

Confidentialité,  
professionnalisme



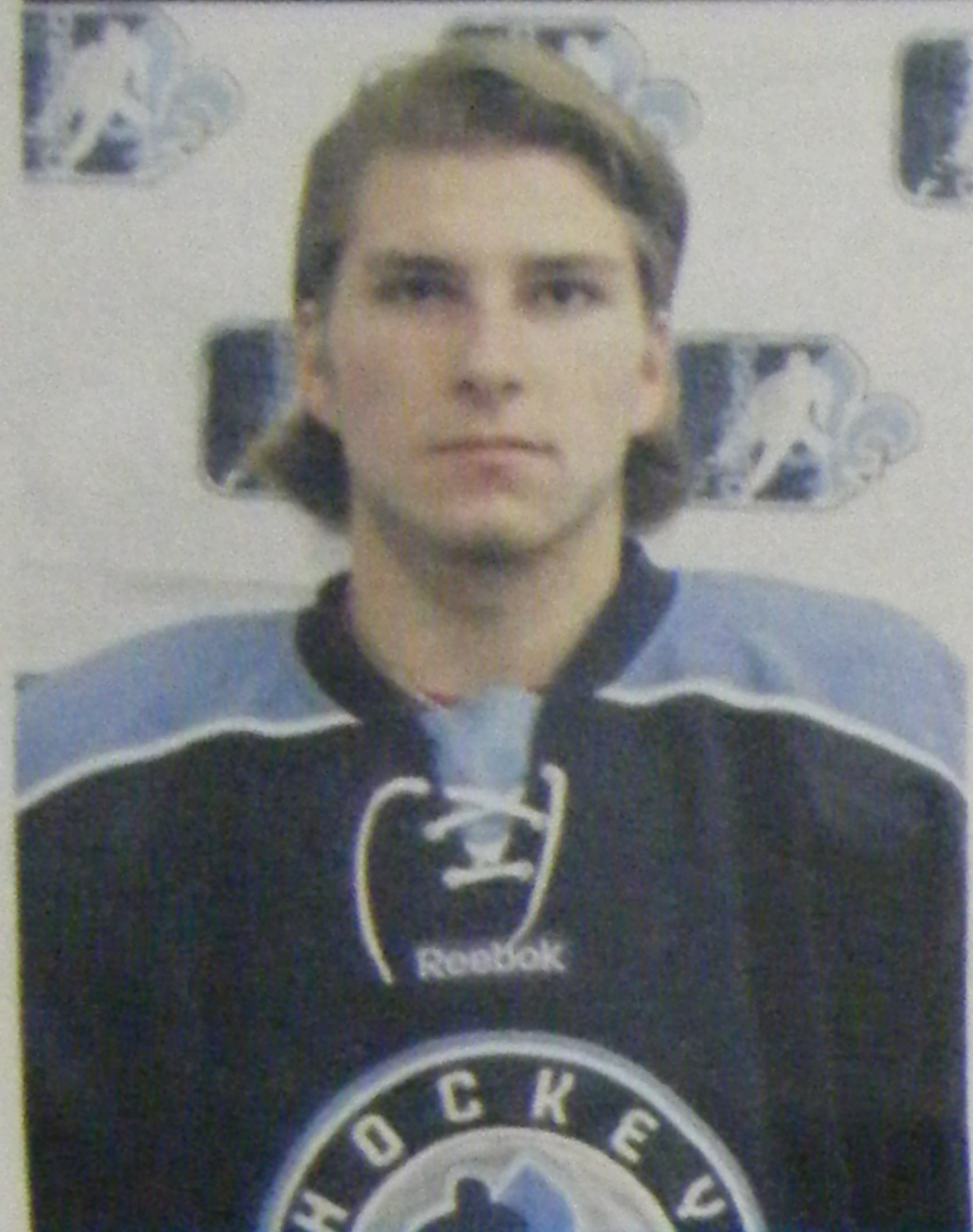
*Linda Bouchard*  
Courtier Immobilier

RE/MAX  
Tranquilli-T

Un service clés en main, sans souci, sans risque...

www.lindabouchard.ca  
**514.730.4954**

www.chamblyexpress.ca



Le hockeyeur  
Jérémey Roy avec  
l'équipe du Québec

9



Le Domaine De Lavoie  
innove avec un vin de  
poire mousseux

6

POUR TOUT  
**ACHETER**  
OU TOUT  
**VENDRE**



Vos  
Classées

(Photo Courtoisie)



