

COMMUNIQUÉ

DÉCOUVREZ À NOUVEAU 4 PRODUITS FORESTIERS LANAUDOIS!

JOLIETTE, LE 22 SEPTEMBRE 2017 – Le comité sur les produits forestiers non ligneux (PFNL) de Lanaudière continue de vous faire connaître plusieurs produits de nos forêts. Nous vous présentons donc ces quatre produits de saison:

M. Yvan Perreault, membre du comité, nous les explique :

Cèpe d'Amérique

Notre cèpe d'Amérique est un des meilleurs bolets au monde! L'égal en valeur gastronomique au grand cèpe de Bordeaux. Se déclinant en plusieurs variétés à chapeau blond, rouge, brun ou à gros pied. Il pousse exclusivement au pied des gros arbres qui ne sont pas des thuyas ni des érables: surtout avec les grosses épinettes et les gros chênes.

Pleurote de l'orme

Le pleurote de l'orme, moins connu que le célèbre pleurote en forme d'huître, est aussi succulent et se reconnaît facilement par son gros pied excentrique. Il pousse sur tous les feuillus de bonnes dimensions juste avant la chute des feuilles... et il devance toujours par au moins deux bonnes semaines son cousin.

Thé du Labrador

Le thé du labrador est la boisson patrimoniale chaude que nous obtenons par l'infusion des feuilles fraîches ou séchées dans l'eau chaude du lédon du Groenland. Si l'on peut ajouter les fleurs blanches de cette plante nordique, l'infusion n'en sera que meilleure!

La vigne sauvage

La vigne de rivages produit le meilleur raisin à cuisiner qui soit. Son raisin est trop âpre pour être mangé en gourmandise, trop instable chimiquement pour pouvoir être transformé à chaque fois en bon vin. Son destin est ainsi tout tracé: se retrouver dans les desserts, les coulis, les boissons, les sauces...

Bonnes découvertes et dégustations !

— 30 —

Source : Annie Cossette

Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière
450 867-7773, poste 242

Cèpe d'Amérique



Pleurote de l'orme



Thé du Labrador



Vigne sauvage

