

le petit bulletin

De la Société mycologique de Seyssinet-Pariset

N° 6 Septembre 2005

Sommaire	P.
Le mot du Président	2
La Session à Méaudre	3
La bonne raison	4
La Société à vécu	5
Réverie	10
Mycotoxicologie	11
Les toques	15
Les travaux des CA	16
Appel aux bonnes volontés	19
Le coin du pipelet	20
Le petit bulletin	

**Pensez à renouveler
votre ADHESION pour
la période
01 / 09 / 2005
31 / 08 / 2006**



Place André-Balme
38170 SEYSSINET-PARISSET
<http://champignon38.free.fr>

Le mot du Président

Chers sociétaires

De l'eau, de l'eau..... cette année encore la sécheresse frappe inexorablement. Dans notre département, plus rien ne pousse ; dans les bois la mousse est sèche, sèche...

Un espoir, souvent il pleut après le 15 août, espérons !

Espérons, car cet automne, nous avons un programme très chargé, tout d'abord nos expositions traditionnelles, avec en ouverture, l'expo de St Nizier ; ceci nous permettra de nous régler pour les autres manifestations du mois. Dorénavant, nous alternerons St Nizier et Lans en Vercors car les 2 syndicats d'initiative ont fusionné. Ensuite nous participerons à la foire BIO de Mens, puis, pendant la coupe Icare, nous serons au Touvet où, pour la première fois, nous exposerons dans cette commune.

Et dans la foulée, nous enchaînerons sur le stage à Méaudre. Une superbe équipe arpente déjà les pentes du Vercors, pour définir de nouvelles sorties. Personnellement, je suis allé à St Julien en Vercors, au « Pas de l'Allier », c'est magnifique; mais je n'ai pas trouvé beaucoup d'espèces, car le sol très calcaire ne retient pas l'eau, et comme cette année, elle est rare.... Donc, il faudra qu'il pleuve, et beaucoup.

Après le stage, nous organisons notre exposition annuelle, avec encore un grand challenge : « Les 30 ans de notre société » ; nous avons réservé la salle dès le mercredi car il y aura beaucoup de travail d'aménagement pour réussir une décoration pharaonique.

Voilà donc ce qui vous attend à votre retour de congés. Nous comptons sur vous tous pour participer et animer ces manifestations.

Jean-Paul Jorge

Inscription à la session de Méaudre

Venez nombreux nous rejoindre à Méaudre, pour la Session mycologique 2005, pour progresser dans la connaissance des champignons dans le convivialité.

Cette session de formation est ouverte à tous, quelque soit votre niveau de connaissance, même débutant. Un encadrement particulier vous accompagnera durant les sorties et les séances de travail en salle afin de vous permettre de tirer le meilleur parti de ce stage.

Ces Sessions se déroulent toujours dans une ambiance certes studieuse, mais cependant décontractée et très amicale.

Votre participation peut être en séjour total ou partiel si vous manquez de disponibilité en temps.

L'équipe organisatrice vous espère nombreux à vivre ces journées, ce qui attesterait de la vitalité et du sérieux de la Société Mycologique de SEYSSINET-PARISSET.

**Gilbert Bonthoux
et l'Equipe "Session".**

Si vous ne disposez plus du bulletin d'inscription envoyé avec le bulletin N°5 (Mai), contactez :

M. P. BAYNAC-MAURY (pierre.baynac-maury-@laposte.net) tél. : 04 76 40 65 98

Ou:

M. Christian PERRIN (Christian.perrin38@wanadoo.fr), tél : 04 76 09 53 80

La bonne raison

La Société Mycologique

*Il y a encore trois ans
J'allais au grès des vents.
Depuis, j'ai adhéré à la société
Où j'ai été bien adopté.*

*La mycologie fruit du hasard !
Non, c'est une culture et un art.
Nos ancêtres bien que primaires,
Sueillaient déjà ce met culinaire.
Le beau champignon généreux
Coloré et matricieux.
Trompé par la couleur
Et peut-être la saveur,
L'on retrouvait dans la marmite
Un beau mélange d'amanités.
De certains champignons
Nos cousins de Fromagnon
Fervents chercheurs aborigènes,
Connaissez leurs pouvoirs hallucinogènes.
Et le soir sous la voûte des cieux
Ils dédiciaient leurs danses aux dieux.*

