



# Les Champignons



*Extraits de:*



**Sélection**  
du Reader's Digest

# Table des matières

- [Symboles utilisés:](#)
- [Paxille enroulé](#)
- [Clitocybe orangé](#)
- [Gomphide gluant](#)
- [Gomphide visqueux](#)
- [Russule noirissante](#)
- [Russule charbonnière](#)
- [Russule comestible](#)
- [Russule verdâtre](#)
- [Russule belette](#)
- [Russule amène](#)
- [Russule olivacée](#)
- [Russule feuille morte](#)
- [Russule dorée](#)
- [Russule blanc ocré](#)
- [Russule fétide](#)
- [Russule émétique](#)
- [Russule de Quélet](#)
- [Lactaire Parcheminé](#)
- [Lactaire velouté](#)
- [Lactaire à fossettes](#)
- [Lactaire délicieux](#)
- [Lactaire à toison](#)
- [Lactaire blond](#)
- [Lactaire odorant](#)
- [Lactaire muqueux](#)
- [Lactaire plombé](#)
- [Lactaire couleur de suie](#)

- [Lactaire à lait abondant](#)
- [Lactaire à odeur de camphre](#)
- [Lactaire roux](#)
- [Agaric des champs](#)
- [Champignon de Paris](#)
- [Psalliotte à deux anneaux](#)
- [Psalliotte à pied bulbeux](#)
- [Psalliotte jaunissante](#)
- [Psalliotte des forêts](#)
- [Coulemelle](#)
- [Lépiote déguenillée](#)
- [Lépiote à spore en outre](#)
- [Lépiote à écailles aiguës](#)
- [Lépiote crêtée](#)
- [Cystoderme dentelé](#)
- [Amanite rougissante](#)
- [Amanite épaisse](#)
- [Amanite panthère](#)
- [Amanite des Césars](#)
- [Amanite tue-mouches](#)
- [Amanite phalloïde](#)
- [Amanite vireuse](#)
- [Amanite printanière](#)
- [Amanite citrine](#)
- [Amanite fauve](#)
- [Limacelle à gouttelettes](#)
- [Plutée couleur de cerf](#)
- [Volvaire soyeuse](#)
- [Tricholome équestre](#)
- [Tricholome de Batsch](#)
- [Tricholome à odeur de savon](#)

- [Tricholome roux](#)
- [Tricholome tigré](#)
- [Clitocybe nébuleux](#)
- [Tricholome nu](#)
- [Tricholome sinistre](#)
- [Clitocybe en touffe](#)
- [Tricholome de la Saint-Georges](#)
- [Tricholome noir et blanc](#)
- [Clitocybe géotrope](#)
- [Clitocybe à pied en massue](#)
- [Clitocybe en entonnoir](#)
- [Clitocybe rouge brique](#)
- [Clitocybe blanc d'ivoire](#)
- [Agaric tricholome](#)
- [Laqué améthyste](#)
- [Armillaire couleur de miel](#)
- [Tricholome rutilant](#)
- [Armillaire impériale](#)
- [Collybie du chêne](#)
- [Collybie tachetée](#)
- [Collybie à pied en fuseau](#)
- [Collybie à larges lamelles](#)
- [Mucidule visqueuse](#)
- [Collybie à pied velouté](#)
- [Collybie tenace](#)
- [Marasme des oréades](#)
- [Marasme à odeur de poireau](#)
- [Mycène pur](#)
- [Mycène Zéphyr](#)
- [Mycène à pied laiteux](#)
- [Meunier](#)



- [Entolome d'avril](#)
- [Entolome livide](#)
- [Hygrophore de mars](#)
- [Hygrophore à lamelles arquées](#)
- [Hygrophore à odeur agréable](#)
- [Hygrophore olivacé et blanc](#)
- [Hygrophore blanc d'ivoire](#)
- [Hygrophore blanc de neige](#)
- [Hygrophore rouge ponceau](#)
- [Hygrophore perroquet](#)
- [Cortinaire vulgaire](#)
- [Cortinaire pailleté](#)
- [Cortinaire à odeur de bouc](#)
- [Cortinaire blanc violacé](#)
- [Cortinaire variable](#)
- [Cortinaire couleur de rocou](#)
- [Cortinaire superbe](#)
- [Cortinaire couleur de cannelle](#)
- [Leucocortinaire bulbeux](#)
- [Pholiote ridée](#)
- [Inocybe de Patouillard](#)
- [Inocybe à lamelles couleur de terre](#)
- [Inocybe à odeur de corydale](#)
- [Inocybe à spores étoilées](#)
- [Hébélome à centre brun](#)
- [Hébélome radicaire](#)
- [Flammule pénétrante](#)
- [Flammule remarquable](#)
- [Galère marginée](#)
- [Strophaire vert-de-gris](#)
- [Strophaire à anneau rugueux](#)

- [Pholiote écailleuse](#)
- [Pholiote gommeuse](#)
- [Pholiote changeante](#)
- [Hypholome en touffe](#)
- [Hypholome à lamelles enfumées](#)
- [Hypholome couleur de brique](#)
- [Agrocybe précoce](#)
- [Coprin chevelu](#)
- [Coprin noir d'encre](#)
- [Coprin micacé](#)
- [Coprin disséminé](#)
- [Psathyrelle de De Candolle](#)
- [Psathyrelle hydrophile](#)
- [Pleurote en huître](#)
- [Lentin tigré](#)
- [Cèpe de Bordeaux](#)
- [Cèpe des pins](#)
- [Cèpe d'été](#)
- [Cèpe bronzé](#)
- [Bolet à beau pied](#)
- [Bolet à pied rouge](#)
- [Bolet blafard](#)
- [Bolet de Quélet](#)
- [Bolet Satan](#)
- [Bolet amer](#)
- [Bolet bai](#)
- [Bolet à chair jaune](#)
- [Bolet orangé](#)
- [Bolet rude](#)
- [Bolet à pied creux](#)
- [Bolet jaune](#)

- [Bolet élégant](#)
- [Bolet granulé](#)
- [Bolet tacheté](#)
- [Bolet des bouviers](#)
- [Bolet placide](#)
- [Bolet poivré](#)
- [Bolet pomme de pin](#)
- [Polypore truffier](#)
- [Polypore d'hiver](#)
- [Polypore des brebis](#)
- [Polypore en ombelle](#)
- [Polypore du bouleau](#)
- [Polypore soufré](#)
- [Langue-de-bœuf](#)
- [Polypore versicolore](#)
- [Tramète sépia](#)
- [Amadouvier vivace](#)
- [Polypore marginé](#)
- [Polypore aplani](#)
- [Hydne imbriqué](#)
- [Hydne commun](#)
- [Hydne gélatineux](#)
- [Chanterelle comestible](#)
- [Chanterelle en tube](#)
- [Trompette des morts](#)
- [Stérée hérissé](#)
- [Phylactère palmé](#)
- [Hyménochaète de Mougeot](#)
- [Sparassis crépu](#)
- [Clavaire en crête](#)
- [Clavaire pilon](#)

- [Clavaire tronquée](#)
- [Clavaire dorée](#)
- [Clavaire pâle](#)
- [Calocère visqueuse](#)
- [Trémelle mésentérique](#)
- [Guépinie en helvelle](#)
- [Oreille de Judas](#)
- [Vesse-de-loup perlée](#)
- [Lycoperdon hérissé](#)
- [Lycoperdon en forme d'outre](#)
- [Boviste noircissante](#)
- [Scléroderme orangé](#)
- [Géastre en étoile](#)
- [Cyathe strié](#)
- [Phalle impudique](#)
- [Satyre des chiens](#)
- [Clathre rouge](#)
- [Anthurus d'Archer](#)
- [Pezize retroussée](#)
- [Pezize vésiculeuse](#)
- [Pezize orangée](#)
- [Oreille-de-lièvre](#)
- [Pezize superbe](#)
- [Pezize très large](#)
- [Pezize écarlate](#)
- [Pezize du cèdre](#)
- [Helvelle crépue](#)
- [Helvelle à pied blanc](#)
- [Helvelle élastique](#)
- [Pezize vulgaire](#)
- [Gyromitre](#)

- [Morille comestible](#)
- [Morille conique](#)
- [Morillon](#)
- [Verpe en forme de dé](#)
- [Spatulaire jaune](#)
- [Léotie visqueuse](#)
- [Xylaire polymorphe](#)
- [Hypoxylon du bois](#)
- [Truffe d'été](#)
- [Lycogale du bois](#)

# Symboles utilisés:



= Mortel



= Comestible très bon



= Toxique



= Comestible assez bon



= A rejeter



= Comestible moyen





# Paxille enroulé

*Paxillus involutus* Batsch ex Fr.  
Chanterelle brune



Le **chapeau** de cette espèce varie de 2 à 20 cm de diamètre selon la richesse du terrain où il pousse. Sa couleur est d'un brun ocracé uniforme, et il présente d'habitude une légère dépression en son centre quand il est complètement développé. Le centre du chapeau est légèrement visqueux par temps humide, tandis que la marge est plutôt veloutée et régulièrement marquée de stries radiales, qui sont les marques que lui ont imprimées les **lamelles** à mesure qu'elle s'est déroulée. En effet, le développement de ce chapeau est particulier. Pour s'étaler, le chapeau, d'abord ramassé sur lui-même, se déroule vers l'extérieur, et c'est ce qui vaut au Paxille son adjectif spécifique d'*involutus*, qui signifie «enroulé». Le **pied**, de 4 à 10 cm de long, peut avoir de 2 à 30 mm d'épaisseur. Il est à peu près cylindrique, mais souvent élargi à la base. Celle-ci est parfois arrondie en forme de bulbe plus ou moins marqué. Le pied est terminé par des filaments grossiers qui sont en rapport immédiat avec

les racines des arbres auxquels il est associé par ses mycorhizes. Sa **chair** est de couleur jaune nankin, molle et humide. Sa **savoir** est légèrement aigrelette, et son odeur insignifiante, simplement un peu terreuse. L'**habitat** de ce Paxille se trouve sous tous les arbres, mais avec une préférence marquée pour les bouleaux et les peupliers, sous lesquels il atteint sa taille maximale. On le trouve depuis la fin de l'été jusqu'au début de l'automne. Le genre Paxillus compte d'autres espèces: une tout à fait inoffensive à saveur assez amère, le Paxillus atrotomentosus (Paxille à pied noir, Paxille à pied velouté) et une forme plus ou moins naine, Paxillus filamentosus (Paxille des aulnes).

Identification: Chapeau très variable de taille, brun visqueux au milieu, à bords enroulés au début, à lamelles séparables sous la pression des doigts. Pied cylindrique épaissi à la base. Chair jaune et aqueuse, acidulée. Saveur aigrelette. Odeur insignifiante.

Confusion: Il ne semble pas qu'on puisse confondre le Paxille enroulé avec une autre espèce, sinon peut-être au premier abord avec de gros Lactaires bruns, mais ceux-ci ont des lamelles claires et donnent un lait acre, qui n'existe chez aucune des trois espèces de Paxilles.



Cette espèce est comestible une fois cuite, quoique peu sapide et noircissant à la cuisson. Mais on s'est aperçu qu'elle était mortelle crue, comme en a fait l'expérience le mycologue autrichien F. Neumann (1900-1945), qui, à la fin de la Seconde Guerre mondiale, n'ayant plus rien à manger et ne disposant plus de combustible pour les faire cuire, consomma des Paxilles crus et en mourut.



# Clitocybe orangé

*Hygrophoropsis aurantiaca* (Wulf. ex Fr.) R. Maire  
Fausse Chanterelle, Faux Hygrophore orangé



Le **chapeau** de cette espèce varie de 2 à 6 cm de diamètre. D'abord un peu bombé, il prend très vite une forme creuse, à la fin en entonnoir. Il est mince, un peu élastique et souvent ondulé sur les bords. Sa couleur est d'un beau jaune uniforme et, sous la loupe, il est tout velouté de petits poils dressés. Le **piéd**, mince et court, ne dépasse pas 4 cm de haut et 3 à 4 mm de diamètre. Il arrive qu'il noircisse un peu à la base, mais pour le reste sa couleur est identique à celle du chapeau. La **chair** est jaune, très mince, molle, humide, flasque à la fin. Les **lamelles** sont très particulières, minces, très serrées et presque toujours bifurquées en partant du pied vers la marge. Son **odeur** et sa **savoir** sont sans intérêt. Bien que toutes les forêts puissent former l'**habitat** de cette espèce, elle est plus commune sous les conifères, où sa couleur est plus orangée et où il pousse de la fin de l'été au mois de novembre, tandis que dans les pâturages tourbeux de la montagne elle est seulement blanchâtre. On a longtemps rangé le Clitocybe orangé dans le genre *Cantharellus* (Chanterelle), mais il en diffère profondément. En effet, les vraies Chanterelles n'ont pas de vraies lamelles, mais seulement des plis plus ou moins grossiers sous le chapeau.

La Fausse Chanterelle a de véritables lamelles, d'ailleurs originales par leur propriété de devenir fourchues avant d'atteindre le bord du chapeau. D'autre part, sa ressemblance avec certains Hygrophores lui a fait donner par le mycologue René Maire (1878-1949) le nom générique d'Hygrophoropsis, ce qui signifie «simili-Hygrophore»

Identification: On identifiera très facilement cette espèce par sa belle couleur orangée, sa chair mince et ses fines lamelles fourchues. Son pied, mince, court et facilement noircissant, est également un signe distinctif. Odeur et saveur sans intérêt.



Le Clitocybe orangé a longtemps passé pour toxique. Il n'en est rien. Sans être de premier ordre, il est tout à fait mangeable, et seule sa faible taille le fait généralement négliger. Mais comme il pousse le plus souvent en troupes nombreuses, le nombre supplée au volume. Il est toutefois déconseillé de le manger cru.



# Gomphide gluant

Gomphidius glutinosus Fr.  
Pied de rhubarbe



Le **chapeau** de ce Gomphide est convexe, légèrement bombé au centre, et varie du brun clair au brun livide ou au gris roussâtre, et, avec l'âge, se marque souvent de petites taches noirâtres. Il a de 8 à 12 cm de large. Il est extrêmement visqueux, et cette viscosité déborde les bords du chapeau pour descendre sur le pied, où elle forme une espèce d'anneau transparent qui s'évanouit peu à peu. Cette viscosité est le fait de la cuticule elle-même qui se gélifie, et cette cuticule épaisse peut s'enlever d'une seule pièce en la tirant depuis la marge. Il est bon de procéder à cette opération quand on veut récolter cette espèce pour la table, afin d'éviter qu'elle ne se colle aux autres qui se trouvent à côté d'elle dans le panier. Les **lamelles**, très décourrentes, sont fourchues, d'abord d'un blanc grisonnant, puis bistre noir. Le **pied** est fibrilleux ou couvert de grosses écailles visqueuses, de 6 à 10 cm de long. Il est blanc dans le haut, mais jaune à la base et jaune vif à l'intérieur de la base, ce qui lui a fait donner un deuxième nom vulgaire: «Pied de rhubarbe». La viscosité du chapeau laisse sur le haut du pied les traces d'une cortine transparente qui s'efface rapidement. La **chair** est toute blanche dans le chapeau, mais progressivement jaune et enfin jaune vif vers la base du pied. Elle est de



**savoir** douce et d'**odeur** faible mais agréable. La **spore** est très grande, de 22  $\mu$  de long, guttulée, bistre olive. Les bois de conifères sont son **habitat**, surtout ceux d'épicéas, où parfois elle surabonde dès la fin de l'été jusqu'à celle de l'automne. On la voit même dans les très jeunes plantations, où elle suit le trajet des radicelles auxquelles elle est associée en relations mycorhiziques.

Identification: Chapeau brun ou gris roussâtre, entièrement glutineux, grisonnant et se tachant de noir, des lamelles passant au bistre noir. Pied fibrilleux ou couvert d'écailles visqueuses. Chair blanche dans le chapeau mais jaune vif à la base du pied.

Confusion: Seulement avec le [Gomphide visqueux](#) (espèce présentée ci-après), qui a un chapeau roussâtre ou brun, à peine visqueux, le pied jaune et brun, des lamelles très colorées. Cette espèce, qu'on trouve surtout sous les pins, est d'ailleurs tout à fait inoffensive.



C'est un bon comestible, très apprécié, dont le seul inconvénient est le caractère déplaisant de sa récolte, car sa viscosité est telle que, par temps pluvieux, elle est tout à fait décourageante. Rappelons qu'il faut retirer la cuticule du chapeau, laquelle nuit à la qualité du plat.



# Gomphide visqueux

*Chroogomphus (Gomphidius) rutilus (viscidus) (Fr.) Mill.*  
Clou brun, Clou rouge



Le **chapeau** de cette espèce a de 5 à 10 cm de diamètre; il est légèrement bombé, très faiblement visqueux, et même ne l'est plus du tout quand il est adulte. Il est d'un beau brun rougeâtre, ou même tout à fait roux, et ce n'est que dans l'extrême jeunesse qu'on lui voit un léger anneau glutineux reliant le chapeau au pied. Ce **pied** est assez long par rapport à la largeur du chapeau. Il peut avoir de 10 à 15 cm de long pour 1 à 1.5 cm de large. Il se termine en pointe, ce qui a valu à l'espèce son nom vulgaire de «Clou brun» (ou «Clou rouge»). Il est jaune pâle ou brun jaunâtre et devient brun foncé avec l'âge. Les **lamelles** sont très épaisses et espacées, très décurrentes, jonquille, puis olivâtres, puis brun purpurin, et elles conservent sur leur marge un liseré jaune. La **chair** est jaune pâle, parfois jaune rougeâtre dans le chapeau, jaune citron dans le pied. Elle ne présente aucune **odeur** particulière, et sa **savoir** est insignifiante, tout au plus légèrement acidulée et en même temps un peu écœurante. Ses **spores** sont remarquablement grandes, de 20 à 25  $\mu$

de longueur. Cette espèce croît souvent en très grande abondance sous les conifères, mais presque exclusivement sous les pins, son **habitat** préféré, où il est bien rare qu'elle manque. On la trouve tout l'été et jusqu'à la fin de l'automne. Elle y accompagne régulièrement des Bolets tels que les espèces *granulatus* et *luteus*. Mais alors que ces Bolets ont une existence éphémère, le *Gomphide visqueux*, de texture plus sèche, reste tel quel pendant longtemps avant de pourrir.

Identification: On le reconnaît toujours à son chapeau roussâtre, peu visqueux, à son pied allongé et de couleur brun-roux, à sa chair rousse, à ses lamelles vivement colorées, épaisses et décourbées, à ses spores très grandes. Se trouve surtout sous les pins.

Confusion: On ne peut guère le confondre qu'avec le [Gomphide gluant](#) (voir espèce précédente), qui en diffère par son extrême viscosité, son pied fibrilleux ou couvert d'écaillés visqueuses, ses lamelles passant au bistre noir, sa chair plutôt grisonnante sauf dans le pied, où elle devient jaune vif.



C'est un comestible peu intéressant, à la fois filandreux et de saveur grossière. Il ne semble pas qu'on le récolte en France et il n'est signalé nulle part comme le méritant. Ajoutons qu'on peut le trouver en montagne aussi haut que les pins peuvent monter.



# Russule noircissante

*Russula nigricans* (Bull.) Fr.



Si beaucoup de Russules sont de détermination difficile, celle-ci au moins ne permet aucun doute à son récolteur. Son **chapeau** peut être de grande taille et atteindre de 10 à 20 cm de diamètre. Il est d'abord largement convexe, puis il s'étale et devient plus ou moins concave et souvent très irrégulier de forme. Il est d'abord tout blanc à la naissance, mais rapidement il grisonne, puis noircit. Ses **lamelles** sont larges et épaisses, très espacées, fourchues (ce qui est exceptionnel chez les Russules), blanches, fragiles, passant au rouge rosé, puis devenant toutes noires. Le **ped**, de 8 à 12 cm de haut, peut avoir de 2 à 3 cm de diamètre. Il est d'abord blanc, puis gris, ensuite tout noir. La **chair** est dure, cassante et succulente quand on la brise (ce qui ne signifie pas qu'elle soit délicieuse, mais seulement qu'elle semble gonflée d'un abondant liquide transparent). Elle est d'abord blanche, mais grisonne, puis noircit comme le reste du champignon. Son **odeur** est à peu près nulle et sa **savoir** à peine acidulée. Sa **spore** est réticulée subtile, de 10  $\mu$  de diamètre. L'**habitat** de cette Russule est vaste; on le trouve aussi bien sous les feuillus que sous les conifères, à la fin de l'été et au début de l'automne. Elle a la particularité d'être

à peu près imputrescible, et il arrive souvent qu'au printemps on trouve les Russules de la saison précédente toutes noires, sèches et pour ainsi dire momifiées. C'est dans cet état qu'elles hébergent un champignon parasite qui confirmera la détermination: *Nyctalis asterophora*, qui colonise curieusement ces vieux exemplaires.

Identification: Son allure massive, ses grosses lamelles larges et très espacées, tout son ensemble cassant et noircissant, sa spore réticulée sont autant d'éléments qui permettent une identification immédiate et sans erreur possible. Espèce à peu près imputrescible.



Certains amateurs disent cette espèce comestible. Une fois cuite, elle aurait un parfum de homard. Mais elle est si peu appétissante de par son noircissement qu'on ne saurait en conseiller la récolte, sinon à titre de curiosité.





# Russule charbonnière

*Russula cyanoxantha* Schum. ex Fr.  
Bise violette, Charbonnier



Le **chapeau** de cette Russule est d'abord convexe, puis en coupe, il a de 10 à 15 cm de diamètre. Il est épais et charnu, rayé de fines rides rayonnantes, légèrement visqueux, purpurin rosé, passant parfois à l'olive verdoyant, mais pouvant aussi garder jusqu'au bout ses couleurs initiales. Malgré son adjectif latin, qui signifie «bleu et jaune», il n'est jamais ni vraiment bleu ni du tout jaune. Les **lamelles** sont minces, serrées, fourchues, d'un blanc pur, et elles présentent cette particularité d'être élastiques, c'est-à-dire qu'elles ne se rompent pas sous la pression du doigt. Elles plient et reprennent ensuite leur position première. On dit qu'elles sont de consistance «lardacée», et ce signe est unique parmi les Russules, dont les lamelles sont très cassantes et fragiles. Le  **pied**, tout blanc, a de 8 à 12 cm de haut et de 1 à 2 cm de diamètre. Il est plein et se termine à la base en pointe. La **chair** est toute blanche, légèrement violacée sous la cuticule, qui est à moitié séparable. Elle est de **savoir** douce et d'**odeur** très faible. Sa **spore**, ovoïde, mesure  $8 \mu$  de long. Cette espèce a son **habitat** dans toutes les forêts, conifères et feuillus; on l'y trouve surtout en été. Mais c'est sous les hêtres qu'on rencontre les plus beaux exemplaires. Elle est souvent dévorée par les limaces et diverses larves mycophages. Elle est surtout appréciée comme complément d'une récolte un peu maigre d'espèces plus nobles, et à ce titre elle est précieuse, d'autant plus que, comme beaucoup de Russules dont le mycélium est très profond, elle ne craint que peu

la sécheresse.

Identification: On la reconnaîtra toujours à son fort chapeau légèrement ridé, violacé pâissant, à ses lamelles blanches, à sa chair blanche, épaisse et douce, à son pied blanc et plein, et, en cas de doute, à la consistance souple de ses lamelles et, surtout, à une pigmentation légèrement violacée sous la cuticule du chapeau.



Cette espèce est comestible, quoique sans grand goût. Il sera préférable de la mélanger avec d'autres espèces, plus sapides, dont elle augmentera le volume, ou de la présenter avec un assaisonnement fort.



# Russule comestible

Russula vesca Fr.  
Russule de printemps



C'est une Russule de taille modeste, dont le **chapeau** ne dépasse pas 8 cm de diamètre. Il est convexe plan, puis légèrement déprimé, à peine visqueux par temps humide, d'un beau rouge ou rose purpurin sur le bord, tandis que le centre devient peu à peu très pâle ou grisâtre et uni. Cette différence régulière de couleur entre le centre et les bords est le signe immanquable de cette espèce. Les bords sont d'ailleurs chagrinés, granulés et comme verruqueux, et ils laissent entrevoir la chair entre les gerçures. Notez cependant que, dans toutes ses formes, la cuticule a tendance à se rétracter avec l'âge et à laisser la marge toute nue. Les **lamelles** sont adnées, plus minces vers le pied, et parfois un peu décurrentes à la fin. Elles sont blanches, fourchues et souvent réunies entre elles par un réseau de veines; il arrive qu'elles se piquent de brun avec le temps. Le **pied** est long de 8 à 10 cm, il est ferme, relativement épais (de 0.5 à 1 cm de diamètre) par rapport au diamètre du chapeau. Il est atténué en bas et finit en pointe. Il est lisse, tout blanc, mais parfois teinté de rose. La **chair**, blanche et ferme, est d'un beau rose-rouge sous la cuticule, qui est séparable. Elle a une bonne **odeur** et une douce **saveur** de noisette. La **spore**, très

faiblement ornée, de 8  $\mu$  de long. Cette espèce est commune dès le mois de mai et elle permet souvent d'agréables récoltes à une époque où les autres champignons sont rares, mais on peut encore la trouver tout au long de l'été. On la trouve surtout dans les forêts de hêtres, son **habitat** préféré.

Identification: Cette espèce est surtout facile à reconnaître du fait que la couleur du centre du chapeau (pâle ou grisâtre) est différente de celle du bord (rouge ou rose purpurin). De plus, ses lamelles blanches, qui peuvent se ponctuer de brun, sont un autre signe. Sa chair douce, à goût de noisette, viendra confirmer les hésitants. Elle vous apprendra que chez les Russules en général, la couleur est très changeante et n'est pas souvent à elle seule un signe suffisant.



C'est un comestible agréable (vesca = comestible) et précieux vu sa précocité. Il arrive que sa couleur puisse varier et prenne des teintes brunâtres, avec parfois des reflets verts, ou même qu'elle soit complètement dépigmentée. Sa consommation est sans risque si l'on a pris soin de vérifier que sa chair est douce.