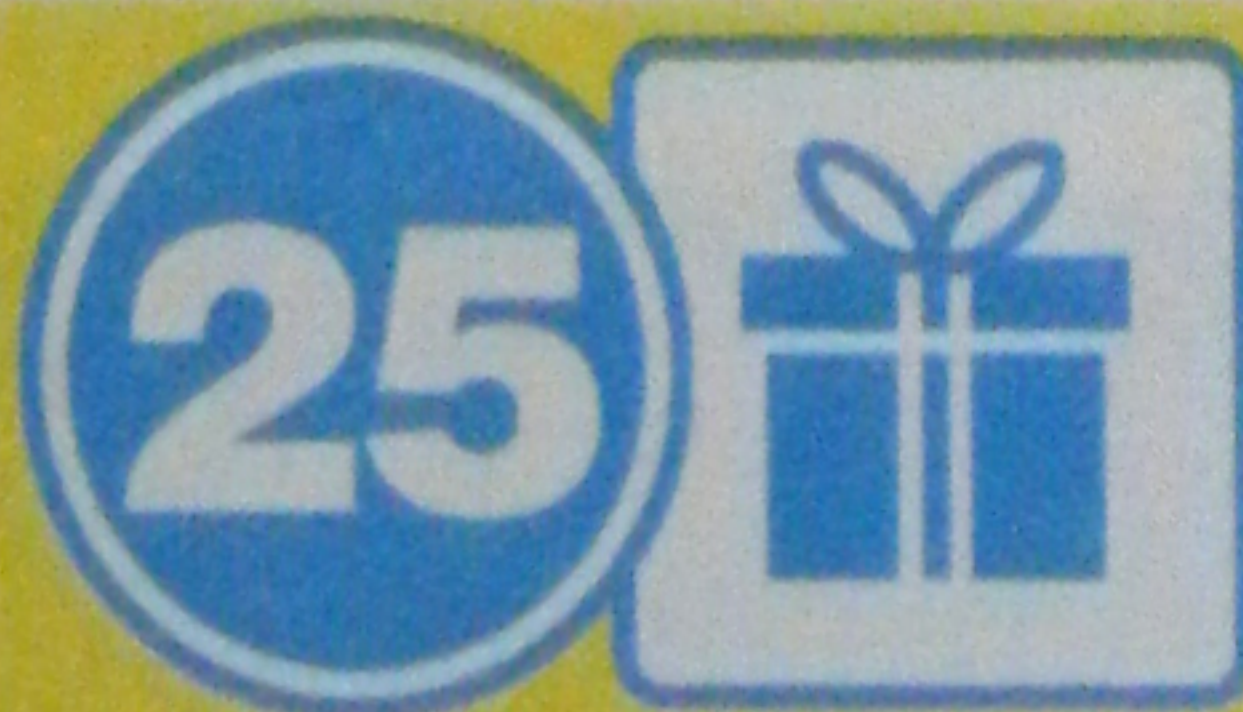
## PROFESSION: CHASSEUR DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

Il est biologiste, professeur, homme d'affaires et... chasseur de champignons ! Depuis maintenant cinq ans, Anthony Avoine parcourt les forêts du Québec à la recherche de trésors gastronomiques à faire découvrir aux épicuriens de la province. Une vocation de plus en plus profitable pour ce Chamblyen, qui voit les portes des cuisines s'ouvrir toutes grandes aux champignons sauvages qu'il commercialise par le biais de son entreprise Amyco.

Page 5



**PORTES OUVERTES**  
TOUS LES JOURS DE 9H À 17H  
1-800-363-0663 | [residencessoleil.ca](http://residencessoleil.ca)



**SUPER TIRAGE !**  
**25 COURTS SÉJOURS**  
d'une semaine pour deux personnes à gagner !

À l'occasion de notre 25<sup>ème</sup> anniversaire, nous vous offrons en cadeaux **25 COURTS SÉJOURS d'une semaine pour 2 personnes**, dans la Résidences Soleil de votre choix ! Pour participez vous n'avez qu'à visitez l'une des 14 Résidences Soleil d'ici au 31 décembre 2013.

LES RÉSIDENCES



**SOLEIL**

GRUPE SAVOIE

# De la forêt à notre assiette

Un Chamblyen et ses champignons sauvages à la conquête du marché québécois

■ MYRIAM TOUGAS-DUMESNIL

MYRIAM.TOUGAS-DUMESNIL@TC.TC

Il est biologiste, professeur, homme d'affaires et... chasseur de champignons ! Depuis maintenant cinq ans, Anthony Avoine parcourt les forêts du Québec à la recherche de trésors gastronomiques à faire découvrir aux épicuriens de la province. Une vocation de plus en plus profitable pour ce Chamblyen, qui voit les portes des cuisines s'ouvrir toutes grandes aux champignons sauvages qu'il commercialise par le biais de son entreprise Amyco.