*La mycologie fruit du hasard !
Non, c'est tout une culture et un art.
C'est une belle passion
Qui nous lie de raison.
Il y a toutes les sorties terrain
Où l'on va avec assiduité et entrain,
Accompagné par nos amis de la botanique
Qui nous démontrent la relation magique
De l'arbre et du champignon
Du terrain le compagnon.
Il y a aussi les cours de formation
Pour être toujours au diapason.
Quant aux chercheurs ou pour les myopes
Il y a le travail au microscope.
Sans oublier les rencontres entre amis
Où l'on cultive cuisine et esprit.*

*Pour parfaire nos connaissances
Et faire d'autres connaissances
C'est en toute logique
Qu'on adhère à la société mycologique.*

Pierre BAYNAC-MAURY

La Société a vécu

- Le 9 Avril à Méaudre :

L'équipe session avait décidé de revisiter le site d'IGESA, à Méaudre, afin de finaliser l'hébergement, déterminer l'utilisation des cinq salles allouées à notre manifestation.

L'accueil du directeur, M. Pinel et de Jacques Mulard (responsable de la comptabilité du centre et membre de notre association) fut très cordial.

Après le café maison, il était temps de passer aux choses sérieuses, horaires des repas, date limite des inscriptions...



L'arrivée à IGESA



Au travail !

Dehors la neige tombait depuis quelques heures et nous accompagnait depuis les premiers lacets du Vercors, mais nous étions parvenus à grimper sur la colline des Chaberts, sans encombre.

Puis arriva le moment de la visite des chalets, rustiques, confortables, des salles. Pour cela, il fallait sortir et affronter la tempête de neige qui redoublait d'intensité. Quelques personnes mal chaussées ou frileuses renoncèrent, les plus hardis prirent le pas de Jacques qui nous servait de guide. Tous furent contents de trouver des locaux spacieux et confortables dans lesquels la mycologie va régner pendant quelques jours. Nous avons beaucoup apprécié le chalet qui nous servira de QG durant le séjour.

Après la visite, vint l'heure de nous rendre au resto qui nous attendait pour goûter les spécialités du Vercors (chacun payant sa part). La route devenait de plus en plus difficile, nous étions pris au cœur de la tourmente de neige qui se renforçait. Arrivés Arrivé tant bien que mal au resto, Georges et quelques autres, bloqués, furent contraints de finir à pied.

Le repas se déroula dans l'insouciance et sous le signe de la convivialité, mais ce fut de courte durée, le patron nous fit part de son inquiétude, les routes d'accès au Vercors étaient bloquées, la DDE ayant remise la plupart de ses véhicules de déneigement. Un appel téléphonique à la gendarmerie locale nous confirma la nouvelle.



Où est ma voiture ?



Un peu de sport.

Nous sommes sortis pour constater les dégâts, le blizzard avait redoublé, les voitures étaient prises dans 40 cm de neige et complètement bloquées. Il fallut l'intervention salutaire du chasse-neige envoyé par le maire pour nous sortir d'affaire, il ne restait plus qu'à peller, peller... pendant pas mal de temps.

Petit à petit, les véhicules furent dégagés, et nous avons pu nous extraire de la Laponie du Vercors, sans dégâts, en roulant à vue, la route ayant presque disparue !!!

Texte de G. BONTHOUX Images de CH. PERRIN

- Le samedi 23 Avril

C'est samedi 23 avril : la St Georges. Un jour plein de promesses pour les Mycologues. Il pleut un peu. Fait un peu frais. La sortie a lieu.

Sur le parking, trois personnes sont déjà au rendez-vous : Mina, Bernard et Gilbert. J'arrive. Moi, c'est France. Une nouvelle. Nous irons le long des berges de l'Isère, vers Brignoud, puis à nouveau "dans les Vouillands".

Pascale ? Nous la retrouverons là-bas. C'est vrai, elle est déjà là avec Raphia-Polaire. Pour l'instant Raphia-Polaire n'est pas encore un chien "morillier"...mais cela ne saurait tarder !