# Russule verdâtre

*Russula virescens* (Schaeff.) Fr.  
Palomet, Russule verdoyante, Bise de curé



C'est une très curieuse Russule, et si caractéristique qu'on la reconnaît du premier coup. Son **chapeau**, de 8 à 12 cm de diamètre, est d'abord hémisphérique, puis plan, mais non creux. Au début, il est tout blanc et farineux, mais très tôt il semble revêtu d'un voile velouté qui se craquèle en petites plaques d'un vert particulier, voisin du vert-de-gris. Il est alors tout aréolé et granuleux et, en dehors de sa couleur spécifique, c'est là un caractère unique parmi les Russules. Les **lamelles** sont libres, d'un blanc de lait, très peu fourchues. Le **piéd** est rigide à l'extérieur et mesure de 8 à 12 cm de haut; il est pruneux, c'est-à-dire comme couvert d'une sorte de buée blanche. Mais il est spongieux à l'intérieur et parfois presque creux. La **chair** est épaisse, blanche, tendre, d'une **saveur** de noisette particulière et d'une agréable **odeur**. La **spore** est d'une couleur blanchâtre ou blanc crème très pâle. Les flores classiques la donnent comme très commune. Il semble bien que ce soit

excessif, car, si son **habitat** se situe surtout dans le Midi, plus au nord elle ne se montre qu'en été par les années chaudes, et presque toujours dans les forêts claires, sur les lisières, parmi les friches et les bruyères, là où elle trouve le sol léger qui paraît lui être favorable. On ne la trouve que sous les arbres feuillus. Son nom vulgaire de «Palomet» évoque évidemment les palombes, qui présentent souvent sur la gorge des reflets du même vert que cette espèce. Il faut d'ailleurs la cueillir jeune, car elle pourrit très rapidement sur pied.

Identification: Cette espèce est immédiatement identifiable par sa couleur vert-de-gris et les craquelures caractéristiques de son chapeau. De plus, ses lamelles blanches, son pied rigide et spongieux à la fois, sa chair douce et sa bonne odeur rassureront même les débutants. C'est une des trop rares Russules qu'on peut identifier du premier coup (il en existe quelque 250 espèces, dont beaucoup exigent des analyses en laboratoire avant de pouvoir être nommées)



Son odeur agréable fait de cette Russule de très loin le comestible le plus apprécié du genre et, selon les gourmets, la seule qui mérite les honneurs de la table. Il faut la cueillir jeune, car, outre qu'elle pourrit très vite sur pied, elle est fréquemment colonisée par des larves qui la rendent immangeable. Elle est excellente cuite sur le gril, ou frite, avec un assaisonnement aux fines herbes.



# Russule belette

Russula mustelina Fr.



C'est une des Russules les plus massives. Son **chapeau** peut avoir un diamètre variant entre 10 et 15 cm, et parfois davantage. Il est d'abord grossièrement hémisphérique, mais se montre très vite irrégulièrement bossu, étalé puis concave. Il est très épais, légèrement velouté sur les bords, dur et d'un brun chamois uniforme. Il n'a jamais aucune teinte de rouge. C'est à peine s'il est parfois un peu plus clair au centre. Les **lamelles** sont minces, sinuées, blanc crème et réunies par des veines. Le **piéd** est plein, de 8 à 12 cm de haut, de 1 à 3 cm de diamètre; il est glabre, longuement ridé et tout blanc. La **chair** est épaisse, dure, blanche, ocre sur les bords, de **savoir** douce. Son **odeur** est sans intérêt. Ce n'est pas une espèce commune partout, car elle est calcifuge et montagnarde. Aussi est-elle abondante dans les Vosges, dans la Montagne Noire, çà et là dans les Alpes, son **habitat** se trouvant toujours sous les conifères, avec une préférence marquée pour les épicéas. Quand la saison lui convient, c'est la Russule la plus commune dans ces sortes de stations vers la fin de l'été et en automne. On la reconnaît facilement à sa grande taille et à sa couleur de belette. N'hésitez pas à la goûter au besoin: un petit fragment d'un champignon quelconque écrasé entre les dents puis recraché ne fait courir aucun risque et peut donner, surtout pour les Russules, des renseignements intéressants, car, selon que leur chair est acre ou douce, elles appartiennent à des sections différentes. Flairez aussi toujours les Russules. Beaucoup d'entre

elles ont des odeurs particulières qui vous mettront sur le bon chemin pour leur détermination.

Identification: Un gros chapeau brun irrégulier, sec et d'un brun chamois à peu près uniforme, non visqueux. Des lamelles blanches, un pied massif, une chair douce mais dure, une odeur sans intérêt, et son habitat exclusif sous les conifères des montagnes siliceuses.



On donne cette espèce comme comestible, au même titre que toutes les Russules douces; elle n'est sûrement pas toxique, mais la consistance trop dure de sa chair est peu engageante et doit la faire rejeter.



# Russule amène

*Russula amoena* Quéél.

Russule agréable, Russule charmante



C'est une des plus jolies Russules. Son **chapeau** convexe puis déprimé a de 5 à 9 cm de diamètre. Son aspect est tout particulier, car on le dirait couvert d'une légère farine, si bien qu'il paraît poussiéreux. Il est le plus souvent d'un beau violet lilacin vif, qui passe à l'améthyste ou au bleu d'azur au bord. C'est une couleur très étrange qui frappe immédiatement l'observateur. Mais cette couleur peut se dénaturer et passer aussi bien au carmin, au brun violeté et parfois au blanc pur. Mais c'est toujours le velouté poussiéreux du chapeau qui est le caractère fixe et signalétique de l'espèce. Les **lamelles** sont d'abord blanches, mais à maturité deviennent crème ocracé, presque saumonées, fragiles, et souvent pourvues sur la marge d'un fin liseré violet. Le **piéd** est cylindrique, de 6 à 8 cm de haut, de 1 cm d'épaisseur et régulièrement orné d'un fin velours violacé. La **chair** est ferme, blanche, douce, et répand une **odeur** spéciale, qu'on a comparée à celle des pommes reinettes, mais plutôt à celle de topinambours en train de cuire, et parfois de crevettes. La **spore** donne en masse une sporée crème foncé, elle mesure 9  $\mu$  et elle est ornée de points globuleux. On trouve cette espèce, à la fin de l'été et en automne, surtout dans les forêts de conifères des montagnes dans sa forme typique lilacée, tandis que les formes brunes ou verdâtres ou même blanches se voient plutôt dans les bois de feuillus de la plaine. On peut être dérouté par ses variations de teintes, mais on a vite fait de remarquer son chapeau farineux et

surtout son odeur, qui doit mettre sur la voie de sa détermination. Elle donne un bon exemple des difficultés qui attendent ceux qui veulent se spécialiser dans ce genre difficile entre tous.

Identification: On reconnaîtra toujours cette espèce sous tous ses déguisements à son chapeau d'aspect velouté poussiéreux, à ses lamelles d'abord blanches puis saumonées, à son pied cylindrique, ferme et velouté de violacé, à sa chair ferme, blanche et douce, et à son odeur pénétrante de topinambour cuit ou de crustacé.

Confusion: Quoiqu'il y ait beaucoup de Russules d'une couleur analogue, il n'y en a pas d'autres qui présentent cet aspect farineux et dégagent en même temps cette odeur particulière. Une confusion est toutefois possible avec [Russula olivacea](#) et [Russula Queletii](#).



Cette espèce est comestible, mais son goût n'est pas fameux. Elle conserve à la cuisson cette odeur forte. Elle n'est donc pas à recommander, mais, comme elle n'est pas très commune, on n'en aura aucun regret.





# Russule olivacée

*Russula olivacea* (Schaeff. ex Secr.) Fr.  
Russule géante



C'est la plus grande et une des plus belles des Russules. Son **chapeau** peut atteindre 20 cm de diamètre. Il est d'un beau rose ou rouge violacé, parfois rouge sanguin, se tachant d'olive, de vert ou de bistre, se décolorant vers la fin et surtout au centre, qui devient jaune, cette teinte pouvant gagner tout le chapeau. Toute la cuticule est lisse mais mate, non visqueuse et d'un toucher semblable à de la peau de chamois. Le **ped** est long de 15 à 20 cm, avec un diamètre de 1 à 3 cm. Il est cylindrique, lisse, blanc, mais presque toujours teinté de rose, ne serait-ce que sur un côté, ou encore au sommet. Il est plein, mais dans la vieillesse il est farci d'une moelle molle. Les **lamelles** sont épaisses et larges, touchant tout juste le pied. Elles sont d'un beau jaune, et leur bord est souvent souligné, surtout chez les gros exemplaires, d'une ligne rouge. On remarque cette ligne surtout près de la marge, dont le pigment déborde sur elles. La **chair** est épaisse, blanche, de **savoir** douce, à peu près sans **odeur**. Les **spores** en masse sont d'un jaune ocracé. Vues au microscope, elles sont hérissées de fortes épines isolées. Cette espèce magnifique ne se trouve pas partout. Elle est calcicole, et de ce fait très commune dans le Jura, mais absente des Vosges. On la trouve à toute altitude, aussi bien sous les feuillus

que sous les conifères; mais c'est sous les grandes hêtraies, son **habitat** préféré, qu'on trouve les plus grands exemplaires. Sa bonne saison est le mois de septembre, mais peut se prolonger au début d'octobre. Elle se rencontre d'habitude par petits groupes, mais parfois en beaux cercles réguliers. Son mycélium est très ténu et presque invisible. Il est toujours rattaché aux radicelles des arbres qui lui servent d'hôte obligatoire.

Identification: On la reconnaît du premier coup à sa grande taille, sa couleur en principe beige rosé, plus rose sur les bords, jaunissante au centre. Ses larges lamelles jaunes bordées de rose sont caractéristiques, ainsi que le long et gros pied blanc teinté de rose. Chair ferme et douce.

Confusion: Malgré le très grand nombre d'espèces (quelque 250) que compte le genre, peu d'espèces peuvent être confondues entre elles. En ce qui concerne *Russula olivacée*, elle peut l'être avec [Russula amoena](#) (espèce précédente) et [Russula Queletii](#).



Cette espèce n'est pas toxique. Crue, elle a un goût de noisette agréable, mais, une fois cuite, sa consistance sableuse est pour le moins décourageante. On en fait pourtant grand cas dans les pays d'Europe de l'Est.



# Russule feuille morte

*Russula xerampelina* (Schaeff. ex Secr.) Fr.  
Russule écrevisse



Il n'y a pas de Russule dont les couleurs soient aussi indécises et changeantes. Le **chapeau**, de 8 à 12 cm de diamètre, est en principe purpurin ou lilacin, mais souvent pourpre noirâtre ou pourpre groseille. Mais dans certaines formes il peut être d'un rouge cuivré, améthyste, jaune abricot, brun pourpré, brun ocre, ou même vert olive. On considère maintenant qu'il s'agit d'une espèce collective et que chacune de ces couleurs correspond à une sous-espèce particulière, peut-être dépendant de l'arbre qui lui sert d'hôte. En effet, l'expérience apprend vite à distinguer celles qui viennent sous les conifères, généralement plus rouges, et celles des feuillus, plus pâles et plus variées de tons. En outre, ce chapeau est un peu visqueux par temps humide, et finement pointillé et aréolé par le sec. Le **pied** est cylindrique, de 8 à 12 cm de haut, dur, mais spongieux à l'intérieur, plus épais à la base. Son diamètre est de 1 à 1.5 cm. Dans toutes les formes rouges ou pourprées, il est toujours nuancé de rouge, et sous les conifères entièrement rouge. Les **lamelles** sont adnées, fourchues, épaisses, d'abord blanc crème, puis elles passent à une couleur abricot quand les spores mûrissent. La **chair** est épaisse, compacte, blanche, mais passant à une teinte ocracée avec l'âge. Sa **saveur** est honnête, mais son **odeur** de crustacé pas frais est rebutante. Sa **spore**, de couleur jonquille, fait

10  $\mu$  de long et elle est couverte de grosses verrues. Son **habitat** est représenté par à peu près toutes les forêts, conifères et feuillus, où l'on trouve cette espèce à la fin de l'été et au début de l'automne. Elle est indifférente à la nature du sol comme à l'altitude, et on la trouve en montagne aussi haut que les conifères peuvent monter.

Identification: Sa couleur trop variable ne peut qu'à peine entrer en ligne de compte. Mais ses tons pourprés le plus souvent attirent l'attention. Son pied teinté de rouge ou tout rouge est un bon repère. En cas de doute, il suffit de frotter le pied de cette espèce avec un cristal de sulfate de fer pour voir apparaître une belle réaction verte, unique parmi les Russules. Et son odeur spécifique met rapidement sur la voie



Malgré son odeur peu appétissante de crustacé pas frais, cette espèce est assez comestible, car cette senteur bizarre disparaît, en grande partie, à la cuisson. Elle a ses amateurs, et on ne risque rien en l'essayant.



# Russule dorée

*Russula aurata* With. ex Fr.



Le **chapeau** de cette espèce a de 4 à 10 cm de diamètre. Il est de consistance ferme et de couleur d'un superbe rouge brique, parfois, mais rarement, tout jaune d'or. Légèrement visqueux par temps humide. Les **lamelles** sont d'abord crème, puis jaunissent et finissent par être entièrement d'un jaune citrin tirant sur le doré. Elles sont libres et réunies au fond par des veines. Leur bordure est d'un ton plus soutenu que les faces. Le **piéd**, de 10 cm de haut et de 1 cm de diamètre, est spongieux et fragile. Il est d'habitude entièrement revêtu d'une magnifique couleur jaune d'or absolument caractéristique. La **chair** elle-même est très fragile, très mince vers la marge, blanche, teintée de jaune sous la cuticule. Elle est de **savoir** douce et d'**odeur** agréable. C'est la plus belle de toutes les Russules, car, outre qu'elle est élégante de port, elle affecte des couleurs franches et riches rares dans le genre. On la trouve assez communément dans les forêts claires, surtout en terrain calcaire, et souvent dans les endroits plus ou moins caillouteux, où elle semble se plaire. On ne la voit que sous les feuillus, et c'est sous les charmes, son **habitat** préféré, qu'on aura le plus de chances de la rencontrer, pendant



tout l'été et jusqu'au début de l'automne. Les **spores**, de 10 $\mu$ , sont cristallines-réticulées d'une façon remarquable. C'est une de ces Russules faciles à reconnaître du premier coup, et qui, comme les autres présentées dans cet ouvrage, serviront à l'amateur de premiers points de repère s'il veut ensuite s'aventurer dans la connaissance d'un genre difficile entre tous.

Identification: Son chapeau d'un beau rouge brique ou orangé, parfois tout jaune d'or, ses lamelles jaune d'or, comme le pied, sa chair douce et blanche suffisent à identifier immédiatement cette très belle espèce. Même quand son chapeau est jaune, son pied revêtu de jaune vif suffit à la désigner sans erreur possible.



Sans être exceptionnellement savoureuse, sa chair douce et son odeur agréable en font un comestible convenable, et elle est si belle qu'on ne résiste pas à sa récolte. Mais comme cette espèce est fragile, il faut la cueillir et la transporter avec beaucoup de précautions, sous peine de ne rapporter à la maison que de misérables débris. En cuisine, elle se mélange parfaitement à d'autres espèces.



# Russule blanc ocré

*Russula ochroleuca* (Pers.) Fr.



Le **chapeau** de cette espèce varie de 5 à 12 cm de diamètre. Il est d'abord convexe plan, puis en coupe, glabre, comme lubrifié, jonquille citrine, parfois teinté d'olivâtre, et granuleux sous la loupe. Le **pied**, de 5 à 10 cm de haut et de 1 cm de diamètre, est cylindrique, mou, spongieux, tout marqué de grosses rides et presque réticulé. Il est d'abord tout blanc, puis il grisonne uniformément et finit souvent par être complètement gris. Les **lamelles** sont sinuées, libres, ventrues, très fragiles, blanches, puis teintées de jaune pâle. La **chair** est blanche, très tendre et fragile, se brisant à la moindre pression et elle est de couleur jonquille sous la cuticule quand on soulève celle-ci. Elle est de **savoir** acre après quelques instants de mastication, mais cette âcreté n'est pas régulière et peut être faible ou insupportable. Son **odeur** est agréablement fruitée, de pomme fraîchement coupée. Les **spores**, d'un blanc à peine crème en masse, ont 10  $\mu$  de long et ne présentent pas de caractères particuliers. C'est une espèce peu rare, mais qui se plaît dans les forêts humides, au bord des tourbières, et qui s'adapte à toutes les essences forestières, avec une préférence pour les épicéas comme **habitat**. Elle n'est sûrement pas toxique, mais son âcreté suffit à la faire rejeter, comme d'ailleurs un grand nombre de Russules qui présentent cette fâcheuse particularité. C'est pourquoi sans doute la consommation des Russules se limite à un petit nombre d'espèces faciles à

identifier, de saveur régulièrement douce, et assez communes pour que la récolte en vaille la peine.

Identification: Espèce facile à reconnaître à son chapeau d'un jaune jonquille particulier et légèrement granuleux, à ses lamelles blanches, à sa chair blanche et acre, à son odeur fruitée, et, surtout, à son pied régulièrement grisonnant et tout marqué de grosses rides.



C'est une espèce sûrement non toxique, mais que son âcreté rend immangeable, ce qui est également le cas d'un grand nombre d'autres Russules. Il en est qui sont si acres et si amères en même temps qu'un petit fragment écrasé entre les dents suffit à imprégner toute la bouche et à provoquer une constriction très pénible de l'arrière-gorge.



# Russule fétide

Russula foetens (Pers.) Fr.



Le **chapeau** de cette grande espèce a de 10 à 15 cm de diamètre, parfois davantage. Il est d'abord tout à fait globuleux et revêtu d'une viscosité épaisse. Il devient ensuite convexe. Il est rigide et cassant, toujours visqueux, de couleur paille ou ocre grisâtre sale. Le bord en est régulièrement cannelé du fait de sa minceur, qui laisse apparaître le dessin des lamelles. Les **lamelles** sont libres, larges, réunies par des nervures, typiquement larmoyantes, blanchâtres ou de couleur paille. Le **pied**, de 10 à 20 cm de haut et de 2 à 4 cm de diamètre, a une constitution curieuse. Il est fait d'une écorce blanchâtre très dure, mais, à l'intérieur, de plein qu'il est au début, il devient complètement creux ou rempli par des sortes de cavernes, isolées les unes des autres par des cloisons molles et brunâtres. Sa **chair** est croquante, dure, d'une âcreté insupportable, et elle exhale une **odeur** très fétide, qui évoque celle de cheveux brûlés ou de vieux fromage gâté. Sa saveur est poivrée et acre. La **spore** a 9  $\mu$  de long et elle est hérissée de grosses verrues. Cette espèce, très commune, a un vaste **habitat** et se trouve aussi bien dans les grandes forêts que dans les friches autour des buissons, et c'est la dernière qu'on rencontre dans les vieilles sapinières épuisées, où plus aucune autre espèce ne peut plus prospérer. Il semble que tous les arbres et arbrisseaux lui conviennent. Elle se

montre dès le début de l'été quelquefois, mais sa bonne saison est l'automne, et souvent on la rencontre tardivement, alors que beaucoup d'autres espèces ont déjà disparu. Il lui arrive fréquemment de se montrer en troupes très nombreuses, souvent disposées en cercles par dizaines d'individus.

Identification: C'est une espèce facile à identifier, par sa grande taille (son chapeau peut dépasser 15 cm de diamètre), sa couleur jaune paille ou ocre grisâtre sale, sa viscosité, son bord régulièrement cannelé, son pied devenant creux ou rempli de cavernes séparées de cloisons brunâtres, et, surtout, son odeur nauséabonde qui ne ressemble à aucune autre.



Cette espèce est à rejeter, ne serait-ce que pour son âcreté extrême et son odeur de chlore horrible. Bien qu'on puisse la classer seulement comme suspecte, certains auteurs la considèrent certainement comme étant toxique.





# Russule émétique

*Russula emetica* Fr.

Russule à vomir, Colombe rouge



Le **chapeau** de cette espèce, de 8 à 10 cm de diamètre, est d'un beau rouge cinabre, mais jamais violacé ni jaunâtre ni vineux, et ne varie que du rouge sang au vermillon. Il est lisse et poli, avec une marge d'abord lisse, puis striée et chagrinée avec le temps. Les **lamelles** sont à peine adnées, d'un blanc pur, fragiles, très serrées et fourchues. Le **piéd** est long de 8 à 10 cm et a de 0.5 à 1 cm de diamètre; il est rigide et cassant, blanc, parfois teinté de rose. La **chair** est juteuse et perd de l'eau quand on la presse. Elle est toute blanche, mais purpurine sous la cuticule, qui est facilement séparable. Elle devient jaunâtre après un moment d'exposition à l'air. Sa **savoir** est d'une âcreté terrible et à peu près insupportable; son **odeur** est légèrement fruitée. Les **spores** sont grosses, presque sphériques, et portent des crêtes très marquées. Elles atteignent 10  $\mu$  sur 6. Cette jolie espèce a un assez vaste **habitat**, mais ne se trouve jamais en masse. Il lui faut une terre acide, qu'elle trouve partout en terrain siliceux. Dans les forêts feuillues des Vosges, elle se montre çà et là

par deux ou trois exemplaires. Dans le Jura, on ne la voit que près des tourbières, ou encore entre les racines des vieux arbres, des chênes surtout, où s'accumule un terreau fait de mousses mortes et de lichens tombés du tronc qui est d'une acidité extrême. On la rencontre pendant l'été et jusqu'au début de l'automne. Cette espèce, comme beaucoup d'autres, est une espèce dite «collective», c'est-à-dire qu'elle est le type principal d'une série d'espèces très voisines et qu'il n'est pas nécessaire pour un amateur de distinguer entre elles.

Identification: On reconnaîtra cette Russule avec sécurité à son chapeau d'un beau rouge fixe sans mélange de jaune ni de vert, à sa cuticule séparable, à ses lamelles blanches, très serrées et fourchues, à sa chair jaunissante, à ses spores blanches et à son âcreté caractéristique.



Cette espèce a longtemps passé pour toxique, sans doute à cause de son horrible âcreté, qui la rend strictement immangeable. En fait, il est difficile d'imaginer que qui que ce soit ait jamais pu la consommer, et on n'a jamais signalé d'accidents qui lui soient dus. A vouloir l'avalier quand même, il est probable qu'elle provoquerait des irritations plus ou moins violentes du tube digestif.



# Russule de Quélet

*Russula Queletii* Fr. in Quélet.



C'est une Russule modeste, dont le **chapeau** atteint tout juste 10 cm de diamètre. Il est convexe plan, un peu déprimé au centre avec l'âge. D'abord ferme, il devient vite mou, il est fortement visqueux par temps pluvieux. Sa couleur est un bistre violet sombre, qui peut passer un peu quand l'exemplaire se trouve atteint par les rayons du soleil. La marge du chapeau est pruineuse, de nuance plus pâle, violetée ou lilacine. Les **lamelles** sont fortement adnées, souvent fourchues, larmoyantes, surtout dans la jeunesse. Elles sont d'abord d'un blanc de cire, puis crème bistré, et elles prennent par le sec de petites taches qui peuvent être d'un bleu d'azur, olive ou cendrées. Le **piéd** est spongieux, de 6 à 10 cm de long, de 1 cm d'épaisseur au plus, d'aspect farineux et entièrement coloré d'un beau rose-violet pâissant. C'est le caractère le plus frappant de cette espèce. Quelquefois il est possible que la base du piéd porte de petites taches jaunes. Sa **chair** est ferme, molle avec le temps, blanc pur, mais purpurine sous la cuticule. Elle a une **odeur** extrêmement poivrée: sa **savoir** est d'une âcreté insupportable. La **spore**, de 9  $\mu$ , est hérissée de grosses verrues reliées entre elles par une sorte de réseau. L'**habitat** de cette

espèce se situe uniquement en terrain calcaire et uniquement sous les épicéas. C'est dire qu'elle est commune dans le Jura, où ces deux conditions sont remplies, mais assez rare ailleurs. Cependant, elle suit parfois les plantations d'épicéas dans la plaine, comme beaucoup d'espèces montagnardes qui ont suivi dans leurs plantations les arbres qui leur sont nécessaires. On la trouve pendant tout l'été et jusqu'en automne.

Identification: Cette espèce se reconnaît à sa couleur violet noirâtre, à ses lamelles larmoyantes se tachant de bleu ou de gris, et surtout à son pied généreusement teinté de violet ou de lilas. Son âcreté est un caractère de plus pour déterminer cette espèce.

Confusion: Comme signalé précédemment, *Russula Queletii* peut être confondue avec deux autres espèces du même genre, à savoir [Russula amoena](#) et [Russula olivacea](#) qui, d'ailleurs, peuvent avoir le même habitat et qu'on trouve à la même époque de l'année.



On ne sait si cette espèce est ou non toxique, car, comme la Russule émétique, elle est d'une âcreté tellement intolérable que sans doute personne n'en a jamais fait l'expérience. Certains la disent vénéneuse.



