



Sortie au bord de l'Arnon, le dimanche 30 mars 2014

Par une magnifique journée ensoleillée, ce sont 37 participants de 4 à 92 ans qui se sont retrouvés à 09h00 au port de Concise pour le café/croissant offert par la myco.

Vers 10h00, un groupe se déplace à l'embouchure de l'Arnon, à la Poissine, pour herboriser dans de sterrains riverains.

Le reste de la troupe se rend en cortège (pas triste sur la route) près des moulins, sur les berges de cette magnifique rivière.

L'endroit habituel étant déjà occupé, nous nous rabattons un peu plus bas, sur une aire de pique-nique très confortable.

L'équipe habituelle, sous la direction de Charles-Henri, prépare les feux pour les grillades et le coin cuisson pour les fameux spaghettis au pesto d'ail des ours, préparé par Ursula. Chacun s'éparpille dans les bosquets pour la récolte de cette fameuse alliagée, afin d'approvisionner les cuisiniers.



Avant l'apéritif et le retour du groupe « herborisation », il faut préparer et couper toutes ces herbettes ainsi que les filets de palée pour l'entrée.



A 11h30, regroupement des participants et chacun se met en place pour l'apéro avec une multitude de préparations culinaires confectionnées et apportées par ces dames.



A 12h30 exactement, les filets de palée en papillote sont cuits et servis sur assiette. Ensuite, chacun s'est régalé des délicieux spaghettis au pesto d'ail des ours préparés servis par Ursula tandis que chacun grille sa côtelette ou saucisse sur les grils à disposition.



Les estomacs bien remplis et la mine réjouie, il est temps de passer au café et se raconter de bonnes histoires ! J'en connais même qui boivent de l'eau !!!



L'après-midi, récolte d'ail pour la maison et comparaison entre le Gouet et cette plante aromatique et comestible !



Encore quelques images de cette belle journée :



Un grand merci à Charles-Henri, Francis (et Damien) pour l'organisation de cette fabuleuse sortie. Merci aussi à Ursula pour ses talents culinaires et à la nature pour nous donner de si beaux produits, que ce soit les poissons pêchés au lac ou l'ail des ours récolté sur place.

A l'année prochaine, avec toujours cet esprit d'amitié et de partage qui caractérise notre société mycologique des Montagnes neuchâtelaises.

François, pour ce petit résumé sur notre site internet