La forêt d'émeraude, c'est là que devraient se trouver les morilles. Les moustiques nous attaquent. La chaleur est accablante. Nous avançons péniblement aux aguets du moindre bruit... Au loin, le rugissement des tigres et leurs moteurs...La traque de la

morille nécessite des nerfs d'acier. Au bout d'une heure, le découragement nous gagne et les hommes ont regagné la piste. Moi, je suis perdue. Les lianes me barrent le chemin tapissé de Parisette et autres plantes vénéneuses ! Je perds le nord, le sud et même l'ouest ! Mon cœur bat très vite et l'angoisse me gagne. J'appelle et ô miracle ! des voix me répondent. Je suis sauvée ! Me voilà sur la piste. Personne n'a capturé de morille. Mais il nous manque Mina. Nous l'entendons appeler au loin puis plus près et elle appelle avec insistance. Nous comprenons qu'il se passe quelque chose. Est-elle entourée de cobras ou face à un tigre ? N'écoutant que nos courages, nous bondissons à travers le sentier et, là, nous prenons conscience de l'ampleur de la vaillance de Mina : elle en a immobilisé une ! La morille est là, vaincue et soumise sous les feuilles ! Nous lui lançons notre chant d'allégresse qui signe son arrêt de mort. Cueillie en pleine maturité !

Cela relance notre détermination. Nous tentons encore quelques recherches. Finalement, épuisés, assoiffés, découragés mais fiers de Mina, nous rejoignons notre jeep et nous fuyons vers les Vouillands. Bernard tente de nous distraire en nous montrant de belles plantes latines et colorées. Pascale nous abandonne, chagrinés. Le voyage nous permet de récupérer, et nous voilà à nouveau motivés pour reprendre la chasse.

Le paysage a changé. La côte est rude et la montée s'avère assez difficile d'autant que là, la chaleur est suffocante. Le soleil nous aveuglerait presque. Cinq minutes que nous marchons et Gilbert en attrape une, morille. Elle le narguait. Sous son nez, elle se pavanait ! Mais ça n'a pas fait un pli. Saisie, admirée, nous lui rendons les hommages comme à la corrida, puis la mise à mort. Panier, (dans l'mien !).

Et la matinée se déroule très vite. Mina ensuite en plaque une au sol : une magnifique. Puis à nouveau Gilbert qui en encercle deux. Puis Mina encore une. Quelle force ! Quel courage !

Bernard, lui, nous déclame des poésies florales en latin : le soleil vient, en curieux discret, profiter de la quiétude dans laquelle nous baignons, ravis de la sonorité des mots et des visions colorées des fleurs que Bernard nous cueille. La descente se fait par une piste miraculeuse : elles sont là ! L'adrénaline coule dans nos veines ; une là, une autre, Mina, Bernard, Gilbert, France et Gilbert puis Mina qui passe la balle et..... marque même une Verpa digitaliformis !

Fin du match !

Épuisés, la chasse est terminée. Douze prises. Des belles ! Mais pas de tricholome ! Pascale n'est plus là pour participer à la gloire du moment. Dommage ! Mais elle nous a laissé sa tarte à la tomate/moutarde. Délicieuse ! Gilbert retourne à son QG. Mina, Gilbert et moi nous allons festoyer pour fêter le moment. Il y a de quoi ! Foie gras, Morgon, Tapenade, Tarama, Salade de fruits et tommes de chèvres sacrées !

Un banquet ! Le silence, les oiseaux, le soleil et, de temps en temps, les nuages. Un vent léger. Mouss', mon caniche, ferme les yeux, étendue au soleil : elle aussi apprécie les bons moments de la vie.

Ceci n'est pas une sortie ; c'est une entrée dans un instant de bonheur, ce 23 avril !

France

- **Le Dimanche 22 Mai**

Les survivants de la campagne 2004 se souviennent encore du safari organisé par Jean-Luc, l'Indiana Jones de Seyssinet, pour explorer la jungle de St Martin la Plaine et de l'atmosphère enivrante du « Flamant Rose ».

La croisade pour la vraie foi mycologique rassemblée sous la Houlette de Jean-Paul III allait-elle démériter ?

Que nenni !

L'appel aux 50 braves des deux sexes sans compter les autres fut entendu. Le Grand Vizir de la Girolle, Jojo le magnifique, la Mata Hari de la Morille, Dame Yvette, le Grand Argentier et leurs compères et commères montèrent l'expédition sans faillir. Le 22 Mai de l'An de Grâce 2005, par un petit matin bruineux, les 50 à bord du car de combat piloté par le sergent Maurice s'élancèrent vers leur fabuleux destin.

La première escarmouche nous accrocha au lieu-dit la Ferme Carrel où nous affrontâmes une batterie de mulards commandée par un tueur professionnel (de canards) sous une rafale nourrie de renseignements stratégiques de la plus haute importance sur l'art et la manière de transformer en quelques semaines une escadrille complète de volatiles savamment gavés en pâté de foie, rillettes et autres magrets.