# Lactaire Parcheminé

Lactarius pergamenus (Schwartz ex Fr.)  
Lactaire poivré, Auburon



Le **chapeau** de ce gros Lactaire a de 10 à 20 cm de diamètre. Il est d'abord convexe plan, ombiliqué, puis finalement en entonnoir. Il est de consistance dure, régulier de forme, lisse en apparence, mais, vu à la loupe, il est finement ridé ou ruguleux. Il arrive qu'il se tache de petits points vert-gris qui tranchent sur le fond uniformément blanc de la masse. Les **lamelles** sont très caractéristiques, très minces, très étroites (3 mm au plus), très serrées et abondamment fourchues. Elles sont longuement décurrentes, et passent du blanc pur au début à une teinte paille à la fin. Le **pied** est relativement court, de 2 à 10 cm au plus, élargi vers le haut et atténué en pointe à la base. Il est tout blanc, pruneux, légèrement ridé et plein. La **chair** est blanche, dure, cassante, et laisse couler à la cassure un lait blanc très abondant, d'une **saveur** très acre et d'une **odeur** poivrée. Ce lait prend souvent une teinte verdâtre en séchant. La **spore** a 10  $\mu$  de longueur sur 6 de large. Cette espèce se rencontre exclusivement en été dans presque toutes les forêts, surtout de feuillus, son **habitat** préféré, et ne dépasse pas la fin du mois de juillet. Elle se montre parfois avec une abondance extrême, mais peut aussi bien manquer

sans qu'on en devine la raison. Cordialement méprisé comme comestible en France, il est au contraire très recherché dans l'est de l'Europe, où on le consomme soit frais, soit séché, soit transformé en une espèce de choucroute préparée dans des tonneaux où il se conserve tout l'hiver. C'est un exemple frappant de la différence des goûts gastronomiques d'un pays à un autre. Peut-être cette espèce contient-elle un antibiotique qui n'a pas encore été étudié.

Identification: Grasse espèce massive, toute blanche, parfois tachée de points verts, à lamelles très serrées, très minces et très étroites, à pied court et atténué en pointe à la base, à chair dure et exsudant un lait blanc extrêmement acre et poivré. Ne vient qu'au mois de juillet.

Confusion: Ne peut être confondu qu'avec le [Lactaire velouté](#) (*Lactarius vellereus*), qui est également blanc, mais revêtu d'une épaisse peluche, qui est pourvu de grosses lamelles très écartées les unes des autres, et qui ne se montre qu'en automne, jusqu'aux gelées.



Il a ses amateurs, malgré son âcreté, ou peut-être à cause d'elle. Si on veut à toute force le consommer, c'est cuit sur le gril qu'il est le plus supportable, car ce mode de cuisson en élimine la plus grande part le du lait et en diminue un peu l'âcreté. Il était utilisé autrefois par les bûcherons de l'est de la France comme remède antiblennorragique.





# Lactaire velouté

Lactarius vellereus (Fr.) Fr.  
Faux Auburon



C'est un gros Lactaire au **chapeau** de 10 à 20 cm de diamètre et davantage, massif, épais, d'apparence grossière, blanchâtre et tomenteux. Cette peluche qui revêt le chapeau est faite d'une toison de fibrilles entrelacées sans ordre apparent et qui évoquent un tissu éponge usé plutôt que du velours. L'adjectif latin vellereus, qui signifie littéralement «revêtu d'une toison», définit très bien cette texture originale. Ce chapeau a d'abord ses bords enroulés sur eux-mêmes, mais bientôt ils se déploient et aboutissent à une forme en large entonnoir. Les **lamelles** sont épaisses, arquées, très espacées les unes des autres, fourchues, d'abord blanc crème, puis ocre pâle. Le  **pied** est court, de 4 à 8 cm de long et de 2 à 4 cm d'épaisseur. Il s'amincit vers sa base et se termine en une pointe grossière. Il est tout blanc et d'apparence veloutée. La chair et le lait sont blancs, devenant parfois jaunâtres à l'air, mais passagèrement. La **saveur** de l'une et de l'autre est d'une âcreté insupportable, et l'**odeur** est à peu près nulle. Sa **spore** est de grande taille, de 8-12  $\mu$ , sur 7-8. Cette espèce est fréquente en automne, et jamais en été, dans les grandes forêts feuillues, qui constituent son **habitat**, dans les hêtraies surtout, où on la trouve isolée ou en tout petits groupes. Si l'on prend soin de déterrer le pied délicatement, on le verra prolongé par de gros filaments

mycéliens blancs qui rejoignent les racelles des arbres auxquels il est associé. Il semble par ailleurs indifférent à la nature du terrain et se rencontre un peu partout, même en altitude.

Identification: Son large chapeau blanc et feutré, ses grosses lamelles épaisses et écartées les unes des autres, son pied court et massif, son apparition tardive, son lait et sa chair très acres sont le meilleur signalement de cette espèce peu sympathique.



Si [Lactarius pergamenus](#) est à la rigueur mangeable, vellereus, étant donné la texture grossière et granuleuse de sa chair et son âcreté, est si peu appétissant qu'il ne saurait être question de l'admettre à la cuisine.



# Lactaire à fossettes

Lactarius scrobiculatus Scop. ex Fr.  
Lactaire scrobiculé



Ce gros Lactaire est très variable de taille. Le **chapeau** varie de 10 à 20 cm de diamètre et se présente d'abord convexe, puis en coupe, mais toujours avec les bords recourbés vers le bas. Sa marge est laineuse, mais ce duvet s'amenuise à mesure de la croissance et elle finit par être à peu près lisse. La couleur en est jonquille doré, passant à une couleur paille au soleil, et tout le chapeau est marqué de zones concentriques plus foncées ou comme transparentes. Il est légèrement visqueux au centre, mais sec par ailleurs. Le **piéd**, de par son caractère principal, a donné à l'espèce son adjectif. En effet, il est épais (de 1 à 3 cm), creux, farineux, blanc crème et terminé en pointe à la base. Il comporte du haut en bas des taches de couleur plus foncées, crème jonquille, qui ressemblent à de petites fossettes, son signallement principal. Les **lamelles** sont adnées, assez serrées, peu larges, presque décourrentes; elles sont de couleur jaune pâle ou blanchâtres. La **chair** est molle, blanchâtre, devenant jaune au contact de l'air; son **odeur** est très poivrée et sa **saveur** très acre. Le lait blanc devient couleur de soufre après un moment de contact avec l'air ambiant. La **spore** a une taille de 8  $\mu$  sur 6 en moyenne. L'**habitat** de cette espèce est

constitué surtout par les sapinières des montagnes, où elle n'est pas très rare. Mais on la voit tout aussi fréquemment dans les pâturages de la plaine dans le Jura, toujours au bord des forêts de feuillus, où elle atteint parfois une très grande taille. Sa saison est la fin de l'été et le début de l'automne. On trouve ce Lactaire en troupes plus ou moins nombreuses çà et là dans les stations qui lui conviennent.

Identification: On le reconnaîtra à sa taille robuste, à sa couleur d'un beau jaune, aux zones qui marquent son chapeau, à sa chair blanche qui jaunit, à son pied blanc marqué de fossettes, à ses lamelles assez serrées jaune pâle ou blanchâtres et à son lait jaunissant d'une âcreté terrible.



Vu l'âcreté de sa chair et de son lait, la comestibilité de cette espèce est nulle et en interdit la consommation par l'homme. Mais il est curieux de constater que, malgré son âcreté, ou peut-être à cause d'elle, les vaches en pâture la broutent fréquemment, avec un plaisir évident, non sans éternuer après son ingestion.



# Lactaire délicieux

Lactarius deliciosus Fr.

Lactaire polonais, Vache rouge



Le **chapeau** de ce Lactaire a une taille de 8 à 15 cm de diamètre. Il est d'abord convexe avec les bords rabattus, puis il prend une forme de coupe plus ou moins creuse, mais ne devient pas tout plat. Sa couleur varie de l'aurore à l'orangé clair, et il est régulièrement marqué de zones concentriques plus foncées. Avec l'âge, il verdit plus ou moins, et parfois complètement. Ses **lamelles** sont arquées et quelque peu décurrentes, surtout chez les vieux exemplaires. Leur couleur est crème orangé, et elles verdissent peu à peu comme le chapeau lui-même. Le **piéd**, de 10 cm de haut et de 1 à 2 cm de diamètre, est raide et cassant, marqué de petites fossettes plus foncées, et il est très vite creux, avec à l'intérieur une sorte de moelle légère et cotonneuse. Sa couleur est plus pâle que celle du chapeau, il est mat et rose plutôt que rouge. La **chair** est dure, cassante, blanche chez les très jeunes exemplaires, mais devient vite couleur carotte, et elle verdit à l'air. Elle est piquante à la



langue à l'état cru. Le lait est également rouge carotte à la cassure et il est tout à fait doux, contrairement à la chair, qui est sub-âcre. L'**odeur** en est un peu résineuse, mais faible, et la **saveur** un peu acre. La **spore** est assez grande, de 10  $\mu$  et presque blanche. On trouve ce Lactaire très communément en automne, sous les conifères exclusivement, et surtout sous les pins, qui représentent son **habitat** préféré. On le trouve souvent très tard en saison, et il y en a parfois une poussée surnuméraire quand arrive le printemps.

Identification: On le reconnaîtra entre tous les Lactaires rouges à sa couleur allant de l'aurore à l'orangé clair, à son verdissement, à ses lamelles arquées, à son pied raide, cassant, creux et farci d'une moelle blanche et cotonneuse, aux petites fossettes que présente ce pied, à sa chair blanche devenant couleur carotte. Son habitat sous les pins est un autre caractère permettant de l'identifier facilement.



Sans être de premier choix -son nom de «délucieux» est abusif- ce Lactaire est cependant très mangeable et a ses amateurs. Mais il faut être prévenu que son ingestion colore les urines en rouge, pour ne pas être affolé à l'occasion. Il est conseillé de le faire cuire sur le gril, ce mode de cuisson lui faisant perdre sa saveur résineuse. On peut aussi, après l'avoir fait dégorger au sel, le confire au vinaigre, comme les cornichons.



# Lactaire à toison

Lactarius torminosus Schaeff. ex Fr.

Lactaire purgatif, Lactaire à coliques, Lactaire aux tranchées



C'est un beau et curieux Lactaire, dont le **chapeau** a de 8 à 12 cm de diamètre. Il est d'abord complètement convexe, puis il se développe en forme de coupe peu profonde. Il est tout zoné, incarnat rosé ou presque blanc, et on le distingue tout de suite à sa marge couverte d'une toison laineuse, surtout dans la jeunesse. Au centre, il est absolument lisse, et lubrifié par temps humide. Les **lamelles** sont adnées, très minces, serrées et blanchâtres. Le **ped**, de 10 cm de haut et de 1 cm d'épaisseur, est creux, dur et cassant, lisse, blanc rosé, et souvent, mais pas toujours, orné de quelques fossettes. La **chair** est blanc crème. Le lait est blanc, immuable, et sa **savoir** d'une âcreté extrême; son **odeur** est très poivrée. Sa **spore**, toute réticulée, est plutôt petite, de 7  $\mu$  sur 5. C'est une espèce capricieuse quant à son **habitat**. Elle vient bien en forêt de feuillus, mais semble préférer l'herbe des lisières, et elle aime le voisinage des bouleaux plus que celui des autres arbres. Mais on la trouve aussi sous les conifères et elle ne craint pas l'altitude. On la voit fréquemment dans les friches et les prés-bois, où elle entoure de ses troupes les arbres isolés dans les pâtures. On peut la rencontrer aussi bien en été qu'en automne. Quant à son adjectif, qui la donne pour purgative, il est de pure

fantaisie, car, étant donné son épouvantable âcreté, doublée d'une extrême amertume, il serait impossible de la consommer. Mais on a avancé comme explication de ce nom qu'elle a peut-être été utilisée autrefois comme émétique dans la pharmacopée des campagnes. Ce n'est pas impossible.

Identification: On le reconnaîtra à son chapeau rosé ou très pâle, bordé par une toison laineuse dans le jeune âge, à ses lamelles adnées, très minces, serrées et blanches, à son lait blanc, à sa chair blanche et à son horrible âcreté. Sa présence au pied des bouleaux aide à son identification.

Confusion: Il existe quelques espèces voisines, généralement plus petites ou plus colorées, ou ayant la marge du chapeau moins laineuse. Aucune de ces espèces n'étant cependant comestible, on évitera absolument de récolter les Lactaires zones et à lait blanc.



La comestibilité de cette espèce est nulle, même si après ébullition elle doit perdre une partie de son âcreté. Il ne vaut pas la peine de l'essayer. On remarquera à ce propos que presque tous les Lactaires sont de saveur acre ou amère, et que seules les espèces de saveur douce, qui sont peu nombreuses, sont à peu près comestibles.



# Lactaire blond

Lactarius helvus Fr.

Lactaire fauve, Lactaire Maggi, Lactaire brun



Le **chapeau** de ce Lactaire a de 5 à 15 cm de diamètre. Il est d'abord convexe, puis en coupe irrégulière. Il est charnu, fragile, gris rosé, brun cuir ou incarnat roussâtre, finement velouté et grenelé, passant à la fin à une couleur café au lait. Les **lamelles** sont minces, décurrentes, crème aurore. Le **pied** est grêle, de 8 à 10 cm de long sur 0.5 à 1 cm d'épaisseur, pruneux, orangé-roux. Il est renflé à la base, qui est largement veloutée. La **chair** en est jaune aurore, à peu près douce. Le lait est transparent comme de l'eau, de **savoir** douce. La **spore** est allongée et mesure  $10 \mu$  de long. Tout le champignon répand une **odeur** curieuse, qu'on a comparée à celle de la chicorée torréfiée, mais elle évoque en même temps celle de la racine de céleri ou celle des potages déshydratés, ce qui lui a valu le nom de «champignon Maggi», malgré les protestations du fabricant. Ce Lactaire a des **habitats** très inattendus. Il vient surtout sous les pins, uniquement en terrain siliceux, et, de la fin de l'été jusqu'au début de l'automne, on peut le rencontrer dans les Vosges sur les sommets les plus arides, mais on le verra également dans les maigres pinèdes des marais tourbeux du Jura, où il trouve le milieu acide qui lui est nécessaire. Ce n'est donc pas l'humidité qui lui est nécessaire, mais seulement un potentiel d'hydrogène de 4.5, ou de 5 tout au plus. Si beaucoup d'espèces sont indifférentes à la nature du terrain, il en est, comme celle-ci, qui sont très

exclusives et qui renseignent immédiatement l'observateur sur le caractère géologique du terrain où il se trouve. Il prouve aussi combien la connaissance des autres disciplines des sciences naturelles est utile au mycologue pour le guider dans ses recherches et ses observations.

Identification: On reconnaît facilement cette espèce à son chapeau couleur de cuir, allant du rosâtre au brun roussâtre, à ses lamelles crème aurore, à la base du pied veloutée, à son lait transparent et doux, à sa chair jaune et à son odeur tout à fait particulière, rappelant celle du céleri ou de la chicorée torréfiée.



On ne saurait en faire un plat complet, mais certains amateurs l'utilisent comme assaisonnement dans les potages, dont il relève la saveur et le parfum. Il peut toutefois provoquer des dérangements digestifs.





# Lactaire odorant

Lactarius glyciosmus Fr.

Lactaire parfumé, Lactaire à douce odeur



C'est un petit Lactaire dont le **chapeau** varie de 2 à 5 cm de diamètre tout au plus. Il est mamelonné, très mince et quelque peu ondulé sur les bords, de couleur gris perle, passant au chamois avec le temps, devenant finalement incarnat ocracé et parfois teinté de lilas. Les **lamelles**, très minces, sont arquées, à peine décurrentes, très serrées, de couleur crème jonquille, puis incarnat. Le **pied**, de 2 à 4 cm de haut et de 0.5 cm d'épaisseur, est plein, brièvement poilu, velouté à la base, fragile, de couleur blanche, puis paille. Le **chair** est tendre, de couleur blanche, puis crème rosé, de **saveur** à peu près douce. Le lait est blanc, très fluide, mais peu abondant; il est un peu âpre après un petit moment sur la langue. Tout le champignon exhale une **odeur** très particulière, sur laquelle on discute encore. On la compare à celle de la cannelle, de la farine de coco, mais il semble bien qu'elle soit exactement celle qui correspond aux feuilles de figuier froissées. La plupart des Lactaires sont en effet très riches en odeurs bizarres, souvent désagréables, ou aromatiques et indéfinissables. La **spore** a  $9 \mu$  de long et elle est ocellée. L'**habitat** du Lactaire odorant est très spécial. Il ne vient que sous les bouleaux en terrain siliceux ou complètement décalcifié, souvent en troupes nombreuses, et de préférence par temps calme et doux. Sa saison est l'automne, car il aime les temps pluvieux; il arrive que son odeur le révèle avant qu'on ne l'ait vu. On n'a aucun

renseignement sur sa comestibilité. Sa petite taille est assez décourageante. Il fait partie de ces très petits champignons quelque peu étranges, sans aucune valeur, dont la rencontre est toujours agréable.

Identification: Se reconnaît à sa petite taille, à son mamelon toujours visible, à sa couleur gris perle, passant au roussâtre rosé, à ses lamelles minces et serrées, à sa chair mince et blanche, à sa saveur à peine piquante, à son lait fluide et rare, et, surtout, à son odeur unique dans le genre: feuilles de figuier froissées.



Tout au plus pourrait-on l'utiliser comme assaisonnement de saveur exotique quand on est à la recherche d'originalité et d'inattendu. Mais son odeur particulière de feuilles de figuier froissées pourrait donner au mets un arôme sans doute surprenant et certainement insupportable.



# Lactaire muqueux

Lactarius blennius Fr.

Lactaire morveux, Lactaire stupide



C'est un Lactaire modeste; son **chapeau**, de 5 à 10cm de diamètre, est convexe, puis en coupe. Il est très mince, taché circulairement comme par des gouttes plus foncées que le fond, de couleur qui varie du gris verdoyant à l'olivâtre. Il est extrêmement visqueux, surtout dans le jeune âge, car cette viscosité peut être entraînée par la pluie ou se résoudre par le sec. La marge est d'abord enroulée, puis aiguë, portant un léger velouté très fugace. Les **lamelles** sont arquées, minces, serrées, blanches, se tachant de gris verdâtre au toucher, mais il faut attendre quelques minutes pour apercevoir ce changement, plus rapide s'il fait chaud. Le **ped**, de 5 à 8 cm de haut, est d'abord spongieux, puis creux, très visqueux, d'abord blanc, puis grisonnant ou olivâtre. La **chair** est blanche, se tachant de vert tendre, puis de rose, comme le pied, quand on la froisse; elle est sans **odeur**. Le lait est blanc, puis vert cendré. D'une **savoir** d'abord douce, il fait illusion, car, au bout d'un moment, il laisse sur la langue une sensation de brûlure insupportable. La **spore**, de 6 à 8  $\mu$ , est pourvue de crêtes et de zébrures très belles sous le microscope. Beaucoup de Lactaires présentent des changements de couleur à la cassure ou en vieillissant, et leur lait fait de même. Cette mutation, souvent très rapide, d'autres fois plus lente, doit toujours être notée pour arriver à la bonne détermination. C'est le cas de ce Lactaire «muqueux» qui porte bien son nom,

du fait de la viscosité qui le revêt du pied à la tête. On le trouve couramment en été et en automne, surtout sous les hêtres, son **habitat** le plus courant, et notamment dans la plaine. Il semble indifférent à la nature du terrain. Il est beaucoup plus rare en montagne, où les hêtres se raréfient avec l'altitude.

Identification: Ses marques signalétiques sont sa couleur gris verdâtre, son extrême viscosité, les guttules qui marquent son chapeau, ses lamelles arquées et serrées se tachant de gris verdâtre au toucher, son pied spongieux, mais creux et visqueux, sa chair et son lait verdissant à l'air, et son âcreté qui n'est pas immédiate.



Il n'est pas question de consommer *Lactarius blennius*, car le goût de la chair de cette espèce, acre et poivré, à lait blanc, devient brûlant et insupportable après quelques moments sur la langue.



# Lactaire plombé

*Lactarius necator* (plumbeus) (Bull.) Fr.



C'est un géant parmi les Lactaires. Le **chapeau**, dont le diamètre peut atteindre de 10 à 30 cm, est convexe plan, souvent irrégulier, dissymétrique et gondolé sur la périphérie, finalement en forme de coupe peu profonde. D'abord pâle, il devient très vite panaché d'olive, qui tourne à la fin au vert noirâtre. Quand on n'en a pas l'habitude, on a du mal à croire, en voyant de jeunes exemplaires à côté des plus vieux, qu'il s'agit de la même espèce. Les **lamelles** sont adnées, presque décurrentes, blanc crème, puis jaune paille. Elles se tachent d'olive sur leur marge. Le **piéd** est relativement court par rapport au volume du chapeau; il a de 6 à 8-10 cm de haut, mais, en revanche, il a souvent 3 ou 4 cm d'épaisseur. Il est d'abord plein, puis devient creux à mesure que les réserves qu'il contenait ont servi à nourrir le développement du chapeau. Il est lisse, orné de quelques fossettes, olivâtre ou verdâtre. Il présente aussi une viscosité faible, mais qui n'est pas constante. On hésite à signaler la viscosité du chapeau, qui est également aléatoire, car on peut le trouver réellement visqueux, mais aussi bien légèrement tomenteux, surtout à la marge. La **chair** est épaisse, blanche, dure et cassante. Le lait, abondant, est lui aussi blanc et immuable, d'une **savoir** extrêmement acre. Cette grande espèce a son **habitat** dans les forêts feuillues, surtout sous les bouleaux, mais aussi sous les hêtres, en fin d'été et en automne. On la trouve en plaine assez communément, mais aussi en montagne, aussi haut que les bouleaux peuvent monter. Le seul intérêt de cette espèce est sa taille souvent énorme et la

bizarre couleur vert noirâtre de son chapeau.

Identification: La taille énorme de ce Lactaire, la couleur sombre et sale, presque noirâtre, de son chapeau, ses lamelles se tachant d'olive sur leur marge, son gros pied court devenant creux et orné de quelques fossettes, sa chair blanche, dure et cassante, son lait blanc abondant, immuable et très acre, suffisent à le reconnaître.



Il est inutile d'essayer de consommer cette espèce. On la croit toxique, puisque son adjectif necator veut bien dire «assassin». De toute façon, il est hors de doute que jamais personne n'a tenté de «déguster» ce Lactaire géant.





# Lactaire couleur de suie

Lactarius lignyotus Fr  
Ramoneur



Ce Lactaire a un **chapeau** de 5 à 10 cm de diamètre au plus qui est convexe plan et porte toujours en son centre un mamelon pointu. Il est tout ridé, sillonné, et comme réticulé par de petites veines en relief qui se rejoignent çà et là. Il n'est aucunement visqueux, mais, au contraire, prumineux, presque villeux, et sa couleur bistre noirâtre est frappante. Les **lamelles** font avec le chapeau un vif contraste, car elles sont d'un blanc de neige avant de devenir d'un beau jonquille incarnat. Elles sont simplement adnées et horizontales. Le **piéd**, spongieux à l'intérieur, est revêtu d'une sorte d'écorce plus solide. Il a 10 cm de haut sur 0.5 cm d'épaisseur. Il est très joliment cannelé au sommet, d'aspect velouté et du même bistre noirâtre que le chapeau. La **chair** est légère, comme floconneuse, blanche comme le lait, et elle rougit à l'air comme lui. Sa **savoir** est légèrement acré, mais beaucoup moins que celle de bien d'autres espèces du même genre. Sa **spore** est ocracée et ornée de grosses pointes en relief. Cette espèce est assez commune dans les sapinières des montagnes, et elle descend sous les conifères de la plaine. On la trouve surtout en été, mais aussi en automne, et le plus souvent sur les plaques de mousse,

qui sont son **habitat** préféré. Malgré son âcreté, ce Lactaire est couramment consommé par les montagnards du Jura, où il est commun. Mais ordinairement on ne le récoltera que faute de mieux. Beaucoup d'espèces comme celle-ci sont consommées par tradition, bien plus que pour leurs qualités propres.

Identification: On reconnaît cette espèce à sa couleur très sombre, presque noirâtre, à son aspect velouté, à son mamelon pointu à ses lamelles blanches jaunissant, à sa chair et à son lait d'une médiocre âcreté. Toujours sous les sapins.



Puisque les Jurassiens le consomment couramment, c'est que ce Lactaire est comestible. Bien que de qualité douteuse, on ne risque rien à en faire l'expérience, et peut-être serait-il souhaitable de l'ajouter à la liste des comestibles convenables.



# Lactaire à lait abondant

Lactarius volemus Fr.

Lactaire laiteux, Vachette



Le **chapeau** de cette espèce est assez grand et a de 10 à 18 cm de diamètre. Il est épais, tout à fait glabre, dur, nankin, fauve, crème jonquille, brun safrané ou rouge brique. Malgré ces différences possibles dans les couleurs qu'il affecte, il est facile à reconnaître à son aspect massif et ramassé, et à l'apparence mate de son revêtement. Il se craquelle en vieillissant. En effet, il n'est jamais brillant et semble revêtu de drap. Les **lamelles** sont adnées, serrées, minces, crème, puis ocre incarnat, mais deviennent rapidement brunes par le froissement. Le **piéd** est très caractéristique, de 8 à 15 cm de haut et de 1 à 2 cm d'épaisseur. Il est plein, dur, prineux, de couleur jonquille ou fauve safrané. La **chair** est compacte, toute blanche, de **savoir** douce et agréable, ainsi que le lait, qui est d'une abondance extrême. L'**odeur** est à peu près nulle, mais, quand le champignon est froissé, elle devient peu agréable. Une propriété curieuse de cette espèce: quand on en a cueilli quelques exemplaires, les doigts s'imprègnent d'une odeur qui est exactement celle qu'on respire auprès des fauves d'une ménagerie. La **spore**, grenelée, est de 10  $\mu$ , et de

couleur citrine en masse et sous le microscope. Cette espèce est commune dans toutes les forêts en été et jusqu'au début de l'automne, mais surtout sous les chênes, son **habitat** préféré, et plus rarement sous les conifères. C'est un des Lactaires comestibles dont on fait grand cas en Europe centrale, où on le consomme volontiers cru, coupé en fines tranches et assaisonné d'huile, de vinaigre, de sel et de poivre, comme une salade.

Identification: Se reconnaît à son gros chapeau d'apparence mate et de couleur qui varie entre tous les tons du jaune, du fauve et du safrané. Les lamelles deviennent brunes par froissement. Son pied, robuste et plein, est de la même couleur que le chapeau. Sa chair, blanche et épaisse, laisse exsuder un lait très abondant et doux, chose exceptionnelle chez les Lactaires. Il laisse sur les doigts qui l'ont cueilli une odeur sauvage caractéristique et unique en son genre.



