'épinard mais qui donne des méchantes douleurs en bouche...pouai !



Nous avons ri, fait connaissance plus approfondie avec les membres de la SMMN, certains depuis près d'un demi-siècle et avec les nouvelles et nouveaux membres, nous avons pu rencontrer de belles personnes chaleureuses.

Le feu et le grill est chaud, chacun a mis sa côtelette ou son gigot à cuire, comme le veut la coutume de cette première sortie du printemps.



Dans la salle, la table est mise. Les marmites sont prêtes et chacun est servi, avec ces belles couleurs blanches et vertes dans nos assiettes, à déguster près du poêle à pellets et autour d'une grande tablée où les discussions filent bon train.



Sortis du sac, comme nos assiettes et couverts, les boissons, vins et desserts que toutes et tous partagent avec leur cœur.



Le belle ambiance avec ces fameux spaghettis. Merci Jean-Da pour ta délicieuse préparation !!





Et bien sûr, le « limoncello » de Josephine pour le bouquet final !

Un très copieux et succulent plateau de fromages chauliers, offert par Nicole et Albert de la Chaux-du Milieu a clôturé le repas. Mmmhhh !

Vers 15 heures environ, hop ! On range les lieux, nettoyages, extinction des feux avec le sourire « enverdi » d'ail des ours.

Les remerciements à Jean-Da, Francis, Nicole et Albert, Nicole et François et tous les prénoms qui chantent la corolle des liens de mycologues joyeux.

J'imagine toutes les cuisines embaumées au soir du parfum de l'ail des ours, qui aura été nettoyé, coupé, assaisonné, cuit, mis en bocaux, pestoïsé, saladé, congelé.

Avec des barquettes de restes (les spaghettis à la sauce) et congelés ou au frigo, ils ressortiront à la maison ! Testé à midi, le lendemain.

A tout bientôt, les mardis soir au local du Locle pour étudier les fruits du mycélium (Cryptogames).

L'haleine fraîche, la soussignée, Brigitte

Brigitte pour le texte, François et Michel pour les photos