Encore sous le choc nous avalâmes sans faiblir moult toasts aux délicieux produits du Monsieur et coups de blanc. Le temps de descendre ce qui pouvait l'être et de liquider le reste et nous levions le camp au sifflet du Grand Sénéchal.

Nous partîmes 50 et sans le moindre effort, nous nous vîmes 50 en arrivant au Port. Retenu par son capitaine trois galons, au quai de St Nazaire en Royans, le bateau à roue (coulade) trépidait d'impatience en nous attendant, bannière au vent.

Sur un ordre du Grand Amiral siffleur nous embarquions. Certains s'engouffraient dans les entrailles du navire, d'autres plus téméraires ou plus inconscients s'aventuraient sur le tillac bravant les éléments au milieu d'un mélange hétéroclite d'anglo-saxons et de touristes en goulette.

Alors la nef s'élança. Et fluctuat nec mergitur, c'est à ce moment que le soleil réussit une percée déterminante du front nuageux.

L'étrave fendait l'onde verte de la Bourne, le milan noir et le héron cendré fendaient l'air, l'hôtesse se fendait en commentaires instructifs sur les lieux traversés, leur faune et leur flore, mais y en avait qui (comme dab) se fendaient la poire-suivez-mon-regard !

Le Chevalier Guignette arbitrait une joute printanière entre deux Cygnes tuberculés trop machos, Maître Martin pêcheur lorgnait le Bihoreau et Fuligule Milouin castagnait le Grèbe castagneux.

Les côtes de la Sône s'approchaient et ce fut le fameux débarquement du 22 Mai 2005.

A peine les 50 foulai-ils le sol qu'ils s'élancèrent hardiment à l'assaut du raidillon et sans prendre le temps de souffler s'engouffraient dans le car de Maurice et mettaient le cap sur Chatte où allait s'engager ce qui allait décider du sort des opérations : la fameuse bataille du Sirocco ;

Pas de phase d'observation. Sans l'ombre d'une hésitation, nous attaquâmes au Kir. La cohorte des Caillettes et des Marcellines ne nous résista pas longtemps. La mêlée devenait confuse. Les dents grinçaient. Les mâchoires se serraient. Quand le régiment des Pintades appuya sur le champignon ce fut la ruée générale. Le cliquetis des couteaux se mêla à celui des fourchettes. Les Blancs et les Rouges nous aidaient à les descendre à coups de canons.

Les échanges se ralentirent. Les regards devenaient vagues et les gestes flous. Alors, tel le Ran des Vaches qui galvanisait les terribles Gardes Suisses ou le son de la cornemuse qui rendait indomptable the Army of the Queen, s'élevèrent les notes de l'accordéon de Daniel ! Les bustes se redressèrent et les poings serrés sur les couverts nous attaquâmes les derniers contingents de Fromages et de Vacherin. Plus puissante que le cor de Roland à Roncevaux ou que la corne de brume des Vikings, la voix de la Diva des karaokés inter pizzerias réveillait les moribonds, ressuscitait les morts. La musique gagnait la partie ! Les petits noirs nous aidaient à venir à bout de la Chartreuse Verte : la messe était dite.

Le Général Georges à qui ça n'avait pas coupé le sifflet, nous embarquait sous le haut commandement de Jean-Paul III qui n'en faisait pas un fromage, pour aller investir, dans un ultime effort, le Jardin des Fontaines Pétrifiantes.

En file indienne ou en paquet de douze, nous pénétrâmes ce « merveilleux monde végétal » éclairés par les explications du guide jardinier. Puis, seuls ou accompagnés, nous déambulâmes parmi les Arums d'Ethiopie, les Brachycomes

d'Australie, les Pentas du Yémen, les Iris Japonais, les Violettes des Antilles et autres Pivoines du Tibet.

Les amoureux roucoulaient, les appareils photos ne chômaient pas, la buvette non plus et les palabres allaient bon train sous l'Arbre aux Pagodes de Chine ou aux pieds des cascades pétrifiantes.

Alors l'heure de la retraite sonna ou plutôt siffla à roulette. Maurice nous ramenait à la caserne. Aucune perte à déplorer. La Croisade s'amuse regagnait ses pénates.

On était ben content, content. A l'année prochaine.

Et....

...Un grand merci au grand Timonier et tous ses complices, tous bénévoles, grâce auxquels la Société nous donne du plaisir depuis si longtemps.

