

EXPOSITION CHEMINS ET RENCONTRES

Dès le jeudi la grande armée des ramasseurs de champignons était partie à l'assaut des bosquets, des taillis et des futaies des forêts franciliennes à la recherche des troupes de bolets et des clitocybes en embuscades. Le vendredi les grognards, fort peu grogneurs d'ailleurs, continuèrent leur campagne dans le Vexin Normand. Les champignons avaient beau avoir revêtu leur plus belle tenue de camouflage, la troupe expérimentée savait les découvrir sous les fougères géantes, dans la mousse touffue, l'herbe haute ou le lierre envahissant. Après une matinée de traque, les récolteurs firent leur pose à la fontaine Sainte Catherine et les célibataires étant peu nombreux tous les mécréants préférèrent le vin à l'eau miraculeuse. La quête reprit l'après-midi et devant la farouche volonté des mycophiles éragniens, les nuages mêmes n'osèrent pas ouvrir leurs vanes.

Le samedi, pendant que quelques-uns poursuivaient la cueillette, la plupart des membres de C&R se consacraient à l'achèvement de l'embellissement des Calandres afin de rendre accueillante cette salle qui a conservé sa froideur de bâtiment industriel.

Le résultat fut à la hauteur du travail fourni ? La difficulté après ces nombreuses années est de trouver des mots pour décrire la beauté de la décoration, toujours différente et toujours si plaisante. Comment peut-on trouver de nouvelles idées sans la moindre faute de goût ?

L'année mycologique est plutôt bonne avec 175 espèces dont 10 nouvelles. Un magnifique polypore soufré attire tous les regards. Notre seule déception vient de la température trop élevée pour que les champignons se conservent sur plusieurs jours afin que les écoles profitent aussi d'une exposition riche et plaisante à regarder.

Bien sûr notre exposition n'est pas seulement une exposition mycologique mais aussi la vitrine de notre association et l'occasion d'exposer les œuvres de L'Atelier 13. Aquarelles, dessins à l'encre, crayon, peintures à l'huile, à l'acrylique ou à la gouache, toutes les techniques sont maîtrisées par nos artistes amateurs.



Comme chaque année de nombreuses photos et une présentation vidéo supportée par une musique judicieusement choisie montrent les activités de l'année.

Deux nouveautés retiennent particulièrement l'attention. Tout d'abord l'activité photo qui jusqu'à présent n'existait que par le biais des photos souvenirs est devenue une activité à part entière qui se traduit à la fois par un travail au niveau de la prise de vue mais aussi par un traitement numérique destiné selon la sensibilité de chacun soit à améliorer la perception des images en corrigeant les défauts de la technique soit de faire des créations en s'éloignant davantage de l'original.

L'autre nouveauté est la découverte de la bière du Prieuré. Notre ami Patrick Vanhecke, qui les années précédentes nous avait fait découvrir la microscopie dédiée à la mycologie en nous montrant d'infimes parties de champignons à la beauté époustouflante,

nous a fait partager une autre de ses passions : la fabrication de la bière. Equipé Outre-Manche, dans cette Angleterre qui défend farouchement la bière artisanale, notre brasseur, avec la même précision et la même méticulosité que les grands chefs en cuisine, fabrique une bière, ou plus exactement deux bières, l'une brune typiquement irlandaise - l'Irish Stout - et l'autre plus traditionnelle : une Bitter joliment colorée. Toutes deux sont étiquetées sous l'appellation « Bière du Prieuré » qui va rapidement devenir une garantie de qualité car ces deux bières, dès la première gorgée, montrent des qualités gustatives bien supérieures aux « bibines » industrielles.

Des variétés de champignons nombreuses, un cadre magnifiquement décoré, des peintures et des photos admirables et même de la bière que demander de plus ? Peut-être des visiteurs plus nombreux car seule l'inauguration et son verre de l'amitié attirent la foule que mérite notre exposition.

