



*Week-end convivial
à la Forêt-Noire,
avec Stephan Töngi
et les membres de
la Société de
Birsfelden.*

Sortie de Wambach (Kleines Wiesental) en Forêt-Noire du vendredi 19 au dimanche 21 octobre 2018

Encore cette fois, notre ami Stephan Töngi nous a organisé un week-end myco/gastronomique en Forêt Noire, dans leur maison de Wambach, pour la plus grande joie de tous les participants.

Rendez-vous à 13h15 à la place des forains à La Chaux-de-Fonds pour regrouper les 15 participants dans 4 voitures et un énorme camping-car.

Arrivée à MuttENZ vers 15h00 où nous retrouvons Stephan et Annette pour un verre de l'amitié dans leur joli jardin.

Stephan avait déjà préparé toutes les provisions, ce qui nous a permis de nous rendre directement au Kleeplatz Wittlingen, dans la forêt de Rötteln.

Pas encore sortis des voitures que notre ami Nicolas avait déjà déniché *Volvaria gloiocephala* cachée dans les orties du parking.

Départ dans les bois où a sévi la sécheresse de ces dernières semaines. Malgré tout, cachés dans les endroits plus protégés ou dans les creux, de nombreuses espèces ravissent nos pupilles et remplissent nos boîtes.

Pour les plus chanceux, ils trouvent même de jolis cèpes (un peu desséchés malgré tout) ainsi que quelques comestibles. Pour les plus perspicaces, de jolies trouvailles dont *Clathrus archeri* (photo ci-dessus) ont ébloui nos yeux par leurs couleurs mais pas notre nez !!

Nous avons rendez-vous à 17h30 aux voitures, mais un groupe de « téméraires » ont voulu prolonger le plaisir et sont arrivés à passé 18h00, ce qui a un peu angoissé Damien !

Tout le monde dans les voitures et nous voilà partis pour Wambach.

Déchargement des voitures et des provisions, prise des locaux et dortoir. Allumage des fourneaux et un bon apéro se prépare à la cuisine et dans la salle, en attendant la traditionnelle fondue.

Vers 20h00, tout est prêt pour servir les 18 convives affamés. La fondue arrive à table dans les 5 caquelons et disparaît rapidement dans nos estomacs, avec quelques ajustements de consistance dus à la gestion des nombreux caquelons à touiller.

Après les cafés et les digestifs, préparation de la salle de détermination pour travailler un peu les nombreuses espèces découvertes.





Plus de 50 espèces de champignons nous ont tenus en haleine durant la soirée.

Pour Stephan, préparation du pique-nique du lendemain. En fait, c'est un risotto aux champignons qui se prépare, cuit sur le feu de bois dans la forêt.



Le samedi, tout le monde debout pour le petit-déjeuner à 08h00.



Vers 09h30, départ pour les bois de la Kleinen Wiesental sous la direction de Markus, membre de la société de Birsfelden.

Alors que chacun s'éparpille dans la nature, Stephan, Annette et moi-même nous rendons en voiture au lieu de rendez-vous et pique-nique de midi, munis de grandes marmites et de toutes les provisions.



Recherche de bois, allumage du feu et on met chauffer l'eau pour le bouillon.

Zut, Stephan a oublié les champignons préparés la veille !!

Retour à Wambach avec Annette, tandis que je prépare les petits légumes et les oignons.

A 11h30, tout est rentré dans l'ordre et en buvant l'apéro, on commence gentiment le risotto.



Vers 12h30, voilà tout le groupe qui arrive en babillant car pour les champignons, misère !!

Chacun s'installe et se joint à nous pour le verre de l'amitié.

Le risotto est cuit et tout le monde se met à table.





Le risotto de Stephan dans la forêt, un régal sans égal !

Après le repas, une petite sieste au soleil s'impose, n'est-ce pas Jean-Philippe.





Après cette belle journée, retour à Wambach en voiture pour remettre la cuisine en ordre et nettoyer les casseroles.

Tout le groupe redescend à pied au parking pour reprendre les voitures et nous retrouve au chalet.

Rafrâichissement, douche (à la queue-leu-leu, car il n'y a qu'une douche pour 15 personnes), étude ou alors une bière bien fraîche et préparatifs pour la soirée.

L'hôtel restaurant Hirschen à Sallneck nous attend pour le repas du soir avec sa toujours fameuse selle de chevreuil ou autre spécialité de chasse ou d'ailleurs !!!



Le repas fut copieux, les vins aussi et l'addition toute douce.

Après les desserts et le café, retour à Wambach pour terminer la soirée, étudier un peu les quelques champignons trouvés la journée et faire un petit dodo ronflant et réparateur.

Le lendemain matin, réveil et petit déjeuner copieux préparé par Stephan et Brigitte.
Préparation des bagages, vaisselle et nettoyage des lieux.

Nous voilà prêts pour le départ.





Au revoir Wambach, merci Stephan, Annette et Anka pour leur dévouement à nous recevoir, leur gentillesse et leur amitié.



Avant de rentrer chez nous, une petite excursion nous attend encore.
Peu de champignons, comme le jour précédent mais une belle balade.

A 14h00, dîner au Schillighof, ancien troquet du 19ème siècle derrière Fahrnbuck.
Pour les connaisseurs de la première sortie, c'est le restaurant où Charles-Henri et Maurice avaient pris une entrée avec salade de museau de bœuf et après, la tranche pannée. Ils n'avaient jamais fini ni l'un ni l'autre et sont repartis avec la moitié dans un doggi-bag !
Ici aussi, les plats sont super copieux et les prix plus que modestes. (Vin compris)

Après le repas, retour chez nous avec la certitude d'avoir passé un magnifique week-end, riche en émotions, rires et plein d'amitié.

Encore et toujours un grand merci à Stephan Töngi et son épouse Annette qui nous ont préparés ce week-end sublime en Forêt Noire. ***On se promet bien d'y retourner l'année prochaine, si c'est possible.***

Participants VPBU : Töngi Stefan, Töngi Annette, Stark Anka, Markus

Participants SMMN : Armbrust Catherine, Cantarutti Joséphine, Degoumois François, Donzé Chantal, Hirschi Jean-Philippe, Jaquet Saomanée et Vincent, Perrin Brigitte, Ramseyer Catherine et Damien, Schwab Jean-Daniel et Nicolas, Vuilleumier Jean-François, Zihlmann Liliane et Raymond.

Pour le groupe : François Degoumois
Photos : Jean-Daniel, François