ARMAND

Rêverie ...

AMANITA

*Amanita de vert parée, musait au hasard des sentiers,
Celui-ci très ensoleillé, cet autre bien plus ombragé.
Il lui faut pourtant dénicher un bel abri dans la forêt
Et se faire un brin de beauté afin de mieux vous aguicher.*

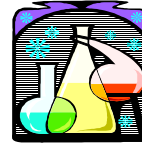
*

*La voilà donc grimée, fardée, plastronnant de la tête aux pieds,
Espérant se débarrasser d'une mauvaise renommée.
Déjà certains l'ont remarquée et pour sûr vont la courtiser,
Risquant alors de regretter de ne point s'être méfiés.*

*

*Mieux vaut pourtant la rejeter, ne pas céder à ses attraits,
Car elle sait vous appâter pour qu'un jour vous la ramassiez,
Malheur à vous de succomber à ses perverses simagrées,
Ne cédez pas à la beauté, cherchez toujours la vérité.*

Bernard BROCHENIN



MYCOTOXICOLOGIE

(suite 5)

par Gilbert
BONTHOUX

1 - Syndrome coprinien

La toxicité n'est pas liée uniquement à la consommation du champignon mais à l'association champignon – alcool.

A - Espèces responsables :

Coprinus atramentarius (coprin noir d'encre),
Clitocybe clavipes (clitocybe à pied en massue)

B - Symptomatologie :

Incubation courte : Dans les 30 minutes environ après l'absorption de boissons alcoolisées et durant les 3 à 5 jours qui suivent la consommation de Coprins.

On observe des troubles vasculaires : rougeur cutanée, bouffée de chaleur, tachycardie (160 pulsations/ mn...). On parle d'effet "antabuse".

A chaque prise d'alcool, pendant 2 semaines les troubles peuvent se reproduire avec une variabilité individuelle importante.

C - Traitement : pas d'alcool !! ,symptomatique et b bloquants si besoin.

Substances responsables : coprine, dont un métabolite bloque une enzyme de dégradation de l'alcool.

D - Confusion :

Coprinus atramentarius
(coprin noir d'encre)

En touffes, jardins, bord des chemins.
Chapeau ovoïde gris brunâtre strié.

Bourrelet annulaire.



TOXIQUE

Coprinus Comatus
(coprin chevelu)

En troupes mais non en touffes.
Chapeau en forme de cloche allongée blanc pur, méchuleux.
Anneau mince, vite mobile.



COMESTIBLE

2 - Syndrome gastro-intestinal (résinoïdiens)

L'incubation est généralement courte, inférieure à 6 heures. La **symptomatologie** est caractérisée par une gastro-entérite plus ou moins violente avec des vomissements plus ou moins sévères selon les espèces, l'individu. C'est le syndrome le plus fréquent (90% des intoxications).

Les mécanismes de l'intoxication sont divers :

- consommation excessive de champignons (peu digestes : chitine, mannitol)
- déficit individuel enzymatique : (tréhalase)
- réactions allergiques (spores)
- champignon ingéré cru : (toxines éliminées par la chaleur : hémolysines)
- contamination par un micro-organisme (lors du transport)
- contamination par l'environnement (pesticides)
- présence de toxines .

A - Espèces responsables :

Trois familles regroupent les espèces présentant les troubles les plus importants, les plus fréquents, avec des incubations parfois plus longues :

Entoloma lividum (entolome livide)

Tricholoma pardinum (tricholome tigré)

Omphalotus olearius ou illudens (clitocybe de l'olivier)

Beaucoup d'autres familles possèdent des espèces toxiques parmi lesquelles :

Agaricus xanthoderma (agaric jaunissant),

Agaricus romagnesii (psalliote radicante),

Mycena pura (mycène pur),

Boletus satanas (bolet de satan).

Beaucoup d'autres espèces peuvent provoquer des troubles plus ou moins importants, la méfiance doit être présente à tout moment.

D'autre part, de nombreuses autres espèces, non comestibles, mais non toxiques peuvent provoquer des confusions avec des champignons comestibles :

Boletus felleus (bolet de fiel),

Tricholoma virgatum, sciodes, etc

B - Confusion possible :

Entoloma lividum

(Entolome livide)

Chapeau crème grisâtre.
Lames échancrées.
jaunes puis saumonées,
Odeur et saveur de farine.
Pied robuste.
Pousse en automne.



