

Champignons pour débutants

— MARIE MORIN

En respectant certaines conditions, les débutants peuvent manger des champignons sauvages sans danger. La première de ces conditions, c'est de ne jamais consommer des champignons à lamelles, car c'est parmi eux que se trouvent les espèces mortelles, en particulier certaines amanites. La seconde, c'est d'avoir un guide d'identification de champignons du Québec.

On oublie les morilles, finies au moment de la parution de notre journal, et on commence par les bolets qui arrivent tôt, avec les premières pluies chaudes. Ils sont faciles à reconnaître par la présence d'une sorte d'éponge sous le chapeau au lieu de lamelles. Ce sont des tubes qui se terminent par des pores. Chez les bolets les tubes sont facilement séparables et distincts de la chair du chapeau. Les bolets sont robustes et ont un pied plutôt ferme et trapu.

Aucun bolet n'est vraiment dangereux, les bolets non comestibles sont immangeables parce que trop amers. À rejeter, les bolets dont les pieds et les pores sont rosés ou foncés. Parmi eux, le bolet amer et le bolet brun-rouge. La chair de certains bolets bleuit à la cassure, cela n'a pas d'incidence sur la comestibilité, et cette couleur disparaît à la cuisson.

La chanterelle commune se reconnaît aisément à sa belle couleur

jaune; à la forme de son chapeau, en entonnoir ou en trompette; à sa chair blanc crème à jaune pâle, ferme et épaisse; ainsi qu'à la présence de plis sous le chapeau, plis qui descendent sur le pied. Il existe un champignon toxique qui ressemble aux chanterelles, le clitocybe lumineux, mais il a la particularité de pousser en touffe et d'avoir des lamelles et non des plis. Les chanterelles poussent isolément ou par petits groupes, jamais en touffe.

Les coprins chevelus lorsque bien blancs et frais sont délectables. Ils sont facilement identifiables et ils n'ont pas la mauvaise habitude de rendre malade en présence d'alcool comme certains autres coprins.

La dermatose des russules (*hypomyces lactifluorum*) parasite la russule à pied court et en fait un meilleur comestible. Elle forme une masse difforme, ferme, d'une belle couleur orange vif à rouge-orangé. Tachée et ramollie, il ne faut pas la manger.

Tout le monde connaît les vesses de loup. Elles sont bonnes lorsque la chair est parfaitement blanche et ferme. Une espèce ressemblante, à l'extérieur, le scléroderme, s'identifie par sa chair marbrée et dure qui prend une teinte violacée en vieillissant.

Avec les trompettes de la mort, on ne peut se tromper. Noir grisâtre, en forme de coupe, ce champignon n'a aucun méchant sosie. Peu consistant, mais très goûteux, il est excellent pour faire des sauces. Il sèche facilement même sur les lieux de sa croissance, et il a même meilleur goût après une période de séchage.

Sans être vraiment toxique, il y a des champignons qui peuvent causer des malaises digestifs à certaines personnes. Votre guide vous renseignera sur ces risques. Et, dernier principe de sécurité – les champignons: toujours bien cuits et en quantité raisonnable!

Des nouvelles de nos activités

Nous avons eu les 17, 23 et 31 mai des sorties à la recherche de morilles. Les deux premières cueillettes ont été très peu fructueuses. Mais, le 31 mai, nous avons trouvé une soixantaine de morilles blondes, la joie des cueilleurs était émouvante à voir. Malheureusement, c'est fini pour les morilles. Nous recommencerons nos sorties régulières en juillet, ou peut-être avant, tout dépendant des caprices de Dame Nature.



Notre cueillette de morilles du 31 mai



Lamelles d'une psaliole champetere



Trompettes de la mort



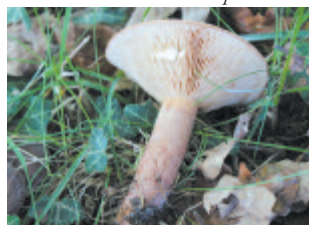
Chanterelles



Plis des chanterelles



Clitocybes lumineux



Lamelles de lactaires



Cèpe d'Amérique



Aux environs du lac Guindon

BENOIT GUÉRIN

Aux environs du lac Guindon, à Sainte-Anne-des-Lacs. La carte postale a été postée à l'été de 1929. La signataire de la carte indique avoir été à la cueillette de petits fruits, mais qu'elle n'a pas été chanceuse. Peut-

être le sera-t-elle une autre fois. Est-ce que nos lecteurs du lac Guindon peuvent nous aider à situer ces bâtiments et s'ils existent encore. On peut communiquer avec moi à bguerin@journaldescitoyens.ca ou 450-224-5260.