Bien que comestible, d'autant plus que sa chair et son lait sont d'une saveur douce, le Lactaire à lait abondant est méprisé en France. Il est préférable de le présenter cru, en salade, bien assaisonné, plutôt que cuit, car il garde un goût de savon.



# Lactaire à odeur de camphre

Lactarius camphoratus (Bull.) Fr.  
Lactaire camphré



C'est un très modeste Lactaire, au **chapeau** de 4 à 6 cm de diamètre tout au plus, absolument glabre, souvent rugueux et comme chagriné, d'un beau bai brun briqueté pouvant passer au bistre plus ou moins sombre avec le temps. Le chapeau est d'abord tout convexe, puis se déforme en vieillissant et prend une silhouette en forme de coupe. Ses **lamelles** adhèrent au pied et sont fines, serrées et décurrentes, arquées, crème incarnat, puis roussâtres. Le **pied** est relativement long par rapport au chapeau et il a de 8 à 10 cm de haut sur 0.5 cm d'épaisseur. Il est fragile, spongieux, onduleux, brun-rouge ou briqueté. La **chair** est mince, rousse et de **savoir** absolument douce. Elle exhale une **odeur** spéciale, un peu camphrée, comme le veut son adjectif spécifique, mais qui évoque plutôt celle du mélilot desséché, c'est-à-dire celle du fenugrec ou de la coumarine. Le lait est tout blanc, ne change pas de couleur et est absolument doux. C'est donc une des rares exceptions parmi les Lactaires, qui sont, le plus souvent, voués à l'âcreté et à l'amertume. Ajoutons que le lait, habituellement blanc, se montre parfois transparent comme de l'eau. La **spore** est longue de 9  $\mu$  et ornée de grosses verrues. Cette espèce a son **habitat** dans tous les bois, et même sous toutes les latitudes; on la trouve dès le début de l'été et jusqu'à la fin de l'automne. On s'étonnera peut-être de voir les



Lactaires rangés parmi les Russulacées. En fait, les Russules et les Lactaires sont très voisins par leur anatomie, leur architecture et les caractères de leurs spores hérissées d'ornements qui leur ont fait donner aussi le nom d'«Astérosporées».

Identification: Sa petite taille, son revêtement chagriné d'un beau rouge-brun ou bai, son pied mince et fragile, et surtout son odeur de mélilot desséché font reconnaître facilement cette espèce très commune et discrète qui ne force guère l'attention.

Confusion: Il existe plusieurs espèces de petits Lactaires ayant la même allure et la même silhouette. Ils sont souvent difficiles à déterminer, et celui-ci servira, grâce à son odeur, de point de repère quand on s'attaquera sérieusement à leur série.



Cette espèce, sans aucun intérêt culinaire, n'est pas toxique, mais son odeur étrange la fait rejeter. Encore celle-ci n'est-elle pas désagréable, alors que d'autres sont franchement répugnantes. Une fois séché, il peut être utilisé comme condiment.



# Lactaire roux

Lactarius rufus Scop. Fr



Ce Lactaire a un **chapeau** de 6 à 10 cm de diamètre. Il est convexe, largement et toujours mamelonné, à la fin creusé en coupe, mais en conservant son mamelon plus ou moins marqué. Il apparaît d'abord soyeux et presque poilu, mais il devient vite lisse et glabre, et même luisant. Il est d'un beau roux-brun, ou châtain briqueté, et il pâlit vers la fin, si bien que les vieux exemplaires peuvent tromper l'observateur. Au début, sa marge est enroulée, comme chez plusieurs autres espèces, et elle est finement veloutée jusqu'au moment où, ayant terminé sa croissance, elle est très mince et aiguë. Les **lamelles** sont arquées, quelque peu décourbées, très serrées, minces, d'abord crème ocracé, puis ocre fauve. Le  **pied**, de 8 à 10 cm de haut, a 1 cm d'épaisseur. Il est plein, glabre, parfois pruiné, d'un beau roux incarnat, poilu et blanc à la base, qui est un peu renflée. Le **chair** est blanche au centre, mais crème jonquille sur le bord du chapeau, et elle n'a presque pas d'**odeur**. Le lait est blanc, assez abondant, ne changeant pas de couleur, et, comme la chair, de **savoir** très acre. La **spore** jaunâtre mesure  $8 \mu$  sur  $7$  et elle est finement réticulée. Cette espèce est très commune dans les forêts de conifères et plus rare sous les bouleaux, en terrain acide, son **habitat** préféré, aussi la voit-on partout dans les Vosges en été et en automne. En revanche, dans le Jura elle ne se montre

qu'en automne dans les tourbières. Son âcreté exclut toute idée de comestibilité. Quoique sans grand intérêt gastronomique, c'est une espèce qu'il faut connaître, car on est presque sûr de la rencontrer dans une excursion en montagne.

Identification: Un chapeau bai rougeâtre, mamelonné, d'abord un peu duveteux, puis lisse, des lamelles crème puis fauves, un pied plein et roux, un lait blanc et brûlant, un habitat limité aux conifères et aux bouleaux en terrain acide sont les éléments signalétiques de cette espèce commune dans les stations qui lui plaisent.

Confusion: Autour de ce Lactaire gravitent quelques petites espèces qui lui ressemblent quant à la couleur et qu'on ne peut distinguer qu'avec beaucoup d'expérience. Celui-ci servira de jalon pour atteindre la connaissance des autres espèces.



Cette espèce n'est sans doute pas toxique, mais, comme de nombreux autres Lactaires, solidement immangeable étant donné sa saveur très acre. Mais elle est consommée comme condiment piquant dans certains pays, après avoir subi une préparation spéciale.



# Agaric des champs

Agaricus (Psalliota) campester (L.) Fr.  
Psalliote champêtre, Rose des prés



Le **chapeau** de cette espèce classique entre toutes a d'ordinaire de 4 à 10 cm de diamètre, mais peut être plus grand ou plus petit. Il est d'abord globuleux, puis convexe plan, d'un blanc pur ou grisonnant, parfois couvert de petites écailles ou mèches blanches appliquées, mais ces mèches sont dans certaines formes brunâtres et peuvent se relever en vraies écailles. Ses **lamelles**, très fines et très serrées, sont d'abord rose très pâle, puis deviennent rose vif, et enfin d'un pourpre foncé presque noir. Elles sont distantes et atteignent à peine la marge qui les déborde un peu. Le **pied** est tout blanc, en forme de fuseau, plein, charnu et tendre. Il porte à son sommet un **anneau** tombant, léger et souvent fugitif. Ce pied, comme chez tous les Agaricus, peut être séparé du chapeau sans rupture de la chair, car il constitue un véritable organe autonome. La **chair** est blanche, mais se colore en rose ou en roussâtre à l'air. Elle est de **savoir** délicieuse, même crue, et d'excellente **odeur**. Sa **spore**, pourpre foncé, mesure  $7\ \mu$  sur 4. Cette espèce a son **habitat** exclusivement dans les prairies et les pâturages au mois de septembre, à condition que le mois d'août ait été chaud et sec. Car c'est la sécheresse qui, en interrompant la végétation du mycélium, le force à émettre les primordiums qui se transformeront en carpophores dès que l'humidité suffisante sera

revenue. C'est un des champignons dont la croissance est la plus rapide. Il s'en forme dans ses stations du soir au matin, et du matin au soir. Il lui suffit donc de quelques heures pour atteindre sa taille définitive.

Identification: Chapeau tout blanc au début, hémisphérique, puis plan, lamelles rose, puis pourpre noirâtre, pied blanc pourvu d'un anneau fragile, chair blanche ayant tendance à rosir à l'air, station dans les prés et les pâtures.

Confusion: Les seules confusions sont celles avec [Agaricus xanthoderma](#) (Psalliote jaunissante), qui est toxique, et avec [Inocybe Patouillardii](#) (Inocybe de Patouillard), espèce non comestible. La confusion avec [Calocybe gambosa](#) (Tricholome de la Saint-Georges) est sans danger. Voir Confusions.



C'est un des comestibles les plus connus et les plus recherchés depuis l'Antiquité. Cette espèce se prête à toutes les préparations culinaires. Cuite sur le gril, elle conserve toute sa saveur. Elle s'accommode très bien d'une sauce à la crème et fait merveille dans la garniture d'un vol-au-vent ou d'une omelette.





# Champignon de Paris

Agaricus (Psalliota) bisporus (Lge) Sing.  
Champignon de couche, Psalliote



Son **chapeau** est très variable. Il a de 4 à 15 cm de diamètre. Il n'est pas globuleux, comme celui de l'espèce précédente, mais de profil trapézoïdal, c'est-à-dire aplati sur le sommet, avec une marge plus ou moins abrupte, surtout chez les grands exemplaires. Il peut être tout blanc, et c'est la forme qu'on voit le plus souvent dans le commerce. Mais il en existe des formes de couleur isabelle ou noisette, généralement de taille plus forte et préférées par les gourmets, qui leur trouvent un parfum plus corsé. Il peut aussi être absolument lisse, mais encore écailleux, ou couvert de mèches apprimées. Toutes ces formes sont peut-être des espèces, mais si voisines du type qu'il est inutile de compliquer la nomenclature pour elles. Les **lamelles** sont d'abord roses, puis passent au pourpre et au noirâtre. Cette couleur est provoquée par la maturité des spores, et un seul exemplaire peut en émettre plusieurs milliards. Le **pied** est trapu, a de 1 à 2 cm d'épaisseur et mesure de 5 à 10 cm de haut. Il est pourvu d'un **anneau** très fragile et souvent disparu. La **chair** est blanche, mais rougit ou roussit à l'air. L' **odeur** est agréable, ainsi que la chair, quoique de **savoir** moins fine que l'espèce précédente. Sa **spore** mesure  $6\ \mu$  sur 8. Quant à l'adjectif bisporus, il signale que les basides de cette espèce ne portent que deux spores. On ne trouve cette espèce, du printemps à l'automne, que dans les terres cultivées, son seul **habitat**, là où du fumier a été enterré, et c'est l'observation de cette particularité qui a amené les jardiniers français du XVIIe siècle à entreprendre sa culture.

Identification: Un chapeau robuste et un peu aplati, blanc, lisse ou écailleux, parfois de couleur noisette et de taille très variable. Lamelles roses puis pourpre noirâtre, pied robuste et charnu, chair blanche rougissant ou roussissant, station exclusive dans les terres cultivées, ou en culture.

Confusion: Ne peut guère être confondu qu'avec [Agaricus campester](#) (Agaric des champs), espèce précédente, et ce serait sans risque, ou avec [Agaricus xanthoderma](#) (Psalliote jaunissante), ce qui serait plus dangereux, car il s'agit d'une espèce toxique.



Le Champignon de Paris est universellement connu et son rôle dans la cuisine, qu'elle soit française ou étrangère, est illimité. Il peut accompagner un rôti, garnir une omelette, et est l'ingrédient essentiel de la sauce financière. Cuisiné seul, revenu dans un jus de viande et réduit, il accompagnera à merveille une pièce de viande de grand appareil.



# Psalliote à deux anneaux

*Agaricus (Psalliota) bitorquis edulis* (Quél.) Sacc.



Le **chapeau** de cette espèce est d'abord tout à fait sphérique, de 5 à 10 cm de diamètre, épais, lisse, sans aucune mèche ni écaille, blanc comme du lait, devenant crème ocracé sur les bords. Les **lamelles** sont très écartées du pied, arrondies, d'abord absolument blanches, puis rosées et enfin brun-pourpre, comme chez toutes les *Agaricus*. Le **pied** est ovoïde, épais, plein, blanc, et il présente une curieuse particularité: il porte à son sommet un anneau membraneux très solide et à sa base un voile remontant qui ressemble un peu à la volve d'une Amanite. Ce voile de la base est séparé du pied par un sillon concave de 5 à 10 mm de profondeur. La **chair** est ferme, blanche, incarnat puis bistrée à l'air. Elle est de bonne **savoir** et a une **odeur** agréable. La **spore** est elliptique, de 5 à 6  $\mu$  presque sphérique et d'un bai purpurin. Cette espèce n'est pas très rare, mais son **habitat** est cantonné dans les terres cultivées, au bord des chemins, souvent dans les jardins publics, même dans les grandes villes. Il lui arrive de pousser dans les serres, où elle fait le désespoir des horticulteurs, dont elle bouleverse les semis. On la trouve en toute saison, sauf par les gelées. Remarquons à son propos que, si la nomenclature internationale a adopté le nom de genre *Agaricus*, la tradition française parle toujours de Psalliote. En effet, dans le langage traditionnel, on désigne sous le nom d'*Agaric* tous les champignons à lamelles, et c'est sans doute une erreur de l'avoir restreint à un seul genre, et sans raisons suffisantes. La nomenclature actuelle présente

d'autres anomalies de ce genre, peut-être provisoires, du moins peut-on l'espérer.

Identification: Cette espèce ressemble beaucoup au Champignon de Paris, ou de couche, mais en plus trapue. Elle s'en distingue immédiatement par son anneau membraneux et solide, et surtout par son voile supplémentaire et volviforme à la base du pied qui forme un anneau double.



C'est un bon comestible, de la même qualité que le Champignon de Paris, dont il présente la même saveur agréable et le même parfum délicieux et qu'il peut parfaitement remplacer dans toutes les préparations culinaires suggérées pour cette espèce.



# Psalliote à pied bulbeux

Agaricus (Psalliota) abruptibulbus Peck  
Psalliote marginée, Boule de neige



Cette belle Psalliote présente un **chapeau** de 8 à 15 cm de diamètre, d'abord sphérique, puis étalé convexe, tout blanc, soyeux et doux au toucher. Il se tache de jaune citrin au froissement. Les **lamelles**, distantes du pied, très serrées, sont d'abord très pâles, puis deviennent d'un brun-pourpre foncé à la maturité des spores. Le **pied** est cylindrique et a de 8 à 15 cm de haut et de 1 à 2 cm de diamètre. Il porte un **anneau** bien formé et retombant très près de son sommet. Son principal caractère se remarque à sa base, qui, au lieu de continuer simplement le cylindre du pied, s'élargit brusquement et forme un rebord évident, comme si le champignon sortait d'un bulbe: de là son adjectif latin abruptibulbus, qui signifie «à bulbe tranché». La **chair** de cette espèce est blanche, mais jaunit à la cassure. Elle est tendre, de **savoir** douce et très agréable. Son **odeur** est subtilement anisée et permet de distinguer cette

espèce d'autres, plus ou moins voisines. Sa **spore** a 8  $\mu$  sur 5. Son **habitat** est vaste, mais elle préfère les forêts d'épicéas, avec une prédilection très nette pour le terrain calcaire, où on la trouve parfois en grande abondance. Cette Psalliote peut donner deux ou trois poussées successives, s'étalant de juin à octobre, selon les conditions atmosphériques. Ce sont les saisons les plus pluvieuses qui sont les plus favorables à sa poussée. Comme toutes les Psalliotes, cette espèce n'est pas mycorhizique et vit seulement du terreau formé par le tapis des aiguilles et des feuilles, et plus ce terreau est épais, plus développés seront les exemplaires qui s'en nourrissent.

Identification: Champignon de belles dimensions, tout blanc mais jaunissant plus ou moins. Odeur anisée. On le reconnaît au rebord qui entoure la base de son pied et qui ne se trouve chez aucune autre Psalliote.

Confusion: Elle peut être confondue avec [Agaricus xanthoderma](#) (Psalliote jaunissante), espèce toxique, mais n'ayant pas le même habitat, et, plus dangereusement, avec [Amanita virosa](#) (Amanite vireuse) et [Amanita verna](#) (Amanite printanière), espèces mortelles.



C'est un champignon de tout premier ordre, sapide et tendre, sans être mou. Comestible délicieux, son parfum d'anis disparaît à la cuisson et laisse la place à un autre, plus fin que celui des champignons de couche, mais il se prête aux mêmes préparations culinaires. On peut farcir les gros chapeaux encore fermés et les faire cuire au four. Le résultat sera toujours excellent.





# Psalliote jaunissante

Agaricus (Psalliota) xanthoderma Gen.  
Mousseron jaunisse



C'est une Psalliote superbe. Son **chapeau**, au début, a une forme presque cylindrique, le sommet étant tout plat et les bords tombant à la verticale; il s'étale ensuite et devient à peu près plan, avec une légère bosse en son centre et atteignant de 10 à 15 cm de diamètre. Il est sur pied d'un blanc éclatant (c'est la plus blanche des Psallioties), mais se tachant de jaune au toucher. Le **piéd** est robuste, cylindrique, a 1 cm d'épaisseur et mesure de 10 à 15 cm de haut; il est d'un blanc brillant et porte à son sommet un bel **anneau** membraneux et persistant, souvent denticulé et teinté de jaune sur le bord; il est rempli d'une moelle fragile. Son principal caractère se trouve à sa base, qui est renflée et dont l'intérieur est toujours d'un jaune cadmium éclatant. C'est ce détail surtout qui permet de reconnaître à coup sûr cette espèce. Les **lamelles** sont très serrées, minces, longtemps incolores, puis devenant roses et enfin pourpres. La **chair**, blanche, a tendance à jaunir ou à roussir, et elle

dégage une **odeur** repoussante et tenace, qui évoque celle d'un placard où ont niché des souris, ou encore celle de l'iodoforme, composé solide, jaune, cristallisé, utilisé comme antiseptique. Cette odeur suffit à la faire rejeter comme comestible. La **spore**, étroite, mesure  $6 \mu$  sur  $3$ . Son **habitat** est le plus souvent dans les prairies grasses, dans les vergers, dans les jardins, où il est facile d'observer les cordons mycéliens qui l'ont nourrie; on la trouve aussi bien en été qu'en automne, surtout dans l'Ouest. C'est la seule des Psalliotes communes dont il faut se méfier absolument, et cela malgré sa somptueuse apparence.

Identification: Reconnaisable à sa grande taille, à sa couleur d'un blanc éclatant et unique, à la forme cylindrique de son chapeau dans sa jeunesse, à son jaunissement, à la tache jaune vif dans la base renflée du pied robuste et cylindrique, et à son odeur nauséabonde.

Confusion: Peut se confondre avec [Agaricus abruptibulbus](#) (Psalliote à pied bulbeux), qui est comestible, mais aussi avec [Amanita virosa](#) (Amanite vireuse) et [Amanita verna](#) (Amanite printanière), deux espèces mortelles. Voir Confusions.



Espèce à rejeter, bien que des estomacs robustes arrivent à la digérer sans dommage. Dans la plupart des cas, il vaut mieux ne pas l'essayer: elle est à la fois purgative et émétique, et peut provoquer de très sévères indigestions.



# Psalliote des forêts

*Agaricus (Psalliota) silvaticus* Schaeff. ex Secr.  
Agaric des forêts, Rosé à mèches, Boule de neige grise



Cette Psalliote est le type de toute une série de champignons de ce genre plus ou moins couverts de mèches sur le chapeau. Le **chapeau** de cette espèce est très variable de taille et va de 10 à 18 cm de diamètre; il est entièrement couvert, sur le fond blanc de la chair, de belles mèches plus ou moins retroussées, dont la couleur varie du blond au brun avec tous les tons intermédiaires. Ces mèches donnent au chapeau, par ailleurs légèrement mamelonné, une élégance particulière. Les **lamelles**, d'abord d'un blanc carné, sont finalement d'une couleur brun terne et moins pourpre que chez les autres Psalliotes. Le **ped** est robuste, de 10 à 15 cm de haut et de 1 à 3 cm d'épaisseur. Il est creux à l'état adulte. Il porte à son sommet un **anneau** membraneux et durable, souvent marginé d'écailles brunes. En dessous de cet anneau, le pied est souvent feutré d'écailles blanches et fragiles. La **chair** est épaisse et tendre, blanche, rougissant rapidement à l'air. Elle a une **savoir** très

fine et une **odeur** agréablement parfumée. C'est dans le pied que le rougissement est le plus manifeste. La **spore**, allongée, est de 9  $\mu$  sur 6. Cette belle espèce a son **habitat** surtout sous les épicéas, qui abritent par ailleurs plusieurs autres espèces de ce genre sympathique. Elle est assez tardive (on la trouve à la fin de l'été et en automne) et vient en cercles parfois très abondants. Mais on peut aussi la rencontrer, quoique plus rarement, sous les feuillus et dans les vergers. Elle répond dans l'est de la France au curieux nom vulgaire de Boule de neige grise, à ne pas confondre avec Psalliotte à pied bulbeux, ou Boule de neige (*Agaricus abruptibulbus*), espèce déjà citée.

Identification: Espèce se reconnaissant à son grand chapeau couvert de mèches brunes, à ses lamelles devenant moins pourpres que celles des autres Psalliottes, à l'anneau membraneux et persistant de son pied, à sa chair épaisse et rougissante, et à son habitat sous les épicéas.

Confusion: On pourrait confondre cette Psalliotte avec [Agaricus xanthoderma](#) (Psalliotte jaunissante). Les deux espèces poussent à la même saison mais n'ont pas le même habitat. C'est l'odeur repoussante de xanthoderma, espèce toxique, qui les distingue.



C'est un comestible délicieux, de saveur très fine, justement apprécié et recherché par les amateurs; il se tient admirablement à la cuisson et se prête aux mêmes préparations que d'autres Psalliottes.



# Coulemelle

Macrolepiota (Lepiota) procera (Scop. ex Fr.) Singer  
Lépiote élevée, Parasol, Couleuvrée, Nez-de-chat



C'est, en France, le géant du genre. Son **chapeau** peut atteindre jusqu'à 35 cm de diamètre. Mais il faut le voir croître pour comprendre. Au début, on ne voit qu'une sorte de gros bulbe coiffé d'un dé à coudre brun. Ce pseudo-bulbe est une réserve de nourriture d'où va s'élaner un **ped** de 20 à 30 cm de haut et de 1 à 3 cm de diamètre, d'abord d'un beau brun mais qui va voir son revêtement se déchiqueter de manière à le couvrir de tigrures brunes sur fond blanc, qui lui vaudront son nom populaire de Couleuvrée. En même temps, le chapeau va s'élargir et atteindre rapidement toute sa taille. Mais, là aussi, le revêtement ne suit pas et se sépare en grosses écailles éparses sur le fond blanc de la chair, sauf au sommet, qui ne se distend pas et conserve son revêtement brun intact sur un mamelon pointu, à l'origine d'un autre nom vulgaire de cette espèce: Nez-de-chat. En même temps que le chapeau



s'étend, un voile épais qui protégeait les lamelles va se détacher du pied et des bords de la marge, de manière à former un **anneau** double et membraneux, libre, et qui peut coulisser sur le pied. Ce dernier, qui est séparable, est vite creux mais d'une solidité à toute épreuve. Les **lamelles** sont très larges, très serrées, toutes blanches, et présentent une surface hyméniale énorme. La **chair** elle-même, blanche, est épaisse au centre, de plus en plus mince vers la marge, tendre et parfumée; sa **saveur** et son **odeur** rappellent celles de la noisette. La **spore**, grande, mesure 15  $\mu$ . Les terrains acides constituent l'**habitat** de cette espèce. Très commune sous les conifères ou dans les prés, et le terrain acide des vieilles sapinières, elle est assez tardive; on la trouve à la fin de l'été et en automne.

Identification: Facile à reconnaître à sa taille géante, à son chapeau élégamment coiffé d'écaillés dues à la déchirure du revêtement, à son pied tigré, son anneau mobile, sa chair blanche et épaisse, et à ses larges lamelles présentant une surface hyméniale énorme. Son apparition tardive est un autre caractère qui facilite son identification.



A part le pied, trop fibreux et coriace, c'est un très bon comestible, à condition de le cueillir tout jeune, quand il est fermé comme une mailloche de grosse caisse. C'est cuit sur le grill qu'il exhale le mieux sa saveur.



# Lépiote déguenillée

Macrolepiota (Lepiota) rhacodes (Vitt.) Singer  
Demi-couleuvrée



Cette Lépiote est voisine de l'espèce précédente, mais elle a une personnalité propre. Elle est moins développée, et son **chapeau** ne dépasse pas 15 à 18 cm de diamètre. Il est gris brunâtre, mais écaillé d'une autre façon. Alors que les écailles de la Coulemelle sont mobiles et souvent tombent d'elles-mêmes ou sous l'effet de la pluie, celles de la Lépiote déguenillée sont en fait des déchirures de la chair proprement dite et sont durables. De plus, le chapeau ne porte pas de mamelon et est à peine un peu bombé à son sommet. Les bords du chapeau sont souvent fendillés, car ils sont si minces qu'on voit apparaître les lamelles à leur surface. Le **pied** est long de 10 à 15 cm, épais de 1 à 1.5 cm, gris, uni, et sans aucune chinure. Les **lamelles** sont serrées, larges et distantes du pied, car elles s'appuient sur une sorte de rebord

appelé collarium. Tout le champignon rougit fortement à la cassure, et souvent les lamelles se piquent de rouge avec le temps. La **chair** de cette espèce est blanche, tendre, épaisse au centre du chapeau et mince à la marge; sa **savoir** et son **odeur** sont agréables. La spore est grande, de 8 à 12  $\mu$  sur 5 ou 6. Cette espèce vient surtout dans les sapinières, où les lisières et les clairières constituent son **habitat** préféré, et dans les endroits où des branchages élagués ont provoqué la formation d'un terreau plus épais qu'ailleurs. Quoiqu'elle préfère les conifères, il arrive cependant qu'on la trouve sous les feuillus, et toujours là où des feuilles mortes et entassées ont pourri sur place. Contrairement à la Coulemelle, elle vient aussi bien sur le calcaire que sur la silice. On la rencontre à la fin de l'été et en automne, mais moins tardivement que sa voisine, qu'elle précède d'habitude de deux ou trois semaines.

Identification: Le grand chapeau orné d'écaillés méchuleuses et non mamelonné, le pied lisse, uni et gris, l'anneau de forme ordinaire, la chair rougissant fortement, les lamelles distantes du pied et se piquant de rouge avec le temps, la saveur plaisante permettent de reconnaître cette espèce dont le «style» diffère de celui de toutes les autres Lépiotes.