TOXIQUE

Symptomatologie particulière

Vomissements et diarrhées intenses.

Au printemps, il pousse des entolomes dont quelques uns sont comestibles, mais gare aux confusions !!! .

Tricholoma pardinum

(Tricholome tigré)

Chapeau recouvert d'écailles concentriques.
Pied robuste.
Odeur plus ou moins farineuse.



TOXIQUE

Symptomatologie particulière :

Gastro-entérite plus longue, plus sévère, forte transpiration, puis fatigue assez durable.

Il existe une multitude de **tricholomes** gris comestibles (**T. orirubens**, **T. scalpuratum..**), d'autres toxiques (**T. Josserandi**) et d'autres immangeables (**T ;virgatum**)

Cette famille est difficile à déterminer, les champignons doivent être déterminés un par un.

Clitocybe nebularis

(Clitocybe nébuleux)

Chapeau crème grisâtre à gris brunâtre.
Lames adnées-décurrentes non échancrées,
blanches puis jaunâtres jamais rosâtres .
Odeur dite de poulailler.
Pied épais, un peu bulbeux.



COMESTIBLE
(médiocre)

Tricholoma terreum

(Tricholome terreux)

Chapeau fibrilleux-laineux .

Pied fibreux.
Odeur et saveur subnulles.



COMESTIBLE

Omphalotus olearius

espèce méridionale (sur l'olivier)

Omphalotus illudens

plus au Nord (chêne ou châtaignier)
(dits : Clitocybe de l'olivier)

Chapeau orange vif, fibrilleux.

Lames serrées, minces et luminescentes
à l'état(frais).

Chair assez ferme.

Pied long (supérieur à 10 cm), légèrement
excentré,.

En touffe sur souches d'arbres.



TOXIQUE

Symptomatologie particulière :

douleurs musculaires, importante sudation, en plus de la gastro-entérite

Une confusion avec la fausse chanterelle (Hygrophoropsis aurantiaca) peut survenir sans conséquence.

Agaricus romagnesi(radicata) (Psalliote radicante) Chapeau tronqué, couvert de mèches en étoiles, pied cylindrique avec un bulbe arrondi portant des cordons mycéliens très développés (bien cueilli !!). La chair peut jaunir en bas .

Agaricus xanthoderma (psalliote jaunissant) chapeau blanc, tronconique, se tache de jaune au froissement (bas du pied surtout), odeur d'iode.

Ces 2 espèces sont **TOXIQUES**.

Ces deux espèces peuvent se confondre avec le **Rosé des prés (Agaricus campestris)** ou avec **Agaricus silvicola (Agaric des bois)** à odeur d'anis.

REMARQUE : les Agarics sont très sensibles à la pollution et présentent quelques fois des taux de mercure très supérieurs à la normale, de plus l'agaratine qu'ils contiennent serait cancérigène chez l'animal, mais disparaîtrait avec l'eau de cuisson.

Mycena pura (mycène pur) toxique peut être confondu avec le (**Clitocybe amethyste**) **Laccaria amethystina** comestible mais pouvant présenter des doses de radioactivité très importante.

Enfin , il faut éviter les BOLETS à chapeau clair et à pores rouges de la sous-section **Satanas : (Boletus satanas) (Bolet de satan) , lupinus** (Bolets des loups)...

La liste des espèces responsables de ce syndrome est encore longue ...

Les Toques André SIMON & Cie



APERITIF DE PISSENLITS

Cueillir 12 poignées de fleurs de pissenlits.

Jeter dessus 4 litres d'eau bouillante.

Laisser infuser 24 heures et passer.

Ajouter 2 kg. de sucre en poudre, 500 gr. De raisins secs, 3 oranges fraîches non traitées (peau et pulpe coupées en morceaux), 3 citrons frais (peau et pulpe coupées en morceaux).

Brasser de temps, laisser macérer 3 semaines.

Passer les fruits. Mettre en bouteilles. Boucher avec du coton hydrophile.

Laisser reposer 40 jours.

Filter et boucher définitivement.

Boire frais !

(Auteur inconnu)



ROGNONS DE VEAU OU DE MOUTON AUX BOLETS

Couper les rognons en 2 pour enlever la partie blanche, et ensuite, chaque partie en 3.

Les raidir en les jetant dans de l'huile très chaude en les faisant sauter vivement. Ils rendent un jus granuleux, trouble. Les égoutter dans une passoire et jeter ce jus.