Merci à Marthe Héon de la galerie d'art, rue de la Gare à Piedmont pour ses informations sur la maison de la famille Bertrand faisant l'objet de la carte postale du mois dernier. Je refais l'appel à tous les possesseurs de photos anciennes de Prévost,

Piedmont et Sainte-Anne-des-Lacs qui nous permettraient de publier ces photos au bénéfice de nos lecteurs, n'hésitez pas à communiquer avec moi.

Carte postale originale: collection privée de l'auteur.

Expertise • Service • Conseil



M^e Paul Germain
notaire et conseiller
juridique

2559, boul. du Curé-Labelle
Tél. : 450 224-5080
Télec. : 450 504-5085
www.paulgermain.com

Pourquoi, il est indispensable de publier votre bail commercial

Vous venez de signer un bail pour un local dans lequel, vous avez l'intention d'ouvrir un commerce, d'y exercer votre métier ou votre profession. À travers les années, vous allez créer un achalandage, investir des sommes importantes dans les améliorations locatives, dans votre papeterie, vos affiches, ancrer un automatisme chez vos clients et bâtir votre notoriété.

Pourtant, plusieurs d'entre vous, par ignorance, se croyant protégés par leur bail ou pour économiser quelques centaines de dollars, allez négliger de publier votre bail commercial.

Nouveau propriétaire

Si votre bail n'est pas publié, même s'il est d'une longue durée avec plusieurs options de renouvellement, vous n'êtes pas protégé, si l'immeuble change de propriétaire. Le nouveau propriétaire peut mettre fin au bail commercial et vous évincer sans vous verser de compensation.

Délai de résiliation d'un bail commercial

L'article 1887 du Code civil du Québec prévoit que le nouveau propriétaire peut résilier votre bail commercial en suivant les règles de résiliation suivantes:

- S'il s'agit d'un bail à durée indéterminée, l'avis est le même que le terme fixé pour le paiement du loyer ou, si le terme excède trois mois, dans un délai de trois mois;
- S'il reste moins de 12 mois à courir au bail, le locataire est protégé pour la durée à courir.
- Dans le cas d'un bail à durée fixe auquel il reste à courir plus de douze mois, le nouveau propriétaire peut résilier le bail à l'expiration de ces douze mois en donnant un préavis écrit de six mois au locataire.

L'interdiction de publier est illégale!

Le bailleur ne peut vous empêcher de publier votre bail commercial. Même si votre bail contient une disposition selon laquelle il est interdit de publier le bail, c'est votre droit de le faire. C'est la loi.

Comment publier un bail commercial?

Un contrat de louage commercial peut être publié de plusieurs façons, soit par:

- La présentation de l'original de l'acte. Cela nécessite que le bail contienne la désignation cadastrale de l'immeuble et une attestation par un notaire ou un avocat, entre autres, qui certifie qu'il a vérifié l'identité, la qualité et la capacité des parties. Cette approche est de moins en moins utilisée, car elle rend publique les conditions contenues au bail et exige que l'acte soit signé en présence d'un juriste.
- La publication par extrait pour les baux notariés.
- Un sommaire attesté par un notaire, accompagné de l'original du bail. Cette option est avantageuse, car elle permet d'ajouter la désignation cadastrale de l'immeuble. Toutefois, comme précédemment mentionné, puisque le bail lui-même doit être publié en même temps que le sommaire, toutes les informations contenues au bail sont dévoilées.
- La publication par avis avec une attestation par un notaire ou un avocat. Cette solution est la meilleure, car elle permet de publier un minimum d'informations.

Évitez les frais et les désagréments d'un déménagement, faites publier votre bail commercial maintenant.