« Pendant plusieurs années, j'étais de ces cueilleurs qui partent dans l'Ouest canadien pour ramasser des cerises ou d'autres fruits », raconte Anthony Avoine. « Une fois, un peu par la force des choses, je me suis retrouvé dans un secteur où on faisait la cueillette des champignons sauvages. Ça m'est resté en tête. Et c'est en faisant mon bac en biologie à Chicoutimi, un programme très axé sur la forêt, que j'ai commencé à rassembler les morceaux ».

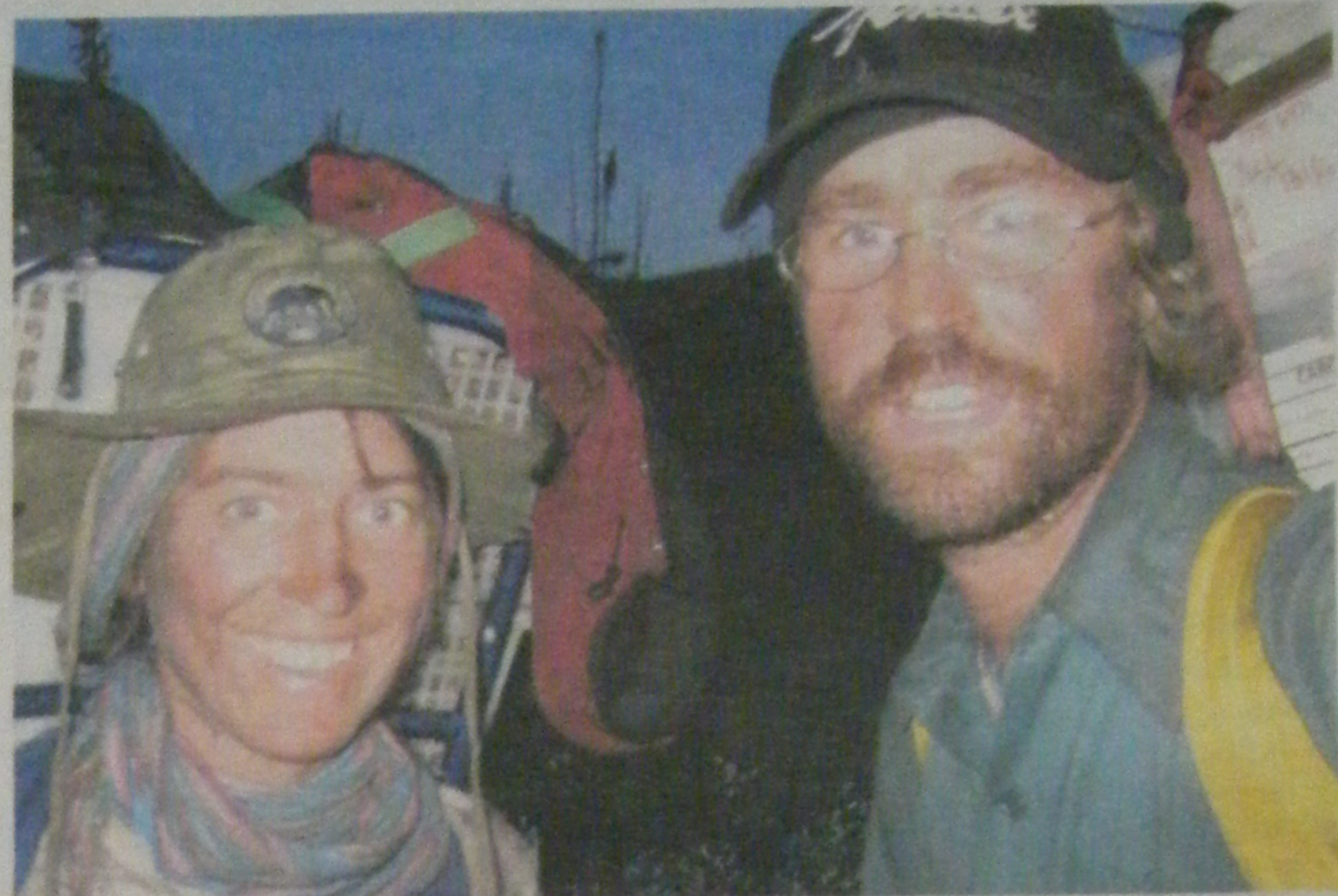
Ainsi donc a germé l'idée d'Amyco, une entreprise de récolte de produits qui rendrait disponibles les aliments de la forêt. Une initiative qui, en 2009, pouvait surprendre, mais qui répond aujourd'hui à une demande bien réelle. « On offre des champignons déshydratés comme les morilles, chanterelles, champignons homard... Et les gens apprennent de plus en plus à découvrir ce genre d'aliments. On fait beaucoup de marchés publics et ce n'est pas rare que les gens viennent nous parler pour nous dire : « Ça c'est bon, des morilles » ou « C'est spécial, le champignon homard. Ça goûte vraiment les fruits de mer ». Il y a quatre ou cinq ans, on n'aurait jamais vu ça, personne ne connaissait ça ! »

Pour répondre à cet intérêt croissant des gourmands d'ici, Anthony Avoine et Julie Brassard – sa conjointe et partenaire en affaires – doivent pouvoir compter sur de bons cueilleurs, capables de dénicher les champignons en pleine forêt. « On peut travailler avec une bonne quinzaine de cueilleurs, mais c'est assez instable. Moi, sur le terrain, je fais l'éclaireur.