Remettre dans une cocotte propre, ½ huile, ½ margarine et faire sauter à nouveau à feu très vif les rognons bien égouttés, quand ils sont bien dorés, les flamber avec du cognac, ou fine champagne ou autre et les tenir au chaud (ils ne doivent pas bouillir)

Dans ce jus, faire sauter des **bolets**, à défaut : des champignons de Paris, soit entiers si ils sont petits, soit coupés en morceaux – les tenir également au chaud

Dans un peu de margarine chaude faire revenir 1 gros oignon haché. Quand il sera à peine doré, faire un roux avec 2 cuillères de farine et mouiller avec un bouillon – saler – poivrer – muscade (1 pointe) – 4 épices (1 pointe) – (thym effeuillé) laisser cuire doucement cette sauce afin d'obtenir un velouté assez épais. Passer au chinois ou à la passoire fine. Remettre cette sauce sur le feu et rétablir l'onctuosité voulue avec 1 verre ou plus de porto. Bien chauffer sans bouillir.

Rectifier, si il y a lieu l'assaisonnement et au moment de servir, remettre rognons et champignons dans cette sauce très chaude, toujours sans bouillir.

Accompagner de : croûtons – pommes de terre anglaise – persil haché

Les travaux des C.A. (résumé)

C.A. du 17 Mai 2005

Présents (es)

Mmes Berger Yvette, Cianci Nicole, Di-Chiaro Anne-Marie, Dussert Nicole, Medjmedj Yamina, Montpert Josette, Perrin Josiane.

MM : Jorge Jean-Paul, Bonthoux Gilbert, Bouvet Maurice, Brochenin Bernard, Gonda René, Guillome Jean, Lambert Georges, Perrin Christian, Simon André, Suzan Gérald.

Ordinateur

L'achat d'un ordinateur portable a été confié à Jean Debroux. Pas d'information actuellement.

Sortie annuelle :

Le car est complet soit 55 personnes, dont 3 invités ainsi qu'une personne de la Mairie.

Session

Information générale aux membres du C.A. ne faisant pas partie de la commission .
Abrégée car il y a des réunions spécifiques pour l'organisation de cette session.
Précision concernant le secrétariat : Nicole Cianci en assure seule la responsabilité.

Huit mycologues sont invités à cette session, on nous annonce que Mr Régis Courtecuisse sera peut-être présent.

Deux demandes de subventions sont à solliciter : une au parc du Vercors ?
l'autre à la Mairie de Seyssinet.

La subvention annuelle de la mairie de Seyssinet est de 1150 €,

Le Sappey - Les arriérés des deux années précédentes ont été réglés.

Exposition du Touvet.

Elle est prévue les 24 et 25 Septembre, mais pas encore de confirmation.

La soirée bugnes.

Elle est fixée au Vendredi 27 janvier 2006.

Tresorerie :

En résumé les recettes sont de :	10 168, 86 €
Les dépenses	7 231, 04 €
Solde théorique	9054, 34 €

Détermination du lundi

Josette souhaiterait être remplacée ou aidée, car départ souvent trop tardif du Centre.

C.A. du 14 Juin 2005

Présentes :

Mmes : Yvette BERGER, Anne-Marie DI-CHIARO, Nicole CIANCI, Nicole DUSSERT, Josette MONTPERT, Josiane PERRIN.

MM : Pierre BAYNAC-MAURY, Gilbert BONTHOUX, Maurice BOUVET, René GONDA, Jean-Paul JORGE, Georges LAMBERT, Christian PERRIN, Gérald SUZAN, André SIMON.

Invité (ées) :

Mmes Evelyne ANDRIEU, Claudine VICHERD, et Jacques TRAPPO.

La sortie annuelle : La sortie annuelle a été déficitaire de 43 €.

Trésorerie : Le point sur la trésorerie, recettes : 15600 € dépenses : 11200 € , La FMBDS a versée une somme de 2000 € . Il s'agit d'une avance à reverser à IGESA. Les comptes détaillés sont disponibles auprès de Christian.

Concernant l'assurance SMAC : Cette année le montant de la prime est de 529 €, Le contrat n'est pas très explicite. Christian a fait un courrier afin d'avoir des précisions. Pas de réponse à ce jour.

Pour la session de Méaudre c'est l'assurance de la FMBDS, qui assure le stage.

Publications d'automne : Selon Jean Guillemin, il y a peu de matières, il attend toujours des articles.