Cette Lépiote est aussi bonne que la Coulemelle et elle se prépare de la même façon. Son seul inconvénient est le rougissement de sa chair, qui a tendance à noircir à la cuisson, mais sans dommage pour son goût.



# Lépiote à spore en outre

*Lepiota ventriosospora* (metulaespora) Reid  
Lépiote à spores ventruées, Lépiote pointue



Cette Lépiote est le type d'une série assez nombreuse d'espèces analogues et souvent difficiles à distinguer les unes des autres. Son **chapeau** conique, puis aplani, mais avec toujours un mamelon bien prononcé en son centre, est couvert au début d'un voile épais et laineux, d'un blanc nettement jaunâtre, qui se résout en mèches qui le débordent et couvrent le pied lui-même. A la fin, ces mèches apparaissent comme des écailles plus ou moins prononcées, car il est fréquent que la pluie les aplatisse et leur ôte leur aspect laineux. Le sommet du chapeau, lui, reste toujours plus net et plus coloré. Cette espèce peut atteindre de 8 à 10 cm de diamètre. Le **pied** est long de 10 à 12 cm et a 1 cm d'épaisseur; il est tout blanc, mais entièrement recouvert des mêmes mèches jaunâtres que le chapeau et qui proviennent du voile qui primitivement enveloppe le champignon tout entier. S'il est laineux sur presque toute sa

surface, dans le bas il est franchement floconneux. Il arrive que le chapeau prenne des tons plus foncés et devienne brun fauve au centre. Les **lamelles** sont assez serrées, libres et blanchâtres. La **chair** est pâle, mais passe vite au fauve ou au brun-rouge dans le pied, sauf sa moelle, qui reste blanche. Tout le champignon exhale une curieuse **odeur** pharmaceutique difficile à définir, voisine de celle de l'iodoforme. Les **spores** sont très allongées, de 14 à 17  $\mu$  sur 4 ou 5 de large, et affectent une forme losangique de profil. Cette espèce n'est pas rare et a son **habitat** dans les bois clairs de feuillus, souvent dans les herbes, avec une préférence pour les massifs d'orties; elle pousse en petites troupes et jamais en masse. On la rencontre dès la fin de l'été et jusqu'au début de l'automne.

Identification: Espèce reconnaissable à son voile épais et laineux, jaunâtre à son sommet mamelonné et brunâtre, à son pied revêtu du même voile que le chapeau, à son odeur pharmaceutique, et au besoin à ses spores très longues et très étroites, de forme losangique de profil.

Confusion: Ne peut être confondue qu'avec quelques espèces très voisines qui n'en ont été détachées que très récemment. A ne pas confondre toutefois avec les petites Lépiotes du groupe *Helveola*, qui sont très toxiques, mais très rares, et qui rougissent après la récolte.



C'est un comestible très ordinaire. Son odeur curieuse disparaît à la cuisson, et, si elle est bien préparée, son goût n'est pas désagréable. Certains auteurs classent cette espèce comme non comestible.





# Lépiote à écailles aiguës

*Leplota aspera (acutesquamosa)* (Pers. ex Fr.) Quéf.  
Lépiote hérissée, Coulemelle poilue



C'est une très belle Lépiote. Son **chapeau** a de 8 à 12 cm de diamètre, parfois davantage. Il est régulièrement arrondi d'abord, puis étalé, d'un beau brun fauve, au début couvert d'un velours serré qui se résout en écailles pointues et crochues d'un brun rouillé, d'une régularité parfaite, mais qui peuvent être aplaties par la pluie. Le **ped** dans le haut est blanc au-dessus d'un **anneau** fragile et caduc, mais en dessous il est couvert du même voile que le chapeau, et tout brun. Il est d'abord plein, puis se creuse à la fin. Le voile qui le recouvre laisse des verrues pyramidales brunes sur le bord de l'anneau. Les **lamelles**, arrondies vers le pied, sont minces et extraordinairement serrées, d'un blanc pur. Elles sont souvent rameuses et fixées à quelques millimètres du pied par un collarium. La chair est blanche; sa **savoir** est à la fois acide et amère, et elle exhale une **odeur** écoeurante et alliée. La **spore**, de 8  $\mu$  de long, est elliptique ou un peu cylindrique. Cette espèce n'est pas rare et son **habitat** est situé dans les endroits les plus inattendus. En plus de toutes les forêts, elle aime les terrains gras, les dépôts d'ordures, les graviers des bords des routes, les vieux tas de sciure, mais il lui arrive de croître sur des sables d'apparence stérile

qui semblent lui suffire. Elle est fugitive, et il est rare qu'on la trouve plusieurs fois de suite sur la même station. Sa saison est de juillet à octobre. Elle est surtout intéressante par son élégance, car il n'y a guère d'espèces qui soient pourvues d'un revêtement aussi velu et serré et en même temps d'une aussi belle couleur.

Identification: Très facile à identifier par les superbes écailles pointues et serrées qui couvrent le chapeau, par son pied blanc dans le haut et brun au-dessous de l'anneau, ses lamelles prodigieusement serrées et d'un blanc pur, et, surtout, par son odeur et sa saveur acides et arrières.

Confusion: On pourrait éventuellement confondre cette espèce avec les Psalliotes également écailleuses, mais aucune d'elles n'a une toison aussi bien dressée, et les Psalliotes ont toujours des lamelles colorées, d'abord en rose, puis en pourpre presque noirâtre.



L'odeur désagréable et la saveur acide de cette espèce interdisent d'en faire un comestible. Il n'est même pas exclu d'ailleurs qu'elle ne soit pas quelque peu toxique. Nous la rejetons pour ces différentes raisons.



# Lépiote crêtée

*Lepiota cristata* (A. et Sch. ex Fr.) Kummer  
Lépiote radis, Coulemelle puante



C'est une toute petite Lépiote, et il est remarquable que ce genre comprenne les plus grands et les plus petits des champignons à lamelles. Son **chapeau** a de 2 à 4 cm de diamètre. Il est en forme de cloche, mais avec un léger mamelon. Il est fragile, satiné, blanc, mais tout moucheté d'écailles granuleuses brunes ou rousses. Toutefois, son sommet qui comporte le mamelon ne se dilacère pas en écailles. Il est tout brun et immuable. Les **lamelles** sont blanches, libres, fixées sur un étroit collarium, très serrées et minces. Le **ped** est grêle, de 3 à 4 cm de haut et de 3 à 4 mm de diamètre. Il est soyeux, luisant, tout blanc, teinté parfois d'un léger purpurin ou de fauve pâle. L'**anneau** est infère, c'est-à-dire qu'au lieu de retomber sur le pied comme la plupart des anneaux, il semble être fait d'une gaine qui entoure le pied et s'évase vers le haut. Mais cet anneau est fragile et caduc, et souvent il n'existe plus quand le champignon est adulte. La **chair** est très mince, blanche, humide, et présente une curieuse **odeur** à la fois d'ail et de radis qui est très déplaisante. Sa **savoir** est aigrelette et un peu amère. Ses **spores** blanches sont étroites et allongées, de 8  $\mu$  de long. C'est une espèce assez commune, et on la trouve durant toute la belle saison suivant les pluies, surtout le long des sentiers dans les bois, où elle aime les débris ligneux écrasés, ou dans la mousse

sur les lisières. Son **habitat** privilégié est constitué par les endroits où ont été écorcés des arbres avant leur débardage; les vieilles écorces forment en pourrissant un terrain qui lui convient particulièrement.

Identification: Espèce facile à déterminer grâce à sa petite taille, son chapeau conique moucheté de petites écailles brunes, à son mamelon restant brun, à ses lamelles très serrées, à son pied grêle et son anneau fragile, et à son odeur à la fois d'ail et de radis.



Cette espèce n'est pas comestible, ne serait-ce qu'à cause de son odeur fétide. De plus, on a de bonnes raisons de croire qu'elle est toxique, comme d'autres petites Lépiotes d'une autre série. Il faut donc s'en méfier.



# Cystoderme dentelé

*Cystoderma carcharias* (Pers. ex Secr.) Fay.  
Lépiote requin



Les Cystodermes ressemblent beaucoup aux Lépiotes, dont ils ont longtemps fait partie. On les en a détachés pour une raison anatomique. En effet, les vraies Lépiotes ont le pied détachable, sans déchirure, tandis que les Cystodermes ont un pied qui s'évase dans le chapeau sans solution de continuité. Le Cystoderme dentelé a un **chapeau** convexe plan, de 5 cm de diamètre au plus, incarnat rose pâle, avec une cuticule finement grenelée. Cet aspect grenu est surtout visible sous la loupe. Les bords du chapeau portent des débris du voile en forme de frange dentelée en pointes aiguës, qui ont valu son adjectif à l'espèce carcharias. Les **lamelles** sont blanches et adnées, dernière particularité qui n'arrive jamais chez les vraies Lépiotes. Le **pied** est mince, de 3 ou 4 mm de diamètre sur 4 cm de haut, creux à la fin. Il est orné en bas, ainsi que l'**anneau** infère qui le chausse de bas en haut de flocons granulés rosés ou blanchâtres. Il est lisse et tout blanc au-dessus de l'anneau. La **chair** est mince, légère, de **savoir** douce mais écoeurante. La **spore** est petite, ovoïde, de 5 à 6  $\mu$ . Elle est couverte de petites pointes caractéristiques. On trouve cette espèce très souvent dans les bois de conifères, surtout sous

les épicéas, son **habitat** préféré, parmi les aiguilles tombées, ou sur les plaques de mousse. Elle n'est pas rare de l'été à l'automne. L'espèce *Carcharias* est surtout intéressante parce qu'elle est le représentant type du genre *Cystoderma*, et, comme les autres espèces de ce genre ont la même silhouette, elle permet de s'en faire à l'avance une bonne idée.

Identification: Petite espèce, à chapeau de 4 à 5 cm, grenelé, aplati, incarnat rose pâle, avec des lamelles blanches et adnées (ce qui la distingue des vraies Lépiotes), avec un pied court s'évasant dans le chapeau et creux à la fin, couvert de flocons granulés rosés ou blanchâtres; un anneau fragile ou même inexistant. Saveur douce, mais nauséuse.



Nous déconseillons fortement de consommer cette espèce de saveur très désagréable. Si elle n'est pas mortelle, elle est certainement toxique, pouvant provoquer des troubles plus ou moins graves lors de la digestion.





# Amanite rougissante

*Amanita rubescens* (Pers. ex Fr.) Gray



L'Amanite rougissante est d'une extrême variabilité. Son **chapeau** va de 4 à 20 cm de diamètre. Il est d'abord globuleux, puis complètement étalé, et il est couvert de verrues gris rougeâtre et d'aspect farineux sur le fond d'une cuticule dont la couleur varie du presque blanc au brun clair et au brun rougeâtre foncé. La cuticule de ce chapeau est séparable à partir de la marge. Les **lamelles** sont très larges, molles, serrées, blanches, et se piquent de rose ou de rougeâtre avec l'âge. Le **piéd**, de 4 à 20 cm de haut et de 0.5 à 3 cm d'épaisseur, est solide, renflé à la base, qui n'a pas de bordure. Il est tout blanc, parfois lavé de rose, surtout dans la vieillesse. Il porte un bel **anneau** blanc retombant, qui est entièrement strié. Ces stries sont la trace des lamelles sur lesquelles il était appliqué avant sa séparation de la marge. La **chair** est épaisse, blanche, tendre, aqueuse, fragile, et elle devient rosée ou rouge vineux à l'air. C'est surtout à la base du pied qu'on remarque le mieux ce rougissement. En

effet, cette Amanite est fréquemment attaquée par des larves d'insectes parasites, et là où elles se trouvent la chair devient rapidement rouge sombre. De là le nom de Pied rouge donné à cette espèce. Sa **spore** est presque sphérique, de 8 à 9  $\mu$  et blanche. On la trouve tôt en saison dans toutes les forêts, de l'été à l'automne, mais c'est sous les épicéas, son **habitat** préféré, qu'on voit les plus énormes exemplaires. Sur terrain maigre, elle peut être si petite qu'on l'identifie mal.

Identification: On la reconnaît à ses verrues, à sa cuticule brun clair ou blanchâtre, à ses lamelles se piquant de rouge, au rougissement de sa chair attaquée par des larves.

Confusion: Confusion possible avec [Amanita spissa](#) (Amanite épaisse) espèce comestible, et la toxique [Amanita pantherina](#) (Amanite panthère).



Ce n'est pas un comestible de première qualité. Largement récoltée et consommée, bien des personnes ne peuvent supporter l'odeur qu'elle dégage en cuisant. Crue ou mal cuite, elle peut être toxique.



# Amanite épaisse

*Amanita spissa* (Fr.) Kummer  
Golmotte grise, Fausse panthère



L'Amanite épaisse porte bien son nom. Son **chapeau**, charnu et convexe, s'étale lentement et ne devient jamais tout plat. Il est gris, gris brunâtre ou parfois roussâtre, de 10 à 15 cm de diamètre, à peine strié sur les bords. Il est, quand il ne pleut pas, parsemé de grosses verrues floconneuses blanchâtres ou grisâtres très facilement caduques. Les **lamelles**, blanches, serrées et ventruées, touchent le pied et sont presque un peu décurrentes, caractère rare chez les Amanites. Le **pied** est plein, puissant, de 10 à 15 cm de haut et de 2 à 3 cm d'épaisseur. Il est épaissi à la base en forme de navet, et porte à son sommet un **anneau** très ample au-dessus duquel il est régulièrement strié. En dessous de l'anneau, le pied est nuancé de gris. Cette Amanite naît souvent très profondément dans la terre, et elle est obligée pour arriver à la lumière de

soulever les mottes de glaise qui la gênent. Ensuite, seul le «navet» que forme le pied à sa base reste enterré. Beaucoup de champignons témoignent de la même vigueur pour soulever les obstacles à leur croissance. Il s'agit simplement de la pression osmotique exercée par leurs millions de cellules. La **chair** de cette Amanite est tendre et blanche, et, quand le champignon est jeune, elle a une **odeur** anisée, qui se transforme avec le temps en odeur de radis, dont elle a aussi la **saveur**. La **spore** est elliptique, ocellée, de 8 à 10  $\mu$ . On trouve cette Amanite en été et en automne dans les forêts argileuses, et souvent sous les conifères, son **habitat** préféré. Elle se montre d'habitude par petits groupes et rarement en très grande abondance.

Identification: Chapeau convexe, charnu, gris, brunâtre, parsemé d'écailles floconneuses et grises. Lamelles ventruées. Pied massif, terminé à la base en navet. Chair blanche à odeur d'anis, puis de radis.

Confusion: On pourrait la prendre pour la comestible [Amanita rubescens](#) (Amanite rougissante). La confusion avec la toxique [Amanita pantherina](#) (Amanite panthère) peut être évitée en observant ses écailles blanc pur.



Comme l'Amanite rougissante, c'est un comestible assez agréable, mais qui demande un fort assaisonnement. Il vaut mieux la préparer en la mélangeant avec d'autres espèces, beaucoup plus parfumées.



# Amanite panthère

*Amanita pantherina* (DC. ex Fr.) Secr.  
Fausse Golmotte



On ne sait si l'Amanite panthère doit son nom aux taches de son chapeau, ou à sa réputation trop justifiée de toxique. C'est une belle espèce d'un gris-brun plus ou moins foncé et immuable, parfois, mais rarement, brun jaunâtre. Son **chapeau**, de 10 cm de diamètre, d'abord hémisphérique, reste toujours convexe, et il est couvert avec une régularité remarquable de flocons écailleux tout blancs, ressemblant à de petits morceaux de peau de lait, et qui restent blancs même au moment de la décrépitude des spécimens. Cette particularité permet de distinguer du premier coup l'Amanite panthère de toutes les autres espèces, dont les écailles sont toujours plus ou moins colorées de gris ou de jaune. La marge du chapeau est plus ou moins striée, et l'est d'autant moins que l'exemplaire est plus robuste. Les **lamelles** sont blanches, arrondies vers la marge. Le **piéd** est blanc et présente à sa base une sorte de bulbe à rebord,



surmonté lui-même de deux ou trois bourrelets blancs très particuliers. Ce pied peut mesurer de 8 à 12 cm de haut sur 1 ou 2 cm d'épaisseur. Il porte un **anneau** mince mais durable, blanc et strié. La **chair** est blanche et molle, d'une **saveur** douceâtre et d'une **odeur** presque inexistante. La **spore** est ovoïde allongée, de 10 à 12  $\mu$ . Cette espèce a son **habitat** dans toutes les forêts, où elle vit par petites troupes. On en trouve sous les conifères de la montagne une forme beaucoup plus robuste, qui peut atteindre 18 cm de diamètre et dont la chair est bien plus épaisse. Mais l'ensemble des caractères est le même. Sa saison habituelle est la fin de l'été et le début de l'automne, mais on la voit parfois déjà apparaître en juillet.

Identification: Un chapeau brun parsemé de flocons blanc pur comme de la peau de lait et ne changeant pas de couleur. Pied blanc, robuste, terminé à la base par un bulbe à rebord surmonté lui-même par deux ou trois bourrelets charnus et plus ou moins fragiles.

Confusion: On pourrait confondre cette espèce avec [Amanita rubescens](#) (Amanite rougissante) et [Amanita spissa](#) (Amanite épaisse), deux espèces comestibles, mais le seul aspect des flocons qui parsèment le chapeau de pantherina doit la faire reconnaître.



Elle est pourvue de la même toxicité qu'Amanita muscaria (Amanite tue-mouches). Elle provoque des troubles gastro-intestinaux majeurs et, en outre, des phénomènes psychiques sous forme de délire gai ou furieux, selon le tempérament du consommateur. Nous vous conseillons de consulter et de lire avec attention le chapitre consacré aux intoxications.



# Amanite des Césars

*Amanita Caesarea* Scop. ex Fr.  
Oronge vraie, Jaune d'oeuf



L'Amanite des Césars, connue dans tout le midi de la France sous le nom d'Oronge, est un des plus beaux champignons qu'on puisse voir. Jeune, ce champignon se présente sous la forme d'un œuf tout blanc. Ensuite, il en sort un chapeau, d'abord sphérique, qui s'élève sur son pied. Le **chapeau** s'étale progressivement et atteint de 10 à 20 cm de diamètre. Il est d'un superbe jaune orangé tirant plus ou moins sur le rouge, lisse et nu. Il est légèrement strié sur les bords de la marge, où la chair est si mince que les lamelles affleurent la cuticule. Les **lamelles**, larges et serrées, sont jaunes d'or. Elles sont distantes du pied, auquel elles ne touchent pas. Le **pied** lui-même est élancé, de 10 à 15 cm de haut sur 1 à 3 cm de diamètre. Il est tout jaune et porte en haut un **anneau** de la même couleur. Sa base est renflée et reste entourée de la volve

membraneuse qui enveloppait le carpophore avant son éclosion. Cette volve est ample, déchirée en trois ou quatre dents. La **chair** est ferme, blanche, d'une bonne **saveur**, jaune sous la cuticule, qui s'enlève facilement. La **spore**, ovoïde, mesure 12  $\mu$ . Cette espèce a son **habitat** dans le Midi, sous les chênes et les châtaigniers, est assez fréquente dans l'Est, mais très rare dans le Nord. On sait que c'est avec un plat d'Oronges qu'Agrippine la Jeune fit empoisonner l'empereur Claude, son mari, en y ajoutant peut-être des Amanites phalloïdes.

Identification: Se reconnaît immédiatement à son chapeau au rouge orangé, à ses lamelles et son pied jaune d'or, à sa volve blanche et persistante, et à sa chair ferme.



C'est un comestible célèbre, peut-être autant à cause de sa beauté que de ses qualités. Elle a un goût très fin de noisette, et pour elle les assaisonnements les plus simples seront les meilleurs, afin de conserver sa saveur.



# Amanite tue-mouches

*Amanita muscaria* (L. ex Fr.) Hooker  
Fausse Oronge



L'Amanite tue-mouches est surtout célèbre à cause de l'usage qu'en ont fait les décorateurs qui veulent représenter un sous-bois. Il est vrai qu'elle est très belle, avec son **chapeau** qui peut atteindre 20 cm de diamètre, d'un rouge vermillon ou écarlate, qui se décolore parfois par la pluie en jaune d'or. Il est couvert très élégamment de petites verrues blanches, ou plus exactement d'un blanc jaunâtre, qui s'aplatissent en vieillissant. Les **lamelles** sont très serrées et larges, blanches et distantes du pied. Le **pied** est très long, de 15 à 20 cm, puissant, et de 1 à 3 cm de diamètre, blanc ou citrin, avec à sa base un bulbe floconneux entouré d'une grosse marge zonée. L'**anneau** est ample, lâche et souvent bordé de petites dents jaunes. Le **chair** en est blanche, sans **odeur** ni **savoir** particulières. La **spore** est ovoïde, presque sphérique, et mesure 7  $\mu$ . On la trouve en été et en automne, surtout sous les bouleaux et les conifères,

qui sont son **habitat** de prédilection, sinon exclusif. On la voit aussi sous les pins dans le Sud-Ouest. Elle est de la même toxicité qu'Amanita pantherina (Amanite panthère). Les tribus indigènes de la Sibérie l'utilisaient comme stupéfiant dans leurs cérémonies religieuses, et elle est peut-être à l'origine des délires collectifs des sorciers de notre Moyen Age.

Identification: On la reconnaît à son large chapeau vermillon parsemé de verrues d'un blanc jaunâtre, à ses lamelles serrées, à son gros et long pied blanc, à son large anneau et aux zones pelucheuses qui entourent la base du pied.

Confusion: Impossible de la confondre avec [Amanita Caesarea](#) (Amanite des Césars), dont le chapeau est jaune orangé ou ponceau, et toujours nu, a un anneau et un pied jaune d'or, et à sa base une volve.



Outre les violents troubles gastro-intestinaux qu'elle provoque, c'est le délire impressionnant dont elle est responsable qui la rend le plus dangereuse. On a vu des intoxiqués rire d'une façon irrépressible pendant des heures, à en être abominablement malades, et d'autres, au contraire, sont pris de véritables crises de démence, dont ils ne gardent ensuite aucun souvenir. Mais cette espèce est tellement connue que les accidents qu'on lui reproche sont extrêmement rares.





# Amanite phalloïde

*Amanita phalloïdes* (Vaill. ex Fr.) Secr.  
Oronge ciquè verte



L'Amanite phalloïde étant responsable de 90% des empoisonnements mortels recensés en France, il est absolument nécessaire de la connaître avant toutes les autres espèces. C'est un beau champignon, de 10 à 15 cm de diamètre, au **chapeau** typiquement plus ou moins verdâtre, souvent vergeté ou panaché de fibrilles olivâtres ou noirâtres. Il est plus sombre en son centre. Mais il peut quelquefois passer au jaune verdâtre, ou même être presque blanc, avec toutefois toujours des reflets verdâtres qui rappellent la couleur du type. Il arrive que le chapeau conserve à sa surface quelques gros lambeaux de la volve, mais jamais de petites verrues comme chez les Amanites dont la volve se disloque à l'éclosion. Les **lamelles** sont libres, ventruës, distantes, d'un blanc à reflets verdoyants. Le **ped** est élancé, ferme, blanchâtre, souvent rayé de verdâtre, orné à son sommet d'un **anneau** blanc, ample et épais, souvent verdâtre sur son pourtour. Sa base sort d'une large volve blanche à trois ou quatre lobes. La **chair** est blanche, elle répand une **odeur** de rose au début, mais qui devient fétide dans la vétusté du carpophore. Sa **spore**, grande, mesure 12  $\mu$  et elle est ocellée. Cette espèce a son **habitat** dans toutes les forêts, aussi bien de conifères que de feuillus, et on la trouve du début de l'été

à l'automne. Elle apparaît souvent en troupes nombreuses, et il semble bien qu'elle soit actuellement en extension. En montagne, elle dépasse rarement l'altitude de 700 m. Elle provoque souvent des intoxications collectives très dramatiques et il faut absolument se «la mettre dans l'œil».

Identification: Se reconnaît à son chapeau vert plus ou moins foncé, vergeté de stries plus sombres, à ses lamelles blanches à reflets verdoyants, à son pied et son anneau blancs nuancés de verdâtre, à sa volve membraneuse et persistante, et à son odeur de rose au début.

Confusion: Les récolteurs inconscients la confondent avec les Russules vertes, qui pourtant n'ont ni anneau ni volve. Il arrive aussi qu'en la ramassant à l'état d'œuf, on la confonde avec les Psalliotes des sapins, en compagnie desquelles elle croît souvent.



Cette espèce est d'une toxicité extrême et son absorption provoque un empoisonnement cytotoxique. Sans les soins nécessaires, l'issue de cette intoxication est très souvent fatale. Voir le chapitre sur les intoxications.



# Amanite vireuse

*Amanita virosa* Fr.  
Amanite ciquè blanche



Cette Amanite de taille modeste a un **chapeau** de 5 à 8 cm de diamètre; les plus gros exemplaires ont jusqu'à 10 ou 12 cm, mais rarement. Ce chapeau est tout blanc, lisse, légèrement visqueux, et presque toujours dissymétrique et penché sur un côté. C'est là un caractère rarement signalé et qui permet de se douter tout de suite de l'identité de l'espèce. La cuticule est facilement séparable. Les **lamelles** sont immuablement blanches et serrées. Elles ne provoquent aucune strie sur la marge. Le **ped** est blanc, mais il n'est pas lisse; au contraire, il apparaît un peu laineux et duveteux en dessous de l'**anneau**, qui est floconneux, fragile, fugace et souvent restant suspendu aux bords du chapeau. Il émerge d'une volve courte mais remarquablement épaisse. La **chair** en est blanche, mince et d'**odeur** repoussante. Elle a cette particularité de devenir immédiatement jaune or au contact de la potasse, et cette réaction permet au besoin de la distinguer d'*Amanita verna* (Amanite printanière), qui reste insensible à ce contact. Ses **spores** sont curieusement sphériques, de 9  $\mu$

de diamètre. Cette espèce n'est pas commune. Son **habitat** est situé exclusivement dans les terrains siliceux et notamment en montagne. C'est un champignon des Vosges et des Alpes, mais aussi des Ardennes et de plaine. Il est beaucoup plus fréquent dans le nord de l'Europe que dans le sud. Cette Amanite se trouve particulièrement au milieu des buissons de myrtiliers, sur les terrains gréseux et sablonneux, qui lui sont favorables. Elle se montre à la fin de l'été et en automne, jamais en grand nombre et presque toujours en individus isolés. C'est l'une des trois Amanites mortelles.