Mon rôle est de trouver les secteurs de cueillette, parce que tu peux te promener longtemps sans trouver de champignons si tu ne cherches pas au bon endroit », rappelle M. Avoine.

Le propriétaire d'Amyco est devenu un expert en la matière, si bien qu'il enseigne aujourd'hui aux apprentis mycologues. « J'enseigne dans le cadre d'un programme d'Attestation d'Études collégiales sur la cueillette et la transformation de champignons forestiers. Je fais ça pendant six mois. Et chez Amyco, j'organise des ateliers et excursions dans Charlevoix. Les gens peuvent s'inscrire et apprendre à connaître les champignons. On va sur le terrain et on rencontre les différentes variétés. »

Bien que l'intérêt des consommateurs et la demande pour les champignons sauvages ne cessent d'augmenter, Anthony Avoine ne croit pas que le Québec risque de manquer de produits forestiers à mettre dans ses assiettes. « Oui, la demande augmente à une vitesse



Julie Brassard et Anthony Avoine, propriétaires d'Amyco, après une cueillette de morilles.

rapide et il n'y a pas beaucoup de producteurs de champignons sauvages. Mais on doit récolter 2 % à peine de ce qui est récoltable en territoire habité, au Québec. La grosse majorité pourrait dans la forêt, donc je ne pense pas qu'on va avoir du mal à répondre à la demande. On va juste mieux apprendre à trouver les

champignons. Un petit système va se mettre en place avec des cueilleurs de mieux en mieux formés », prévoit-il.

Pour l'instant, M. Avoine se concentre sur le développement de son entreprise, qui passera notamment par la vente en ligne des produits Amyco. « On a nos champignons, évidemment, mais aussi une nouvelle gamme de tisanes, avec du thé du Labrador et du chaga. On aimerait développer deux sortes de plus. On fait aussi notre sel de champignon et on travaille à développer un poivre et un condensé de champignons », énumère-t-il.

Si toute cette gamme de produits attire l'attention à l'international, Anthony Avoine répète qu'il préfère développer le marché québécois. « Il y a un magasin français qui va vendre nos sachets de champignons. Il y a un intérêt là-bas et aux États-Unis, mais on n'a pas poussé tant que ça dans ce sens. Il y a encore beaucoup de place au Québec pour se faire connaître. On aime bien être proche des gérants de magasins, parce que ce sont les meilleurs pour conseiller les clients sur nos produits. »

Le fondateur d'Amyco invite les gourmands à venir le rencontrer à l'occasion du Marché de Noël de Longueuil, les fins de semaine du 7 au 22 décembre. Les personnes intéressées à participer aux ateliers et excursions dans Charlevoix peuvent aussi s'inscrire ou s'informer au [www.amyco.ca](http://www.amyco.ca).



« Les champignons séchés présentent plusieurs avantages. Ils se conservent plusieurs années et leur goût est plus prononcé », souligne Anthony Avoine. Ici, des morilles sont séchées en plein air. (Photo Courtoisie)



## La Ferme Guyon relève le Défi Procure

En ce mois de novembre, le personnel de la Ferme Guyon a tenu à participer à la lutte contre le cancer de la prostate. En vendant des biscuits bleus en forme de moustache et en invitant les clients à donner, la Ferme Guyon a réussi à amasser plus de 1 500 \$, qui seront remis à l'organisme Procure. Comme promis, le copropriétaire Sébastien Dion (à gauche) a teint sa moustache en bleu, puisque la générosité du public lui a permis de dépasser le seuil de 1 000 \$ qu'il s'était fixé. On le voit ici en compagnie de son employé Philippe Dallaire, qui l'a accompagné dans son aventure. (M.T.-D.)

## SOLUTION VARICES : Traitement sans chirurgie



- Cas mineurs à sévères pour hommes et femmes
- Nouvelle approche thérapeutique
- Évaluation échographique
- Traitement à la mousse sclérosante

450.655.1591  
550, boul. de Mortagne,  
suite 200, Boucherville  
J4B 5E4  
[www.ssavardmd.qc.ca](http://www.ssavardmd.qc.ca)  
**serge savard md**  
Omnipraticien-phlébologue  
[info@ssavardmd.qc.ca](mailto:info@ssavardmd.qc.ca)