- Dans le petit bulletin indiquer « penser à renouveler votre adhésion »
- Jean-Paul a remis l'article qui sera inséré dans le bulletin des associations.
- Pierre Baynac-Maury est autorisé à publier dans une autre association les écrits dont il est l'auteur, et qui ont été publiés dans notre Bulletin . Il lui est demandé de préciser « extrait du bulletin mycologique de Seyssinet-Pariset ».

Expositions d'automne : Georges s'occupe de la location des véhicules pour l'ensemble des expositions , La société « LAMI » qui nous accorde une réduction de 10% est retenue.

Exposition de Saint-Nizier : Cette exposition aura lieu les 27 et 28 Août.

Exposition de Mens : Elle aura lieu les 17 et 18 Septembre dans le cadre de la Foire BIO.

Exposition du Touvet : Jean-Luc s'occupe de l'exposition, les 24 et 25 septembre. Il y aura en même temps une expo de minéraux et de botanique. Jean-Luc souhaiterait la participation d'un botaniste, par exemple Marc Richard ou Bernard Brochenin.

Pour plus de détails sur l'organisation de ces expositions se reporter au programme d'activités « Automne 2005 »

Botanic : Cette année pas d'exposition à Botanic.

Corrençon : L'office du Tourisme de Corrençon souhaiterait que l'on organise une exposition dans leur commune. Cette année, cela n'est pas envisageable. Cependant nous prenons note de leur demande, nous les inscrivons

pour l'année prochaine. On peut aussi envisager la possibilité d'y organiser un stage. Nous leur enverrons une invitation pour l'exposition de Seyssinet.

Stage d'automne à Méaudre : Une réunion est prévue le 20 juin à l'heure habituelle, chez Josiane et Christian PERRIN. La demande de subvention exceptionnelle est à faire auprès de la mairie, avec présentation de la session et budget prévisionnel.

Un courrier émanant du conseil régional a été adressé à la société, la demande avait été faite par Jean-Luc FASCIOTTO, auprès de Monsieur Eric GRASSET, le dossier est actuellement suivi par Mr BRAILLARD.

Christian nous informe qu'il y a 34 inscriptions à la session.

Les 30 ans de la société : Pour l'information du public, des affiches seront réalisées. Le modèle sera calqué sur celui de l'année dernière, tout en précisant que cette année est le trentième anniversaire de la société. Prévoir 300 exemplaires, soit avec le crédit agricole, c'est gratuit, ou voir avec Jean DEBROUX.

Questions diverses : Le prochain conseil d'administration est fixé au Mardi 13 Septembre, le suivant au 18 Octobre pour la préparation de l'assemblée générale.

Appel aux bonnes volontés

Comme vous le savez, notre exposition annuelle aura lieu les 8 et 9 octobre prochain.

A cette occasion, nous fêterons les 30 ans de notre Société.

Afin de compléter notre équipe chargée de la décoration, nous avons besoin de quelques personnes désirant participer à la préparation de cette exposition, nous espérons que vous serez nombreux à venir nous aider, cette fête doit être la plus somptueuse possible. (dates souhaitées 5 et /ou 6 octobre).

Si vous êtes disponible, et intéressé vous pouvez prendre contact avec :

Georges LAMBERT tél : 04 76 96 39 17.

En cas d'absence :

**Nicole DUSSERT : tél : 04 76 27 09 32 ou e-mail :
nicole.dussert@wanadoo.fr**

Le coin du pipelet

Noces d'Or Le 25 Juin 2005, Georges et Andrée se sont présentés en Mairie de Seyssinet-Pariset pour renouveler, devant Mr M. Repellin, Maire, leur engagement pris le 31 Janvier 1955, dans cette même Commune.

Georges, vous le connaissez, c'est l'infatigable homme des bois, l'animateur des sorties- terrain, le paysagiste des expositions, etc

Andrée, son épouse attentive, mets beaucoup de dévouement lors des activités festives de la Société.



Les « Nouveaux Epoux » entourés de leurs charmantes Filles

Nous leur présentons toutes nos félicitation et nos voeux chaleureux pour l'avenir !

“Le petit bulletin”

C'est avec plaisir que nous publierons vos articles ou photos

Adressez ceux-ci **exclusivement** à :

Josette MONPERT
 2, rue. de Stalingrad 38130 - ECHIROLLES
 04.76 / 98.53.12 E-mail : jlfasciotto@free.fr