Identification: On la reconnaît à son chapeau blanc, lisse et visqueux, souvent dissymétrique et penché, à ses lamelles blanches, à son pied blanc floconneux, à son anneau fragile, laineux, à sa volve épaisse et à son odeur repoussante.

Confusion: On peut la confondre avec [Agaricus abruptibulbus](#) (Psalliote à pied bulbeux) et [Agaricus xanthoderma](#) (Psalliote jaunissante), deux comestibles, mais aussi avec des espèces mortelles: [Amanita phalloïdes](#) (Amanite phalloïde) et [Amanita verna](#) (Amanite printanière).



C'est une espèce mortelle au même titre qu'Amanita phalloïdes (Amanite phalloïde) et Amanita verna (Amanite printanière). Les symptômes sont les mêmes.



# Amanite printanière

*Amanita verna* (Bull. ex Fr.) Pers. ex Vitt.  
Oronge ciquè blanche



Cette Amanite est de taille plus forte que la précédente et elle peut atteindre de 12 à 14 cm de diamètre. Son **chapeau** est tout blanc, parfois lavé de jaunâtre au centre, lisse, légèrement visqueux par temps humide, toujours nu. Il est d'abord globuleux, puis il s'étale et devient un peu déprimé avec le temps. Les **lamelles** sont larges, serrées, libres et d'un blanc pur. Le **piéd** est élancé, de 8 à 10 cm de haut et de 1 cm de diamètre, il est vite creux ou farci d'un léger coton. **L'anneau** est entier, solide, strié en dessus, floconneux en dessous. La base du pied est renflée et souvent un peu ovoïde, et sort d'une volve persistante et solide, toute blanche. Le **chair** est molle, humide, blanche et elle exhale avec l'âge une curieuse **odeur** de safran un peu écœurante. La **saveur**, d'abord insignifiante, devient acre après quelques instants de mastication. La **spore** est grande, ovoïde et ponctuée. Cette espèce porte bien mal son nom, car, si elle se montre au printemps dans le Midi, dans les régions du Nord elle ne vient qu'en automne, et souvent en terrain calcaire,

contrairement à l'Amanite vireuse, précédemment décrite. Les feuillus constituent toutefois son **habitat** préféré, sous les chênes surtout, où elle forme parfois de beaux cercles, ainsi que sous les épicéas. C'est là qu'elle est le plus dangereuse, car elle peut facilement y être prise par inadvertance pour l'une ou l'autre des Psalliotes blanches qui viennent dans les mêmes stations et aux mêmes moments. On se méfiera toujours de sa volve et de ses lamelles, toujours blanches. Comme elle est plus commune dans le Midi, c'est là qu'elle provoque le plus grand nombre d'intoxications, qui sont exceptionnelles dans le Nord pour cette espèce.

Identification: Se reconnaît à son chapeau blanc, lisse, nu et un peu visqueux, à ses lamelles blanches, à son pied blanc et lisse sous un anneau solide et durable, à sa volve épaisse et constante, à sa chair molle et humide, et à son odeur de safran un peu repoussante.

Confusion: Peut être confondue avec [Agaricus abruptibulbus](#) (Psalliote à pied bulbeux) et [Agaricus xanthoderma](#) (Psalliote jaunissante), espèces comestibles, mais aussi avec des espèces mortelles: [Amanita phalloïdes](#) (Amanite phalloïde,) et [Amanita virosa](#) (Amanite vireuse).



Cette espèce est un poison mortel au même titre qu'Amanita phalloïdes (Amanite phalloïde) et Amanita virosa (Amanite vireuse), et les intoxications sont justiciables des mêmes traitements.





# Amanite citrine

*Amanita citrina* (Schaeff.) Gray



Le **chapeau** de cette espèce est d'abord hémisphérique, puis presque plan, mais toujours un peu convexe. Il a de 6 à 12 cm de diamètre, est de couleur jaune pâle ou beurre frais, parfois légèrement verdâtre et souvent tout blanc. Il est régulièrement parsemé de larges écailles blanchâtres, qui peuvent passer au brun par le sec. Sa marge est unie et ne porte aucune strie, comme on en voit dans beaucoup d'autres Amanites. Les **lamelles** sont blanches, souvent avec une bordure citrine. Le **ped** est ferme, de 8 à 12 cm de haut sur 1 cm d'épaisseur. Il est floconneux en dessous de l'**anneau**, qui est mince et fragile. Il se termine à la base par un bulbe épaissi et globuleux. La volve se disperse sous forme d'écailles sur le chapeau, mais laisse autour du pied un rebord caractéristique. La **chair** est blanche, tendre, de **savoir** d'abord douceâtre, puis acré et amère. Elle exhale une **odeur** écoeurante de pomme de terre crue ou de radis. La **spore** est sphérique, de  $8 \mu$  de diamètre. Cette espèce est très commune dans toute l'Europe, dans les forêts siliceuses, surtout sous les chênes et les bouleaux, qui représentent son **habitat** de prédilection, mais aussi sous d'autres essences. Elle se montre tout l'été et tout l'automne, en obéissant aux caprices de la pluie. Longtemps on l'a crue toxique, car on la confondait, à cause des mauvaises descriptions anciennes, avec

*Amanita phalloïdes* (Amanite phalloïde). On s'est aperçu qu'il n'en était rien. Elle ne présente aucune toxicité, mais elle est immangeable en raison de sa saveur amère et de son odeur écœurante. On a appelé mappa une forme à écailles très larges, mais sans nécessité mycologique évidente.

Identification: Facile à identifier par sa taille moyenne, son chapeau jaune citrin mouqueté de grosses écailles blanches brunissant, par ses lamelles blanches à bordure citrine, par son pied bulbeux à rebord, et par l'odeur repoussante de sa chair rappelant celle de la pomme de terre crue.

Confusion: Pourrait se confondre, quand elle est toute blanche et sans écailles, avec [Amanita verna](#) (Amanite printanière), mais cette dernière n'a pas ce pied terminé par un bulbe à rebord, ni cette odeur caractéristique. De plus, elle conserve une volée solide et persistante.



Les membres de la Société mycologique de France, lors d'un de ses congrès, ont fait préparer et ont consommé cette espèce sans inconvénient, mais tous les convives l'ont déclarée détestable à cause de sa saveur amère et de son odeur tout à fait désagréable.



# Amanite fauve

*Amanita fulva* (Schaeff. ex Pers.) Secr.  
Grissette, Fauvette



Cette Amanite appartient à une série d'espèces dépourvues d'anneau, et dont par conséquent le pied est toujours tout à fait lisse. Le **chapeau** de l'Amanite fauve (qui peut aussi bien être grise) a de 8 à 10 cm de diamètre, mais quelquefois davantage quand elle croît dans l'herbe au bord des bois, où elle peut prendre une taille presque majestueuse. Ce chapeau est d'abord campanulé, puis il s'étale, en conservant un fort mamelon en son centre; il est longuement strié à la marge. Il porte parfois quelques lambeaux de la volve, mais en plaques et non pas en écailles. Les **lamelles** sont blanches et peu serrées. Le **pied** est mince, long, fragile, creux, de 10 à 15 cm de haut, tout blanc, et quelquefois un peu floconneux. Il est engainé par une volve étroite, mais longue et le plus souvent complètement enterrée. La **chair** est tendre, blanche, de **savoir** douce, réduite à rien près de la marge, où les lamelles sont seulement recouvertes par la cuticule, qui est séparable. Sa **spore**, ovoïde sphérique, de 12  $\mu$  de long, est ocellée. Cette espèce a un vaste **habitat** et est très commune, de l'été à l'automne, dans toutes les forêts et sur les lisières,

où se trouvent les plus beaux exemplaires. Elle est souvent récoltée, mais il faut prendre garde à sa fragilité, qui demande des précautions si l'on veut rapporter chez soi autre chose que des miettes. Sa couleur variant du blanc au gris, au fauve et au brun, on en a fait inutilement des variétés nommées. Ce sont simplement des formes différentes de la même espèce. Il faut savoir aussi que cette espèce est quelque peu toxique à l'état cru, mais qu'elle est inoffensive une fois cuite.

Identification: Cette espèce se reconnaît facilement à son absence d'anneau, à son chapeau nu et profondément strié sur le bord, à ses lamelles blanches, à son long pied fragile et nu, à sa volve enterrée et engainante, à sa chair blanche et tendre, à sa spore ocellée et à sa présence à la lisière des bois.



A condition d'avoir été cuite, l'Amanite fauve est un bon comestible, de goût assez fin, dont le seul inconvénient est d'avoir une chair un peu trop mince. Seuls les grands exemplaires méritent la récolte, et on aura intérêt à les ramasser quand ils sont encore fermés, car ils sont nettement plus fermes que les adultes. Il faut éviter de les consommer crus en raison de leur légère toxicité.



# Limacelle à gouttelettes

*Limacella guttata (lenticularis) (Fr.) K. et M.*



Ce beau champignon fit partie des Lépiotes (comme elles, les Limacelles ont un anneau), mais un certain nombre de caractères bien particuliers l'ont fait passer dans un genre nouveau, spécialement créé, *Limacella*, dont tous les représentants ont un revêtement très visqueux. C'est le cas de la Limacelle à gouttelettes. Le **chapeau** de cette espèce atteint de 10 à 18 cm de diamètre. Il est glabre, lisse et visqueux, surtout sur les bords. Sa couleur peut aller du crème incarnat (c'est le cas que l'on rencontre le plus fréquemment) au fauve clair très pâle, et il est même parfois tout blanc. Les **lamelles** sont d'un blanc pur, serrées, parfois fourchues. Elles sont distantes du pied, et il se forme une sorte de sillon entre elles et ce dernier. Le **pied** est un peu bulbeux, parfois terminé en oignon à la base. Il porte à sa partie supérieure un anneau membraneux, large, bordé de dentelures. Au-dessus de cet **anneau**, le stipe



est régulièrement ponctué de gouttelettes (d'où le nom de l'espèce), d'abord transparentes, puis devenant bistrées, et qui, en séchant, laissent des traces brunâtres. La **chair** est blanche, de **savoir** douce et fine; à l'état cru, elle exhale une **odeur** aromatique particulière qui disparaît à la cuisson. La **spore**, presque sphérique, mesure 6  $\mu$  sur 5. On trouve cette espèce, en été et en automne, surtout sous les conifères, les épicéas spécialement, son **habitat** préféré, mais parfois aussi sous les chênes. Sans être rare, c'est un champignon capricieux, qui peut être très abondant, ou manquer complètement.

Identification: On la reconnaît à son chapeau large, glabre, lisse et convexe, de couleur incarnat jaunâtre, très visqueux sur les bords, à ses lamelles d'un blanc pur, à son pied blanc pourvu d'un gros anneau membraneux bordé de dentelures, et qui exsude, au-dessus de l'anneau, des gouttelettes qui laissent une trace brunâtre en séchant.



Cette espèce mérite l'attention, car elle est de saveur fine et de consistance parfaite (on enlève la cuticule, qui se soulève très facilement). Vu sa rareté locale, il est préférable de la mélanger à d'autres espèces.



# Plutée couleur de cerf

*Pluteus atricapillus (cervinus) (Secr.) Singer*  
Plutée du cerf



Les Plutées ne diffèrent guère des Volvaires que par l'absence d'une volve. S'il y en a de nombreuses espèces, mais dont la plupart sont fort rares, le Plutée couleur de cerf a du moins l'avantage de se trouver partout et de donner une bonne idée de ce genre assez difficile. Son **chapeau** a de 8 à 15 cm de diamètre, parfois davantage quand il croît sur les vieux tas de sciure. Il est charnu, campanulé, avec un léger mamelon en son centre, fragile, humide, glabre, mais, à la fin, comme strié de fibrilles innées. Sa couleur varie du bai au bistre, au gris de cendre, plus ou moins foncé, toujours plus pâle vers la marge. Les **lamelles** sont libres, serrées et plutôt larges, d'abord blanches, puis rose de plus en plus foncé à mesure que les spores roses mûrissent. Le **pied**, plein, cylindrique, incliné, est facilement séparable du chapeau et mesure de 8 à 12 cm de long; il est atténué vers le haut, blanchâtre et couvert de légères fibrilles

de couleur bistre ou noirâtre. La **chair** est molle, blanche, de **savoir** douce, et **d'odeur** faible de radis, mais un peu écœurante. La **spore** est ellipsoïde, de 8 à 9  $\mu$ . Ce Plutée, à **l'habitat** très étendu, se trouve, du printemps à l'automne, sur les souches mortes, sur les branches tombées, sur les tas de sciure abandonnés. Sa taille varie suivant la richesse du support sur lequel il se trouve. Sur les troncs de conifères, on en trouve souvent une forme dont les lamelles sont bordées de brun. On remarquera particulièrement son pied aisément séparable, comme celui des Amanites ou des Volvaires, ce qui est un signe de haute évolution parmi les Agaricales.

Identification: On le reconnaît à son chapeau légèrement mamelonné, de 8 à 15 cm de diamètre, de bai à bistre, à ses lamelles passant au rose, à son pied blanc et grivelé de bistre, aisément séparable du chapeau, dans lequel il laisse une dépression bien nette, à sa chair molle et douce, et à son odeur de radis un peu écœurante. Le fait qu'il pousse sur le bois mort, et non directement sur le sol, facilite son identification.

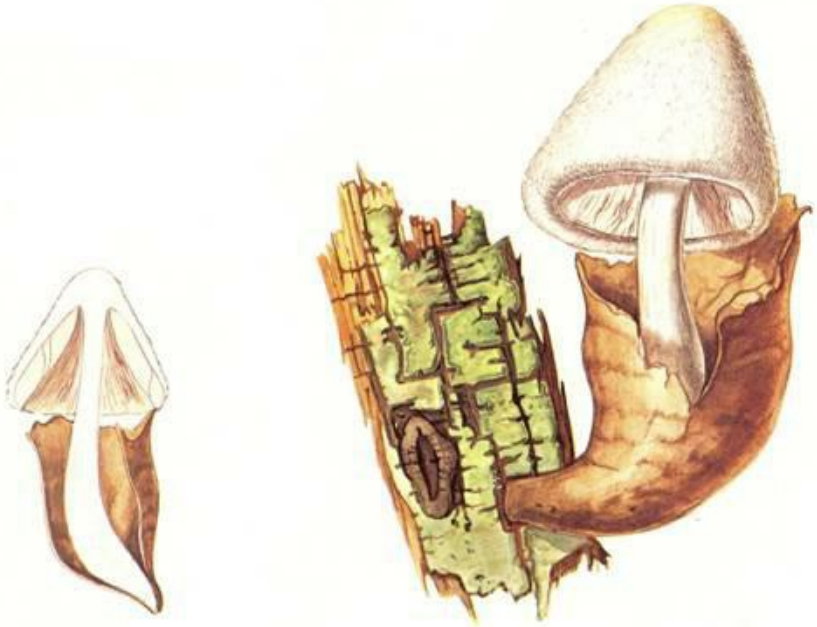


C'est une espèce comestible de qualité très moyenne, à chair douce, mais molle et peu sapide, les spores colorant le plat d'un rose peu appétissant. Il est préférable de la mélanger à des espèces plus corsées.



# Volvaire soyeuse

*Volvariella (Volvaria) bombycina* (Pers. ex Fr.) Singer



C'est surtout la présence d'une volve qui distingue les Volvaires des Plutées. Les Amanites, elles aussi, ont une volve, mais, contrairement à ces dernières, les spores et les lamelles des Volvaires deviennent roses quand elles sont mûres et ne restent pas blanches. La Volvaire soyeuse est la plus belle et la plus grande de toutes les Volvaires. Son **chapeau**, tout blanc, mesure de 10 à 20 cm de diamètre. Il est tout couvert de légers poils blancs brillants, appliqués, qui évoquent de la soie. Il est d'abord sphérique, puis campanulé et enfin simplement convexe. Les **lamelles** sont larges, minces, ventrues, serrées et distantes du pied. Elles sont d'abord blanches, puis passent au rose vif, et elles sont gracieusement denticulées sur les bords. Le **pied** est long de 8 à 15 cm; il est plein, bulbeux, et sort d'une volve engainante et brunâtre à l'extérieur. Elle se fend en trois ou cinq lobes profondément déchirés. La **chair** est épaisse, blanche, de **savoir** douce et de bonne **odeur**. Les **spores** sont roses, ovales, de 8  $\mu$  sur 6. L'**habitat** de cette espèce très remarquable se trouve le plus souvent à l'intérieur des arbres creux, avec une préférence pour les vieux

frênes. Mais aussi souvent sur les tas de sciure, ou même sur les débris de vieux papiers pourris. Sa taille varie selon son support. Certains exemplaires géants sont vraiment impressionnants. Si elle existe partout en Europe, elle n'est jamais commune et sa rencontre, qui peut avoir lieu en été et en automne, est toujours un événement. Il semble qu'il lui faille une année très pluvieuse pour se montrer avec un peu d'abondance. Mais on peut attendre plusieurs années avant qu'elle ne se montre à nouveau sur une souche sur laquelle elle a déjà fructifié.

Identification: On reconnaîtra cette belle Volvaire à son grand chapeau d'un blanc soyeux, à ses larges lamelles serrées, roses et distantes du pied, à son pied gainé d'une volve puissante et déchirée de couleur brunâtre, à sa chair blanche, épaisse et de bonne odeur, et à son habitat sur le bois mort ou la sciure.



C'est un comestible très délicat, de chair tendre et savoureuse, n'exigeant aucun assaisonnement raffiné. On lui reprochera sa rareté, et c'est pourquoi nous conseillons de le mélanger à d'autres espèces.





# Tricholome équestre

Tricholoma auratum (Paul, ex Fr.) Gil. (équestre) Fr. ex L.  
Tricholome des chevaliers



Le **chapeau** de ce Tricholome est jaune mais entièrement recouvert de mèches appliquées plus foncées de couleur brune, parfois si serrées que ce chapeau paraît entièrement brun ou même noirâtre. Il a 10 cm de diamètre en moyenne; il est convexe, puis étalé, et légèrement visqueux en son centre, un peu mamelonné. Sa marge est enroulée et assez mince. Les **lamelles** sont d'un beau jaune d'or presque toujours éclatant, détail permettant de le distinguer de tous les autres Tricholomes jaunes. Elles sont émarginées, larges, assez serrées et minces. Le **piéd** est trapu, et mesure de 5 à 8 cm de haut sur 1 cm d'épaisseur; il est lisse ou légèrement granuleux, et d'un jaune plus ou moins clair. Quelquefois, il est renflé en un bulbe à sa base. Il est plein et blanc à l'intérieur. La **chair** est épaisse, tendre, de **savoir** douce et parfumée, d'un blanc légèrement teinté de citrin. Il n'a pas **d'odeur** particulière. La **spore**, de 6  $\mu$ , est blanche, ellipsoïde et pointillée. Ce Tricholome a son **habitat** surtout sous les conifères, en terre acide. Il abonde dans les Landes sous les pins, mais on le trouve aussi sous les feuillus, et notamment sous les chênes. Il pousse en plaine comme en montagne, même à des altitudes relativement élevées, et généralement en groupes importants. Il est tardif et ne se montre guère avant

le mois d'octobre, et même plus tard dans le Midi. Vu sa grande qualité culinaire, ce champignon était autrefois réservé aux nobles, d'où son nom d'«équestre», tandis que les manants devaient se contenter du médiocre [Suillus \(Boletus\) bovinus](#) (Bolet des bouviers).

Identification: On le reconnaît aisément à son chapeau, dont le fond jaune peut être entièrement recouvert de mèches brunes, à ses lamelles jaune d'or qui le distinguent de tous les autres Tricholomes jaunes, à son pied jaune, à sa chair blanche et de saveur douce, et au fait qu'on le rencontre à partir d'octobre, surtout en terrain acide, sous les conifères.



C'est un très bon comestible, apprécié depuis longtemps, et son abondance permet de belles et faciles récoltes. On peut l'accommoder seul ou en mélange avec d'autres espèces, des Psalliotes en particulier, avec qui il fait bon ménage.



# Tricholome de Batsch

Tricholoma Batschii (albobrunneum) Gulden  
Tricholome blanc et brun, Tricholome strié



Les Tricholomes sont de beaux champignons, plutôt bien charnus, et parmi lesquels on trouve aussi bien de très bons comestibles (Tricholoma auratum, Tricholome équestre) que des espèces toxiques (Tricholoma pardinum, Tricholome tigré). Le Tricholome de Batsch est un beau champignon, d'un brun chaud, et dont le **chapeau** a de 8 à 14 cm de diamètre. Il est régulièrement convexe, charnu, visqueux en son centre, tout rayé de fines fibrilles très serrées. La cuticule s'enlève facilement. Sa marge est enroulée au début, veloutée et blanchâtre. Les **lamelles** sont fortement émarginées, larges, serrées et blanchâtres. Avec le temps, elles se pointillent régulièrement de brun. Le **piéd** est tout à fait caractéristique de l'espèce. Tout en haut, il est blanc et soyeux, mais en dessous d'un cercle bien marqué par les restes d'une faible cortine, il est roux ou châtain, et plutôt écailleux. Il arrive que cette séparation prenne l'allure d'un anneau mal formé. La **chair** est épaisse, blanche, de **savoir** amère et indigeste; elle présente une **odeur** composite rappelant à la fois celles de la farine et du concombre. La **spore**, de 5  $\mu$  de long, est ovoïde sphérique. Cette espèce préfère les terrains calcaires, elle est commune en

automne dans les bois de conifères, et surtout de pin, son **habitat** de prédilection; elle y forme de grands cercles ou des groupes denses, où les exemplaires peuvent être si serrés qu'ils se déforment les uns les autres. On la trouve surtout en montagne. L'intérêt de cette espèce est d'être, avant tout, le type d'une série d'autres Tricholomes qui sont presque tous doués de la même amertume.

Identification: Il est facilement reconnaissable à son chapeau convexe, charnu, d'un beau brun, légèrement visqueux, fibrilleux, velouté sur le bord enroulé, à ses lamelles largement émarginées, à son pied caractéristique, blanc dans le haut et brun et fibrilleux au-dessous d'une zone annulaire plus ou moins marquée, à sa chair blanche, épaisse et amère. Le fait qu'on ne le trouve qu'en automne, et principalement sous les pins, aide à établir son identité.



L'amertume extrême de ce Tricholome interdit sa consommation, bien que d'anciens ouvrages le donnent comme comestible après un séjour dans l'eau bouillante. Il ne mérite pas d'être essayé.



# Tricholome à odeur de savon

Tricholoma saponaceum (Fr.) Kummer  
Savonnier



Rien de plus variable dans ses couleurs que ce Tricholome à odeur de savon. Son **chapeau** va de 6 à 12 cm de diamètre, souvent davantage. Il est ondulé et tacheté, glabre, puis granulé, enfin gercé et écaillé, mamelonné ou non; sa marge est souvent enroulée et mince. Il peut être blanchâtre, gris (et c'est le cas le plus fréquent) ou brun, toujours plus foncé au centre. Il a donc de quoi dérouter quand on n'a pas encore rencontré toutes ses formes. Les **lamelles** sont largement émarginées, uncinées, espacées, minces, blanches, avec un léger reflet verdâtre. A la fin, elles se tachent de rouge pâle, et c'est là un des caractères exemplaires de cette espèce, qui est seule parmi les Tricholomes à présenter cette particularité. Le **piéd** est ferme, cylindrique, ventru ou fusiforme, droit ou courbé, de 6 à 10 cm de haut sur 1 à 2 cm de diamètre. Il est fibrilleux, blanc, mais souvent teinté de verdâtre ou de rougeâtre, et toujours rougeâtre à la fin. Sa base se pique de taches rougeâtres. Il arrive aussi que le pied soit entièrement gris noirâtre. La **chair** est épaisse, blanchâtre, mais elle rougit lentement au contact de l'air, surtout près de la surface du chapeau; sa **savoir** est légèrement poivrée et elle exhale une **odeur** tout à fait spéciale, qui évoque celle d'une savonnette ordinaire. La **spore**, de 6  $\mu$ , est ovoïde, grenelée. Le Tricholome a son **habitat** dans toutes les forêts, en plaine comme en montagne, aussi bien sur sol basique que sur sol acide, où il pousse en groupes; on trouve cette espèce très commune en fin d'été et en automne. Ses changements de teinte sont liés à l'essence qui la nourrit et rendent son identification difficile.

Identification: Il se reconnaît à son chapeau ondulé, charnu et souvent écaillé ou craquelé, de couleur variant du blanc au gris bistre et au vert olivâtre, à ses lamelles à reflets verdâtres et l'ensemble se tachant de rose ou de rouge (cette espèce est le seul Tricholome à présenter cette particularité), à son pied blanc ou complètement couvert de bistre noirâtre, se piquant de taches rougeâtres à la base, à l'odeur spéciale rappelant celle du savon.



La chair, de goût un peu poivré et dégageant une odeur trop particulière, fait de cette espèce un comestible très médiocre, que nous rejetons, mais qu'apprécient les ivrognes, car il donne envie de boire.





