

Bonjour à tous les congressistes 2025,

L'objectif de cette première feuille de contact est de vous annoncer que, comme cela avait été souhaité par plusieurs personnes, il y aura bien un séminaire de microscopie à Massembre du 8 au 13 novembre prochain car la viabilité de ce séminaire unique en Europe, ne peut pas dépendre de la disponibilité de ma seule personne... Et il y a encore du pain sur la planche !

Je peux déjà vous dire que, sauf problème de santé majeur, je serai présent comme intervenant ponctuel.

Il faut cependant être conscient que cela dépendra également du nombre de participants, car en dessous de 30 personnes, cela devient complètement ingérable sur le plan financier ; je vous invite donc à faire un maximum de publicité pour cet événement dans vos cercles de mycologie respectifs.

Avec Victor SABET, un de mes élèves, nous sommes en train d'étudier une nouvelle formule de séminaire, et nous pouvons déjà vous confirmer que nous aurons la chance de bénéficier d'un enseignement de très haut niveau dans l'étude microscopique des Ascomycètes en général, sous l'égide de Jean-Paul PRIOU, un spécialiste français en ce domaine, qui a été formé à l'école de H.O. Baral (qui prône de travailler uniquement sur du matériel frais). Il nous apprendra également à déterminer la nature d'un bois, en fonction de ses caractères microscopiques.

Jean-Pierre DUVIVIER, professeur dans l'enseignement supérieur belge, spécialiste des Lichens, viendra nous initier à la microscopie de ce monde de la symbiose.

Victor SABET nous parlera de l'analyse biomoléculaire (ce sera la suite de son exposé de 2025) de son importance incontournable, le tout agrémenté d'une série de travaux pratiques.

En ce qui me concerne, je consacrerai du temps à vous parler notamment des Oïdiums (Erysiphales), des Croûtes (Aphyllorales) et de leur microscopie particulièrement spectaculaire, des champignons pathogènes pour l'être humain, et je présenterai l'une ou l'autre conférence traitant d'un sujet bien spécifique.

Sur le plan de la logistique, les bâtiments qui nous sont attribués sont Agimont et Blaimont, c'est à dire ceux qui se trouvent au plus près de la salle de travail et de la salle de restaurant.

Malgré une hausse conséquente des prix du logement et des repas au domaine, suite notamment à une augmentation du taux de TVA en Belgique, nous allons faire tout notre possible pour conserver le tarif de l'an dernier.

Je vous souhaite à nouveau les meilleures choses possibles pour 2026, et j'espère bien avoir le très grand plaisir de vous revoir encore une fois cette année.

Marcel Lecomte  

PS : merci de faire savoir à François (francois@corhay.eu) si vous êtes intéressé(e) par ce projet.