# Tricholome roux

*Tricholoma vaccinum* (Pers. ex Fr.) Kummer  
Tricholome écailleux



Le **chapeau** de ce curieux petit Tricholome ne dépasse guère 6 à 10 cm de diamètre. Il est à la fois campanulé et mamelonné, tout hérissé de mèches brunes grossières. Il n'est pas visqueux. Au début, sa marge est laineuse et elle débordé l'extrémité des lamelles. Avant que le chapeau ne s'ouvre, la marge est complètement repliée entre le pied et les lamelles. Les **lamelles** sont d'abord blanches, puis elles se tachent rapidement de petits points roux, souvent très rapprochés; les lamelles sont souvent longues. Le **pied**, qui mesure de 7 à 10 cm de haut, est d'abord farci, puis creux. Il est cylindrique, fibrilleux, roussâtre et porte les restes d'une légère cortine plus ou moins apparents, cortine qui est roussâtre, comme les mèches du chapeau. La **chair** est blanche, puis elle devient roussâtre ou rougeâtre. Elle est de **savoir** peu agréable, acide et légèrement amère en même temps. La **spore**, de 6  $\mu$ , est ellipsoïde sphérique. Pratiquement absente en plaine dans l'ouest de la France, on la rencontre en montagne et dans les régions continentales de l'Est où elle est très commune

dans presque tous les bois de conifères, surtout de pins, qui représentent son **habitat** préféré, mais aussi sous les épicéas. Elle y vient en cercles parfois très étendus en automne, mais quelquefois on la trouve dès la fin de l'été. Par temps très pluvieux, elle est souvent méconnaissable, parce que la pluie aplatit ses écailles, et on pourrait alors la prendre pour l'une des espèces voisines venant dans les mêmes stations mais qui sont généralement plus robustes, comme par exemple [Tricholoma Batschii](#) (Tricholome de Batsch). Mais la marge toujours laineuse et les taches rousses des lamelles du Tricholome roux sont des signes qui ne trompent pas.

Identification: On reconnaît cette espèce à ses mèches brunes sur le chapeau, à sa marge laineuse, à ses lamelles blanches qui se tachent de roux, à son pied d'abord farci, puis creux, à sa chair blanche à la fois acidulée et amère, et à son habitat exclusif sous les conifères.



Quoique *Tricholoma vaccinum* ne soit sûrement pas toxique, la saveur acide et amère de cette espèce n'incite guère à en faire l'essai en cuisine, ce qui, vu son abondance, est bien dommage.



# Tricholome tigré

*Tricholoma pardinum* (*tigrinum*) Quél.  
Tricholome léopard



Voici une espèce qu'il faut absolument connaître, surtout si l'on herborise en montagne. Le Tricholome tigré est bien facile à reconnaître. Son **chapeau** atteint de très grandes dimensions et va de 10 à 20 cm de diamètre; arrondi-convexe, il garde un léger mamelon en son centre en s'étalant. Il est de couleur blanche au fond, mais entièrement couvert de flocons, puis de véritables mèches fibrilleuses, beaucoup plus nettes que celles de certaines espèces voisines, d'un brun grisâtre particulier, et qui forment une véritable toison tigrée, d'où son nom. La marge est d'abord enroulée, puis se déroule peu à peu. Elle est finalement très mince, glabre et blanchâtre. Les **lamelles** sont assez grosses, larges, sinuées, serrées, arrondies vers le pied et adnées, crème jaunâtre tirant sur le vert pâle. Elles exsudent souvent au début de grosses larmes de couleur glauque. Le **pied**, relativement petit par rapport au chapeau, est épais de 2 à 3 cm, tendre, striolé, légèrement poilu et blanchâtre. La **chair** est épaisse, de **savoir** douce et d'une **odeur** voisine de la farine et très

agréable. La **spore**, de 8  $\mu$ , est ovoïde et pointillée. **L'habitat** de cette belle espèce est vaste; elle pousse sur les sols calcaires et vient fréquemment dans les forêts montagneuses, aussi bien de feuillus que de conifères, en été et jusqu'à assez tard en automne. On la trouve aussi poussant en grands cercles dans les hêtraies de la haute Alsace. Elle est sévèrement toxique, au même titre qu'[Entoloma sinuatum](#) (Entolome livide), et il est prudent de se la faire montrer par un connaisseur afin d'éviter toute erreur, car l'apparition des troubles est très rapide.

Identification: Se reconnaît à son chapeau de grandes dimensions, à ses mèches hérissées brun grisâtre, aux lames de jeunesse de ses grosses lamelles arrondies vers le pied, adnées et devenant verdâtres, à son pied massif légèrement poilu, à sa chair épaisse et de saveur douce, et à son odeur de farine.



Cette espèce est très toxique. Sans être mortelle, elle provoque des gastro-entérites interminables, des vomissements épuisants, des crampes, des frissons et une grande fatigue. On ne connaît pas sa toxine, et on verra au chapitre des intoxications la description du syndrome.



# Clitocybe nébuleux

Lepista (Clitocybe) nebularis (Fr.) Harmaja  
Petit gris



Le **chapeau** de cette espèce peut atteindre 20 cm de diamètre. De forme régulière, il est d'abord convexe plan, puis en coupe, gris clair ou bistré, souvent guttulé, pruineux par le sec, pâissant avec l'âge, et finalement gris perle. Il est épais au centre, où il est fréquemment infesté de vers. Sa marge est très enroulée, puis étalée. Les **lamelles** sont assez étroites et très serrées, d'abord blanches, puis jaunâtres, adnées au début et enfin décurrentes; elles sont de couleur blanc crème, puis jaunâtre, et se détachent facilement du chapeau. Le **piéd** est conique, épaissi à la base, qui est tomenteuse et détient des débris du substrat, de 8 à 10 cm de haut et de 1 à 2 cm d'épaisseur, d'un gris plus clair que celui du chapeau. Il est spongieux, et creux à la fin. La **chair** est épaisse, blanche, molle et humide, de **savoir** douceâtre et exhalant une **odeur** bizarre, à la fois de farine et de moisi. La **spore**, pruniforme, a 8  $\mu$ . Cet ancien Clitocybe, dont on a fait un Lepista, est commun en automne dans toutes les forêts, aussi bien sous les feuillus que sous les conifères, qui représentent pourtant son **habitat** préféré, et parfois aussi en plein pâturage, en plaine et en montagne. Il vient le plus souvent en cercles bien fournis, qui permettent d'abondantes



récoltes. C'est un champignon très populaire, qui, dans l'est de la France, est récolté en masse sous le nom de Petit gris; rares sont les personnes qui supportent son odeur étrange. Il en existe une variété toute blanche, dont l'odeur est encore plus accusée et presque insupportable. Elle est beaucoup plus rare et de taille moindre.

Identification: Espèce bien facile à identifier par son gros chapeau gris régulièrement bombé, puis concave, à ses lamelles décurrentes, serrées et devenant jaunâtres, à son gros pied conique, à sa chair épaisse, blanche et molle, et, surtout, à son odeur spécifique, qu'on peut trouver agréable ou écœurante.

Confusion: Le plus grand nombre des intoxications mineures est dû à cette espèce, et 80% de toutes les intoxications connues ont lieu quand elle est confondue avec [Entoloma sinuatum](#) (Entolome livide), qui lui ressemble beaucoup.



Cette espèce est appréciée par certains amateurs, mais beaucoup de personnes ne peuvent supporter son odeur, à laquelle il est possible d'être allergique. C'est pourquoi nous la rejetons comme espèce comestible. Parfois elle provoque des gastro-entérites; voir le chapitre consacré aux intoxications.



# Tricholome nu

Lepista (Tricholoma) nuda (Bull. ex Fr.) Cooke  
Pied bleu



Également connu sous le nom de Pied bleu, c'est un des champignons les plus populaires. Son **chapeau** a de 8 à 15 cm de diamètre, voire davantage. Il est absolument glabre, et humide au toucher, d'un violet parfois très vif sur le tour, mais brunâtre au milieu. La marge, enroulée au début, puis redressée, est plus pâle et souvent blanchâtre. Les **lamelles**, sinuées, minces, serrées, un peu décourantes à la fin, sont d'un superbe violet améthyste et permettent de reconnaître l'espèce, quelle que soit la couleur qu'a pu prendre son chapeau. Le **piéd** est haut de 8 à 12 cm, cylindrique, élastique, tomenteux, poussiéreux, et d'un beau lilas grisâtre. La **chair** est d'un blanc violacé, tendre, humide, de **savoir** douce, et présente une **odeur** légèrement anisée, parfois considérée comme écœurante. La **spore**, de 8  $\mu$ , est ovoïde; elle est rosâtre en masse. Cette espèce a un **habitat** très vaste; elle est commune en automne, dans toutes les forêts, surtout de conifères, où elle forme de grands cercles. On la devine à la fin de l'été parce que le mycélium à cette époque apparaît à la surface du sol sous forme d'un feutrage violacé. Il en existe une belle forme entièrement violette. En haute montagne, il arrive que sa saveur soit

extrêmement poivrée, au point de la rendre immangeable. Elle y vient dans les pelouses des hauts pâturages. Il arrive qu'on la trouve tout l'hiver quand il ne gèle pas trop fort, et aussi au mois de mai, quand le printemps est à la fois humide et froid. Il semble que des températures basses soient nécessaires à sa fructification.

Identification: Un chapeau brunâtre au centre et violet sur le tour, des lamelles d'un beau violet améthyste, un pied lilas pâle, une chair tendre, d'un blanc lilacé, d'une saveur douce et d'une odeur un peu anisée, signalent cette espèce, ainsi que sa croissance en cercles, surtout sous les conifères.

Confusion: On peut le confondre avec certains Cortinaires de couleur analogue. Mais les Cortinaires ont une cortine, et leurs lamelles, si elles sont violettes au début, tourment rapidement au brun rouillé, alors que celles du Tricholome nu ne changent pas.



C'est un assez bon comestible, quoique son odeur ne plaise pas à tout le monde et qu'il soit un peu laxatif pour les personnes aux intestins sensibles. Le Tricholome nu se prête à toutes sortes de préparations et se conserve également très bien dans le vinaigre ou dans l'huile. En règle générale, il vaut mieux le consommer cuit que cru.



# Tricholome sinistre

Lepista (Tricholoma) personata (saevus) (Fr.) Cooke



Le **chapeau** de cette espèce est large de 8 à 15 cm. Il est épais, convexe, charnu, lisse et humide sans être visqueux, de couleur brunâtre ou gris-beige, sans aucune trace de bleu ni de violet. La marge est légèrement débordante. Les **lamelles**, épaisses et assez serrées, sont blanchâtres avec un léger reflet rosé. Elles touchent à peine le pied. Le **pied** lui-même, mesurant de 8 à 10 cm de haut et ayant de 1 à 2 cm d'épaisseur, est vêtu de fibrilles d'un bleu violacé plus ou moins foncé mais qui sont souvent si pâles qu'on les distingue difficilement. Et cette teinte est purement extérieure, car l'intérieur du pied est tout blanc. La **chair**, généreuse, est tendre et humide, de **savoir** douce et d'**odeur** faible. La **spore** mesure 7  $\mu$  sur 5. Si le Tricholome nu (ou Pied bleu) classique est un hôte à peu près exclusif des forêts, celui-ci n'a son **habitat** que dans les prairies calcaires, dans les pâtures, où il forme des cercles souvent étendus, mais presque toujours toujours irréguliers, se réduisant souvent à des lignes en zigzag de tracé aventureux. C'est une espèce très tardive, qu'on ne voit guère avant la fin du mois d'octobre, et tout le long du mois de novembre si les gelées ne sont pas trop sévères. C'est un bon comestible, malgré son odeur un peu sauvage à la cuisson, et qui permet de belles récoltes à une saison où les gros

champignons deviennent rares. Une de ses stations préférées semble être les prés établis sur les alluvions anciennes le long des rivières. Mais, comme c'est le cas de toutes les espèces du même habitat, l'usage des engrais chimiques le détruit irrémédiablement.

Identification: Un chapeau largement convexe et charnu, gris-brun, lisse et humide, des lamelles assez serrées et blanchâtres, un pied épais et vêtu de fibrilles d'un bleu violacé, un habitat en cercles dans les prairies en automne définissent suffisamment cette espèce.



C'est un bon comestible, mais qui demande à être relevé par de généreux assaisonnements, car il dégage en cuisant une odeur sauvage qui ne plaît pas à tout le monde et qu'il est préférable de masquer.





# Clitocybe en touffe

Lyophyllum connatum (Schum. ex Fr.) Singer  
Clitocybes jumeaux



Ce fut longtemps un *Clitocybe* (*Clitocybe connata*), mais on l'a versé dans le genre *Lyophyllum* à cause de certaines particularités chimiques qui n'avaient pas encore été remarquées et qui ont justifié ce changement. Cette espèce se présente d'habitude en touffes très denses, souvent d'une trentaine d'individus. Le **chapeau** de chacun a de 8 à 16 cm de diamètre. Il est convexe, lisse, tout blanc et comme glacé, se déprimant à peine avec le temps. Les **lamelles** sont arquées, adnées ou un peu décurrentes, espacées, d'abord d'un blanc glauque, puis crème. Le **piéd** est curieusement gonflé, creux, et il se fend facilement dans le sens de sa longueur, qui est de 6 à 15 cm, avec un diamètre très variable. Il est comme couvert de farine dans le haut. Bien que naissant en touffe, chaque pied pousse verticalement, parallèlement aux autres pieds. La **chair** est blanche (mais devient violet foncé - preuve de sa comestibilité - quand on la frotte avec de la poudre de sulfate de fer), élastique, ferme, et dégage une **odeur** qu'on dit spiritueuse, mais qui évoque plutôt celle de la fleur de

trèfle blanc. Sa **saveur** est absolument douce. Sa **spore**, de 6  $\mu$ , est ovoïde. Son **habitat** favori est constitué par les forêts de conifères des montagnes, où ses grosses touffes d'un blanc éclatant s'organisent en cercles impressionnants, mais on le trouve aussi sous les feuillus. On peut également le rencontrer en se promenant au bord des routes. Il est beaucoup plus fréquent dans les terrains siliceux que sur terrain calcaire, et il se récolte en été et en automne, plus particulièrement dans les endroits humides.

Identification: Les grosses touffes de ce champignon au chapeau convexe et d'un beau blanc glacé, ses pieds gonflés et creux poussant parallèlement les uns aux autres, sa saveur douce et son odeur aromatique font reconnaître immédiatement cette remarquable espèce.



Cette espèce, assez rare, mérite la récolte et la cuisson. Elle se prête à toutes les préparations. Quand on le peut, on doit la préparer seule (en rejetant le pied fibreux) pour bien apprécier son arôme particulier.



# Tricholome de la Saint-Georges

*Calocybe (Tricholoma) gambosa (georgii) Fr. Donk*  
Mousseron de printemps, Mousseron vrai, Avrilet



Cette espèce présente un **chapeau** de 8 à 15 cm de diamètre, glabre, humide, bombé, épais, à marge recourbée en dessous, tantôt tout blanc, tantôt crème, tantôt brun couleur de croûte de pain. Les **lamelles** sont blanches, puis crème, minces et très serrées, droites, émarginées. Le  **pied** est épais de 1 à 3 cm, tout blanc, et hérissé de filaments mycéliens à la base. La **chair** est parfaitement blanche, tendre et ferme à la fois, d'une **savoir** agréable, et elle exhale une **odeur** qu'on compare à celle de la farine fraîche, mais mêlée à un parfum de fleurs indéfinissable, peut-être rappelant un peu celui du jasmin. La **spore**, de 6 à 8  $\mu$ , est ovoïde, légèrement piquetée. C'est une espèce printanière, qui se montre en avril-mai, mais parfois avec un regain en juillet et une autre poussée, mais rare celle-là, en octobre. Ce «Mousseron»

(c'est le seul champignon qui puisse officiellement porter ce nom) peut se trouver au milieu des prés, où il dessine de beaux cercles verts, mais le plus souvent son **habitat** se situe le long des haies ou en lisière des bois, parfois en pleine forêt, mais toujours en terrain calcaire, et aussi bien en plaine qu'en haute altitude. Il arrive dans certains cercles qu'ils soient si serrés qu'ils se déforment les uns les autres. Quand on en trouve d'importants cercles serrés, il permet de magnifiques récoltes.

Identification: Se reconnaît à son chapeau épais et charnu, variant du blanc au brun clair, à ses lamelles serrées et blanches, à sa chair épaisse et blanche, à son pied épais et charnu.

Confusion: On peut le confondre avec [Agaricus campester](#) (Agaric des champs), [Inocybe Patouillardi](#) (Inocybe de Patouillard).



C'est un délicieux comestible et, selon beaucoup de mycologues, le meilleur de tous les champignons. Pour mieux l'apprécier, il mérite d'être cuit seul: mettez-le dans une poêle avec un peu de beurre; il se couvrira bientôt de son eau de végétation, que vous laisserez s'évaporer. Vous lui ajouterez ensuite un peu de crème fraîche battue avec un jaune d'œuf, et c'est tout.



# Tricholome noir et blanc

Melanoleuca melaleuca (Pers. ex Fr.) Maire  
Mélanoleuque noir et blanc, Tête noire



Cette espèce appartenant au genre *Melanoleuca*, formé d'espèces plutôt élancées, est le type même d'une série dont beaucoup sont de détermination assez difficile. Celle-ci est bien caractérisée par un **chapeau** convexe plan, légèrement mamelonné, de 5 à 12 cm de diamètre, absolument glabre, humide, roux, brun ou bistre, pâlisant par le sec, où il devient brillant, avec toujours son mamelon plus foncé et souvent presque noir. Les **lamelles** sont émarginées, très serrées, planes et d'un blanc pur. Le **piéd**, de 8 à 10 cm de haut et de 1 cm de diamètre, est élastique, strié souvent de brun sur un fond blanchâtre, plein, blanc à l'intérieur, mais avec souvent une chair plus foncée à la base, qui est élargie, et terminée par de nombreux filaments mycéliens. La **chair** est blanche, molle, douce, grisonnant à la fin. Elle répand une **odeur** à la fois farineuse et un peu écœurante. Sa **savoir** est sans intérêt. La **spore**, de 8  $\mu$ , est elliptique, hérissée de petites pointes. On trouve cette espèce communément à la fin de l'été et en automne; elle a son **habitat** aussi bien dans les prairies que dans les bois de feuillus, où elle vient soit par petits groupes, soit parfois en cercles assez étendus. Elle est comestible, mais assez

peu recherchée, car sa chair devient très molle à la cuisson et son odeur ne plaît pas à tout le monde. Son intérêt est de donner surtout une bonne idée d'un genre qui pose à l'amateur de grandes difficultés, car il semble qu'il y ait entre les espèces déjà décrites beaucoup de formes qui font entre elles une sorte de chaîne, qui rend souvent leur détermination exacte très aléatoire, mais il s'agit d'espèces inoffensives.

Identification: Se reconnaît à son chapeau sombre, mamelonné, brun noirâtre sur le mamelon, à ses lamelles d'un blanc pur, à son pied blanc, strié le plus souvent de traces brunâtres et presque toujours brun à l'intérieur à la base, à sa chair molle et à son odeur un peu écœurante.



Cette espèce est mangeable, mais ce n'est pas un comestible de premier choix. Il sera bon de la mélanger avec des espèces plus savoureuses pour la rendre acceptable, ou de l'assaisonner fortement pour lui donner un goût qu'elle n'a pas.





# Clitocybe géotrope

Clitocybe geotropa (Bull. ex Fr.) Quél.  
Tête de moine, Mousseron d'automne



Qui voit ce Clitocybe à l'état naissant et le voit développé peut à peine croire qu'il s'agit de la même espèce. En effet, au début, il se présente comme un gros **piéd** presque sphérique, surmonté d'un chapeau minuscule et pointu, ce qui lui a valu un de ses noms vulgaires. Mais, bientôt, le pied s'élançait, atteignant de 10 à 15 cm de haut. Il est conique et mesure de 2 à 3 cm de diamètre à la base, et 1 cm en haut. A la fin, il devient élastique, cortiqué, fibrilleux, et de la même couleur que le chapeau. Le **chapeau** s'étale alors largement et peut atteindre 20 cm de diamètre, en conservant toujours un fort mamelon en son centre. Il est de couleur jaune paille, ou couleur de cuir, pâlisant par le sec. La marge, mince, est d'abord enroulée, puis se déploie peu à peu. Elle est au début légèrement poilue et pruineuse. Les **lamelles** sont longuement décurrentes, serrées, blanc crème à reflet incarnat, et chatoyantes quand on fait tourner le champignon à la lumière. La **chair** est blanche, ferme, de **savoir** douce, et elle exhale une **odeur** très agréable de foin coupé ou de lavande.

Les **spores** sont piriformes, de 5 à 7  $\mu$ . Cette espèce a son **habitat** dans les pâturages calcaires et dans les forêts de conifères des montagnes, où elle forme des cercles parfois immenses. La fructification est tardive, en octobre-novembre, et elle est souvent surprise par les gelées. Récoltée jeune, cette espèce est de qualité excellente. Quand elle est plus développée, son parfum devient moins agréable et sa chair devient fibreuse et coriace.

Identification: Très facile à reconnaître à sa grande taille, à sa curieuse croissance qui va de la forme «bouchon de Champagne» à un vaste entonnoir, à son mamelon persistant, à ses lamelles décurrentes, à sa couleur paille, à son odeur si particulière et à sa croissance en cercles étendus.

Confusion: Son éventuelle confusion avec la mangeable [Lepista nebularis](#) (Clitocybe nébuleux,) n'est pas trop grave, mais avec la toxique [Entoloma sinuatum](#) (Entolome livide), c'est dangereux.



Le Clitocybe géotrope, cueilli jeune, à l'état de «tête de moine», est délicieux et se prête aux mêmes préparations que le Tricholome de la Saint-Georges (ou Mousseron de printemps). Évitez les vieux exemplaires, car ils sont particulièrement coriaces et filandreux.



# Clitocybe à pied en massue

Clitocybe clavipes (Pers. ex Fr.) Kummer  
Clitocybe des pins



C'est un Clitocybe modeste, dont le **chapeau** a de 6 à 12 cm de diamètre au plus. Il est d'abord campanulé, puis plan, en gardant un mamelon arrondi en son centre. Il paraît lisse, mais sous la loupe il se montre chagriné et même parfois orné de petites mèches apprimées. Sa couleur est d'un gris cendré, mais son centre est plus foncé et va jusqu'au bistre noirâtre. Ses **lamelles** sont très décourbées, larges, espacées, blanches ou jaune très pâle. Le **pedicel** est très caractéristique, blanc, spongieux, conique, largement épaissi à la base, et presque toujours un peu de travers, c'est-à-dire que sa base est régulièrement déportée sur un côté. C'est là le signe qui permet de distinguer cette espèce presque à coup sûr. Ce pied est de couleur bistre pâle, fibrilleux, et velu vers la base. La **chair** est d'un blanc teinté de bistre, molle, douce, et elle répand une **odeur** suave très particulière, rappelant un peu celle de la cannelle. La **spore**, de 7  $\mu$  sur 4, est ellipsoïde. Cette espèce a son **habitat** çà et là dans les forêts de feuillus et de conifères, surtout en terrain calcaire. On la trouve, par petites troupes, en été et en automne. Elle semble bien ne pas paraître tous les ans. On n'est pas très fixé sur sa comestibilité, mais elle n'est sûrement pas toxique,

car elle doit être souvent confondue avec *Lepista nebularis* (*Clitocybe nébuleux*), dont elle semble un peu une miniature, et on ne lui attribue aucun accident. En tout cas, les flores classiques sont muettes sur ses propriétés, peut-être parce que le *Clitocybe* à pied en massue n'est pas assez commun pour avoir tenté les mycophages.

Identification: Se reconnaît à son chapeau bombé, gris et très foncé en son centre, à ses lamelles peu serrées et très décurrentes, à son pied caractéristique terminé en massue et déjeté, à sa chair molle d'un blanc bistré, et à son parfum spécial rappelant celui de la cannelle.



On semble ne posséder aucun renseignement sérieux sur les propriétés alimentaires de ce *Clitocybe*. Il est très probablement comestible, mais on ne peut en dire davantage. Son parfum agréable, très proche de celui de la cannelle, donnerait toutefois envie de l'essayer.



# Clitocybe en entonnoir

Clitocybe gibba (infundibuliformis) (Pers. ex Fr.) Kummer  
Clitocybe bossu



Ce petit Clitocybe est sans doute le plus commun du genre. Son **chapeau**, d'un diamètre de 5 à 9 cm tout au plus, est très mince, toujours mamelonné au centre, pointu d'abord, puis en entonnoir. Sa couleur est très fidèle, chamois clair, nuancé d'incarnat et pâlisant un peu par temps sec. La marge est mince, régulière ou lobée. Les **lamelles** sont très décourantes et font de cette espèce le type Clitocybe parfait. Elles sont serrées, pas très larges, blanches, puis passent à l'incarnat jaunâtre. Le **pied** est relativement court, de 3 à 5 cm de haut et de 5 mm de diamètre, spongieux, élastique, grêle, renflé et cotonneux à la base. Le haut du pied est presque de la même couleur que le chapeau. Le **chair** est assez tenace, molle et élastique à la fois, blanche, de **savoir** douce, et elle exhale une **odeur** voisine de celle de Clitocybe geotropa (Clitocybe géotrope), mais moins accusée. La spore est ovoïde sphérique, pointillée, et



mesure 7  $\mu$ . L'**habitat** de cet aimable Clitocybe est très vaste. Sur tous les continents, on le rencontre très communément dans toutes les forêts de conifères et de feuillus, de l'été à l'automne, chaque fois que la couche des feuilles ou des aiguilles est bien mouillée par la pluie. C'est en effet un saprophyte absolu, qui ne vit que de la substance des feuilles ou des aiguilles tombées, qu'il enveloppe du feutrage léger de son mycélium. Malgré sa minceur, c'est un comestible agréable, surtout quand il est encore jeune. Ce dernier point vaut d'ailleurs pour tous les Clitocybes, car ils deviennent fibreux en vieillissant et, en même temps, prennent une odeur forte et peu agréable.

Identification: Se reconnaît à sa petite taille, à la forme en entonnoir du champignon adulte, à sa couleur chamois, à son mamelon central, à ses lamelles très Récurrentes, serrées mais peu larges, à sa chair blanche, douce et parfumée. Son habitat parmi les feuilles mortes ou les aiguilles aide également à l'identifier très facilement.



Comme cette espèce est souvent très commune avant que d'autres, plus charnues, ne se soient montrées, elle offre au récolteur un intérêt certain, surtout quand elle est encore jeune. Il faut en éliminer le pied, qui est fibreux et coriace. Contrairement à beaucoup d'autres champignons, le Clitocybe en entonnoir demande une cuisson prolongée en raison de sa chair un peu coriace.



# Clitocybe rouge brique

*Clitocybe sinopica* (Fr. ex Fr.) Kummer



C'est une espèce à peine moyenne et de présentation variable selon le lieu de récolte. Le **chapeau** est d'abord bombé, puis presque plan, et enfin en entonnoir; il est rarement régulier, souvent lobé-ondulé, et ne dépasse guère 6 cm de diamètre; sa couleur est assez uniforme: roux croûte de pain à brique ocre, et sa surface est lisse sur l'adulte. Les **lamelles** sont décurrentes, parfois fourchues ou irrégulières, d'une couleur crème jaunâtre qui tranche sur le chapeau et le pied. Le **pied** est très variable en forme et en dimensions. Le plus souvent il est court, mince (0.5 cm environ) et de la même couleur que le chapeau, mais dans certaines récoltes, il peut aussi bien être plus ou moins long, tordu ou comprimé, voire bifurqué et porter deux chapeaux. Le **chair** est tendre dans le chapeau et fibreuse dans le pied, blanche à l'intérieur et roussâtre vers la surface; elle dégage une agréable **odeur** de farine qui est le trait le plus caractéristique de l'espèce. La **spore** est elliptique, mesure 7 à 8.5  $\mu$ , lisse, et la sporée est blanche. C'est une espèce relativement rare et peu connue. Son **habitat** est varié, mais il n'a pas encore été étudié sérieusement; néanmoins, on sait qu'elle a deux préférences marquées: d'une part, les places

brûlées parfois depuis de nombreuses années; et d'autre part, les pinèdes sablonneuses. Mais on peut aussi la rencontrer sous les feuillus de plaine ou les épicéas de haute montagne. Son époque d'apparition est souvent double en plaine, où l'on peut observer une poussée de printemps en avril-mai, puis, plus rarement, une seconde en octobre, alors qu'en altitude elle apparaît surtout vers août-septembre. Ce sont les pluies qui conditionnent sa poussée apparemment fantasque. Cette espèce passe pour comestible, mais, vu sa rareté relative, on manque de données sérieuses à ce sujet. Pour l'amateur, sa rencontre sera donc plus une découverte botanique que la perspective d'un bon plat.

Identification: Parmi les Clitocybes, dont elle possède le caractère essentiel - les lamelles décurrentes-, on reconnaîtra cette espèce à sa couleur rougeâtre brique, à sa chair tendre dans le chapeau et fibreuse dans le pied, blanche en son intérieur et roussâtre en surface, et surtout à son odeur de farine.

Confusion: Cette espèce de Clitocybe est très voisine de [Clitocybe gibba](#) (Clitocybe en entonnoir), dont elle a la taille et le port, mais sa couleur nettement plus foncée, sa forme, qui est le plus souvent irrégulière, et son odeur de farine l'en distinguent aisément.



N'ayant que peu de renseignements sur ce Clitocybe, qui, vraisemblablement, est tout à fait inoffensif, et bien qu'il jouisse d'un préjugé favorable, on s'abstiendra de le consommer. Il est exceptionnel de le rencontrer.



# Clitocybe blanc d'ivoire

*Clitocybe dealbata* (Sow. ex Fr.) Kummer



C'est une petite espèce dont le **chapeau** va de 3 à 6 cm de diamètre au plus. Il est d'un blanc sale, un peu translucide et souvent recouvert d'une sorte de glacé blanc et brillant par le sec. Il présente le plus souvent sur les bords, qui sont retroussés, des zones un peu plus foncées et tirant sur le roux. Les **lamelles** sont adnées, serrées, minces et d'un blanc grisâtre. Le **piéd** est court, de 2 à 3 cm de haut pour 5 mm de diamètre, farci, puis fistuleux, tenace, recourbé vers la base, farineux au sommet, blanchâtre, passant au roux avec le temps. La **chair** est mince, blanche, de **savoir** douce et à **odeur** de farine assez agréable. La **spore** est ovoïde allongée, de 5 à 6  $\mu$ . Cette espèce a son **habitat** dans les prairies, où on la trouve à la fin de l'été et en automne; elle se montre le plus souvent en petits cercles, également dans les pelouses et dans les bruyères. Elle est très toxique, et l'empoisonnement qui lui est dû provoque des sueurs d'une surabondance prodigieuse, ainsi que des troubles oculaires et cardiaques impressionnants. Sa toxicité est due à la muscarine, dont elle contient une forte proportion. Curieusement, si elle n'est pas mortelle pour l'homme, qu'elle rend seulement bien malade, elle est mortelle pour les chats. Il

est donc recommandé de bien apprendre à la reconnaître, car elle provoque chaque année des accidents spectaculaires. Sa petite taille n'incite pas à y voir malice, mais il faut apprendre à s'en méfier quand on récolte en particulier les petits Hygrophores blancs de l'arrière-automne, qui peuvent se montrer en même temps. On l'appelle aussi Clitocybe à sueur et Clitocybe des bords des chemins.

Identification: Se reconnaît à son petit chapeau plat, blanc grisâtre, glacé, à ses lamelles blanchâtres, minces et serrées, à son pied court, élastique et recourbé vers la base. Sa silhouette est si caractéristique qu'on ne l'oublie pas quand on a vu une fois cette espèce.

Confusion: On la confond le plus souvent avec [Camarophyllus niveus](#) (Hygrophore blanc de neige), qui croît dans les mêmes stations. Mais celui-ci a de grosses lamelles, épaisses, écartées et toutes blanches. Et il ne présente jamais ce glacé particulier sur le chapeau.



Espèce à intoxication muscarinienne qui se manifeste par d'énormes sueurs, par des troubles oculaires, nerveux et cardiaques passagers. S'accompagne également de troubles gastro-intestinaux souvent violents. Voir le chapitre sur les intoxications.





# Agaric tricholome

Ripartites tricholoma (A. et Sch. ex Fr.) Karst.  
Faux Tricholome



C'est un champignon très modeste et qui passe le plus souvent inaperçu. Son **chapeau** ne dépasse pas 3 ou 4 cm de diamètre. Il est convexe, bossu, blanc paille, à la fin déprimé en forme de coupe. Il est d'abord un peu visqueux, mais sèche rapidement et devient velouté, avec une marge hérissée de poils blancs qui le font reconnaître tout de suite. Les **lamelles** sont nombreuses, pâles, légèrement ocracées, adnées, décurrentes, serrées et étroites. Le  **pied**, de 5 à 8 cm de haut sur 5 mm de diamètre, est plein, cylindrique, légèrement écaillé, blanc mais rougissant par places. La **chair** est blanchâtre, sans **odeur** ni **saveur** particulières. La **spore** est ovoïde et mesure de 4 à 5  $\mu$ . Cette espèce a un assez vaste **habitat** mais pousse presque toujours isolée, çà et là dans les bois de feuillus, où on la rencontre en été et en automne. On n'a aucun renseignement sur sa comestibilité. Elle est sûrement inoffensive. Cette espèce a eu une curieuse carrière. Elias Fries en avait fait un Inocybe, Lucien Quélet un Paxille, Jean-Baptiste François Bulliard une Flammule, jusqu'à ce que P.-A. Karsten, au vu de ses spores ocre, ait créé pour elle toute seule le genre Ripartites, dans lequel sont venues se ranger ensuite deux autres espèces aux

caractères analogues. Ces changements font toucher du doigt la difficulté qu'on rencontre en mycologie dans la définition de la notion de genre, qui bien souvent reste tout à fait aléatoire. Mais dans le cas présent, le genre nouveau présente assez de caractères propres pour être considéré comme tout à fait légitime.

Identification: Se reconnaît à son chapeau blanc, plan, hérissé de poils sur la marge, à ses lamelles décurrentes, serrées, étroites, blanches devenant ocre, à son pied cylindrique blanc, mais rougissant par places, à son absence d'odeur, et, surtout, à ses spores ocre.



On ne sait rien sur la comestibilité de cette espèce, qui n'est pas assez commune ni assez charmue pour avoir jamais tenté les gastronomes. Ce champignon est peut-être tout à fait inoffensif, mais mieux vaut s'abstenir.



# Laqué améthyste

*Laccaria amethystina* (Boit, ex Hooker) Murr.  
Laqué violet, Clitocybe laqué



Les Laqués comprennent une série de champignons qui ne diffèrent guère entre eux que par la couleur, du moins à l'œil nu. Cette espèce-ci a un **chapeau** campanulé, de 3 à 4 cm de diamètre, souvent ombiliqué, mince, strié par transparence par la marque des lamelles, non pas lisse mais légèrement velu ou méchuleux à la loupe, d'un beau violet franc et foncé quand il est humide, et blanchissant quelque peu par temps sec. Ses **lamelles** sont larges, espacées, épaisses, crénelées sur les bords, violettes, et elles touchent largement le pied. Le **pied**, proportionnellement, est assez long et peut avoir de 8 à 10 cm de long. Il est mince, de 5 mm de diamètre, fissile, creux à la fin, fibreux, d'aspect farineux, de la même couleur que le chapeau. La **chair** est très mince, violette, de **savoir** douce et de bonne **odeur**. La **spore**, ovale, a 8  $\mu$  de long. C'est

une espèce assez commune; comme **habitat**, il lui faut un terrain acide, ou le terreau et la mousse des sapinières. Il arrive alors qu'elle s'y montre en masse compacte; dans ce cas, et malgré sa petite taille, il vaut la peine d'en tenter la récolte, car ces Laqués sont de bons comestibles et de saveur agréable. On la trouve en été et en automne. Une espèce voisine, *Laccaria laccata*, qui lui est exactement semblable, sinon qu'elle est de couleur rose rougeâtre, est de la même qualité, mais peut-être un peu plus fréquente. Les anciens mycologues avaient fait de cette espèce tantôt un *Clitocybe*, tantôt une *Omphale*, tantôt une *Collybie*. Ce sont ses particularités microscopiques qui ont conduit finalement à créer pour leur ensemble le genre *Laccaria*, qui est maintenant devenu très classique.

Identification: On reconnaîtra cette espèce entre toutes à sa silhouette mince et élancée, à son petit chapeau campanulé d'un beau violet pâissant, à ses lamelles très larges, espacées et violettes, à son pied fibreux, allongé et de la même couleur, et à sa chair mince, violette et de bonne odeur.



En éliminant le pied, qui est coriace, c'est un champignon de saveur fine et de consistance plaisante. Il faut le récolter avec précaution, car son chapeau est fragile. Entassés en vrac, ces Laqués se réduiraient en une bouillie peu appétissante. Il est préférable de partir à la cueillette avec plusieurs petits paniers plutôt qu'avec un seul grand.



# Armillaire couleur de miel

Armillariella (Armillaria) mellea (Vahl ex Fr.) Karst.  
Tête de méduse, Pivoulade



C'est un champignon bien remarquable par sa croissance en touffes puissantes au pied des arbres. Son **chapeau** va de 8 à 20 cm de diamètre dans les formes géantes. Il est de forme convexe, avec un mamelon obtus en son centre, de couleur fauve, qui peut varier à l'ocracé plus ou moins foncé. Il est parsemé de fines mèches brunes appliquées et plus ou moins serrées selon les exemplaires. Les **lamelles** sont blanches, serrées, décurrentes, puis elles se couvrent de petites taches de la couleur du chapeau. Le  **pied**  est élastique, fibreux, souvent épaissi à la base, et il porte en haut un **anneau** membraneux tantôt solide, tantôt fugace. Dans certaines formes, il est bordé de flocons jaune vif très épais. Le **chair** est blanche, floconneuse, de **saveur** un peu acide et d'**odeur** faible. La **spore**, de 8  $\mu$ , est ellipsoïde. Cette Armillaire, très commune, a son **habitat** sous les conifères et sous les feuillus, où on la trouve en été et en automne (elle marque la fin de la saison dans les bois), en touffes souvent énormes, au pied des vieux arbres, au pied des pommiers, qu'elle

parasite et fait périr, car ses lanières mycéliennes noirâtres s'insinuent entre l'aubier et l'écorce, si bien qu'elle se détache et que l'arbre meurt. Mais elle vient aussi bien sur les souches mortes ou sur les branches tombées, et elle est parfois solitaire. Il est probable que c'est une «espèce collective» dont toutes les formes n'ont pas encore été dénombrées.

Identification: Elle pousse en touffes, au pied des arbres vivants ou morts. Chapeau de 8 à 20 cm de diamètre, ocracé, couvert de mèches brunes appliquées, lamelles blanches et décurrentes, se tachant de roux. Pied fibreux, portant un anneau blanc et floconneux, souvent fugace.

Confusion: On ne peut guère confondre cette espèce qu'avec [Pholiota squarrosa](#) (Pholiote écailleuse), qui vient aux mêmes endroits, mais qui est jaune vif et hérissée de grosses mèches brunes.



Cette espèce comestible est très appréciée, parfois même plus que le Cèpe, dans l'est de l'Europe, mais elle est négligée chez nous. Il est recommandé de la consommer jeune et d'éviter de la manger crue car elle serait toxique. Sa chair devient noirâtre à la cuisson; il est préférable de n'utiliser que celle du chapeau et du haut du pied, celle du bas étant fibreuse et dure. Il semble que sa meilleure préparation soit de la confire au vinaigre comme les Chanterelles, en éliminant la totalité du pied, dont la chair est trop coriace.





# Tricholome rutilant

*Tricholomopsis rutilans* (Schaeff. ex Fr.) Singer



Cette espèce, d'une couleur superbe, jaune d'or, parfois pourpre sombre, attire immédiatement l'attention. Son **chapeau** a de 8 à 15 cm de diamètre et ne présente pas de cortine. Au centre, il est de forme largement convexe et s'aplatit légèrement sur les bords. De couleur jaune soufre pâle ou jaune d'or, il est entièrement moucheté de mèches granulées et de fibrilles serrées purpurines du plus bel effet. Le **piéd**, haut de 8 à 10 cm, de même teinte que le chapeau, ne présente ni volve ni anneau. Il est épais de 1 à 2 cm, trapu, charnu, mou, flexible et orné vers le haut de flocons purpurins. Les **lamelles**, non décurrentes, échancrées, sont serrées, sinuées, adnées, sulfurines, avec une arête épaisse et floconneuse. Chez certains *Tricholomopsis* venant en haute montagne sur les souches de conifères, cette arête est bordée de rouge. La **chair**, assez épaisse, jaune, est molle, humide et de **saveur** amère. La **spore** sphérique, très petite, ne dépasse pas 4  $\mu$  de diamètre. On a séparé ce *Tricholomopsis* des *Tricholomes* vrais pour des raisons anatomiques, mais il a tout à fait la silhouette classique de cette espèce. Il a son **habitat** sur les

souches de bois mort des conifères, des pins et des épicéas, et croît aussi bien en plaine qu'en montagne à la fin de l'été et en automne. Il arrive, notamment en montagne, de rencontrer des exemplaires de taille exceptionnelle. C'est toujours une trouvaille agréable et amusante. Les traités classiques donnent cette espèce comme toxique. Selon toute vraisemblance, il n'en est rien mais, de toute façon, son amertume la rend immangeable. Sa seule utilité est de contribuer à faire disparaître les vieilles souches que son mycélium digère et transforme en terreau.

Identification: On reconnaît aisément le Tricholome rutilant. Son chapeau jaune soufre ou or, parsemé, surtout au centre, de mèches pourpres ou rouge vif, enroulé au bord chez les jeunes, son pied cylindrique et épais, jaune et mou, ses lamelles ordinairement jaunes, parfois bordées de rouge en haute montagne, sont si caractéristiques qu'il n'est pas possible de le confondre avec une autre espèce. Son habitat exclusif sur les souches de conifères, en fin d'été et en automne, est également un repère sûr.



Ce Tricholome, parfois classé parmi les Pleurotes, est considéré, sans doute à tort, comme suspect. En tout état de cause, son amertume le rend sinon impropre à la consommation du moins de peu d'intérêt culinaire.



# Armillaire impériale

Catathelasma impériale (Fr.) Singer



C'est une des espèces les plus curieuses de nos régions. Son **chapeau**, souvent énorme, atteint de 10 à 20 cm de diamètre, voire davantage. Il est très épais, chamois, brillant, couvert de plaques membraneuses blanc crème. La marge, complètement enroulée dans le jeune âge, se déploie progressivement. Le **piéd** est épais de 2 à 4 cm, pointu et radicant; sa base est profondément enfoncée dans le sol au point que, souvent, on ne voit apparaître que la surface du chapeau. Sa principale caractéristique réside dans la présence d'un double **anneau**. L'anneau supérieur, retombant, ample, épais, se sépare du bord du chapeau au cours de sa croissance. L'anneau inférieur, plus étroit, brun, est le reste d'un voile général, presque semblable à une volve, qui entourait tout le champignon à l'état naissant. Les **lamelles** sont très décurrentes, blanches puis ocre clair. La **chair** est ferme, pesante, très blanche. Elle dégage une **odeur** puissante et peu agréable de concombre, et sa **savoir** est amère. La **spore**, fusioïde, a de 11 à 14  $\mu$  de long. L'**habitat** de cette espèce, autrefois considérée comme très rare, se trouvait exclusivement sous les épicéas de

montagne, de préférence en terrain calcaire. Mais, depuis que cet arbre a été planté en plaine, on la rencontre fréquemment, principalement sous les jeunes plantations, quand les sujets ont une vingtaine d'années; après quoi, cette Armillaire disparaît. Elle se montre à la fin de l'été, quand il fait encore chaud. Les premiers froids arrêtent sa croissance. La prestance aussi bien que l'architecture remarquable de cette espèce lui ont valu son nom d'«impériale».

Identification: Jeune, l'Armillaire se présente comme une masse ovoïde sortant à peine de terre. C'est pour cette raison qu'on l'appelle en Vénétie «Champignon pomme de terre». Adulte, son allure monumentale, sa marge enroulée, ses deux anneaux, ses lamelles décourantes, son pied ventru au centre et pointu à la base, son odeur de concombre suffisent pour la reconnaître, d'autant qu'elle pousse exclusivement sous les épicéas, tant en plaine qu'en montagne.



La fermeté de sa chair, son âcreté et son odeur bizarre bannissent l'Armillaire impériale de toute recette culinaire. La vente de cette espèce est interdite en Suisse, où elle aurait provoqué quelques désordres intestinaux.



# Collybie du chêne

*Collybia dryophila* (Bull. ex Fr.) Kummer  
Collybie de toute saison, Marasme du chêne



Cette Collybie est un fin champignon à la silhouette légère et élégante. Son **chapeau** a de 2 à 4 cm de diamètre au plus. Il est à peine convexe, voire plat ou déprimé. Sa couleur varie du brun au roux, et vire à l'ocre clair et même au blanc selon les stations et l'état de l'atmosphère. Il est absolument lisse et dépourvu de tout ornement tel que poils ou écailles. Le **ped** est cylindrique, fluet, striolé, tenace, brillant, jaune vif ou fauve. Les **lamelles** sont minces, blanches virant au crème, très serrées, sinuées ou adnées. La **chair** est mince et blanche; par temps pluvieux, elle est cendrée ou jaunâtre. Son **odeur** est assez puissante et agréable et sa **savoir** prononcée bien que douce. La spore, blanche, prunéiforme, est de 7  $\mu$ . Malgré son nom, l'**habitat** de cette espèce n'est pas exclusivement sous les chênes, car on la trouve de préférence sous les sapinières, dont elle colonise en masse les aiguilles tombées. On la trouve pratiquement en toute saison pourvu qu'il pleuve, car ce sont les précipitations qui provoquent ses levées. On la voit souvent apparaître dès les premières annonces du printemps et elle survit encore très tard en automne. Il existe une variété de Collybie plus rare, à chapeau jaune doré, et une autre dont le pied se



gonfle à la base en une sorte de petit bulbe très caractéristique. Les mycologues modernes hésitent encore sur la position générique de cette espèce; on peut en effet aussi bien la ranger dans les Marasmes, entre autres à cause de son chapeau fort mince et peu putrescible. C'est, au fond, une affaire de sentiment.

Identification: Se reconnaît à sa petite taille, à sa fragile élégance, à sa couleur variant du blanc au fauve, à ses lamelles blanches, à son pied grêle, coriace et lisse. Son habitat est un facteur d'identification plus complexe puisque ce champignon pousse sous tous les arbres avec, toutefois, une préférence pour les conifères et qu'il est présent en toute saison.

Confusion: Il serait gênant de la confondre avec les formes pâles du [Mycène pur](#) (*Mycena pura*), qui a de grosses lamelles espacées et une odeur de radis, et que l'on dit un peu toxique.



Bien fraîche, cette espèce mérite la cueillette. Sa saveur est très fine et son parfum si pénétrant qu'une petite quantité suffit pour relever une sauce ou une omelette. Le pied, dur et fibreux, doit être enlevé.



# Collybie tachetée

*Collybia maculata* (A. et Sch. ex Fr.) Quéél.



Cette Collybie est un beau champignon dont le **chapeau** mesure de 6 à 12 cm de diamètre. Il est tout blanc, compact, hémisphérique puis plan convexe, se tachetant peu à peu de rouille ou de brun sombre, absolument nu et lisse. La marge est très mince, enroulée à la naissance, elle devient irrégulière par la suite. Le **piéd** a un diamètre de 2 à 3 cm et mesure de 9 à 12 cm de hauteur. Il est blanc, coloré de roux-brun à la base, fibreux à l'extérieur, médulleux ou creux à l'intérieur, souvent gonflé dans sa partie médiane. Les **lamelles** sont libres, d'abord blanches puis jaunâtres, pointillées de rouge-brun à leur déclin. Elles sont extrêmement serrées et denticulées, comme une scie à métaux, sur les bords. La **chair** est blanche, humide, épaisse et coriace; son **odeur** est faible, mais sa **saveur** est légèrement amère. La **spore**, presque sphérique, est de 6  $\mu$ . Cette espèce, assez commune, a un **habitat** assez divers: pendant l'été et l'automne, on la trouve aussi bien sous les feuillus que sous les conifères, où elle est cependant beaucoup plus fréquente. Elle y vient à la fois en touffes et en cercles parfois étendus. De loin, elle fait illusion, car la vue de

ses beaux chapeaux d'un blanc pur fait penser aux excellentes Psalliotes de même couleur. De près, on est détrompé par les lamelles toujours blanches et par l'absence d'anneau. Cette Collybie n'est sûrement pas toxique, mais son amertume la fait inmanquablement rejeter. Remarquons à ce propos qu'un grand nombre de champignons sont affligés de cette fâcheuse amertume qui fait que beaucoup d'espèces, sans être vénéneuses, sont pour le moins bien décevantes quant à leur qualité culinaire.

Identification: Champignon tout blanc, puis tacheté de roux ou de brun, à lamelles extrêmement serrées, blanches, tachées de roux, denticulées sur leurs bords. Pied blanc et solide, cette espèce vient en cercles et en touffes, surtout dans les forêts de conifères, en été et en automne.



Malgré sa mauvaise réputation, ce champignon est inoffensif. Cependant sa saveur amère et sa chair coriace n'engagent pas à consommer cette espèce qui n'a pour elle que le joli spectacle qu'elle offre lors de ses poussées.



# Collybie à pied en fuseau

*Collybia fusipes* (Bull. ex Fr.) Quél.  
Souchette



C'est une bien curieuse Collybie. Son **chapeau**, de forme convexe, mesure de 5 à 8 cm de diamètre. Il est généralement difforme, bosselé vers le centre, fendillé. De couleur chamois plus ou moins foncé, pâissant par temps sec, il est tacheté en son centre, souvent percé de petits trous, charnu et élastique. Le **pied**, d'un diamètre de 1 à 1.5 cm, est tordu, plein, puis creux, souvent gonflé en forme de fuseau dans sa partie médiane, d'où le nom attribué à l'espèce. Fibreux, cannelé, longuement radicant, tout noir à la base, il plie sans se casser. Les **lamelles** sont larges, ondulées, adnées et sinuées. Elles sont réunies en une sorte de collier par des veines d'abord blanches puis incarnates et, enfin, brunes, voire entièrement tachées de brun-pourpre. La **chair** de *Collybia fusipes*, blanchâtre, un peu élastique, pratiquement sans **odeur**, possède une **saveur** assez douce et agréable. La **spore**, de forme ovoïde, est de 7  $\mu$ . Cette Collybie a son **habitat** préféré dans les forêts de feuillus, au pied des chênes et des hêtres, où elle croît en été et en automne, souvent même dès le mois de juin; la rapidité de sa croissance est étonnante. Si l'on dégage l'extrémité du pied, on s'aperçoit qu'il naît d'une sorte de tubercule tout noir, formant souche unique, qui est vivace et reproduit des carpophores l'année suivante. Par période de sécheresse, cette espèce a tendance à se ratatiner complètement

mais reprend sa forme dès la première pluie. Il faut se rappeler cette particularité, car si dans sa pleine fraîcheur c'est un très bon champignon comestible, le pied mis à part, il peut devenir toxique après cette dessiccation et cette apparente résurrection, du fait des éléments indésirables produits par son début de putréfaction.

Identification: Se reconnaît très aisément et sans doute possible à son chapeau irrégulier, chamois, souvent tacheté de brun, à ses grosses lamelles écartées et blanchâtres brunissant avec le temps, à son pied tenace et en fuseau, brun clair mais tout noir à la base, à sa croissance en touffes souvent considérables au pied des vieux chênes et des hêtres.



Cette Collybie comestible, sauf le pied, est d'une grande finesse lorsqu'elle est jeune, ce qui se reconnaît à la blancheur des lamelles. Les vieux exemplaires doivent être absolument rejetés, car ils peuvent provoquer désordres et malaises dus, principalement, aux ptomaines élaborées durant le commencement de leur décomposition.





# Collybie à larges lamelles

Oudemansiella (Collybia) platyphylla (Pers. ex Fr.) Moser



Cette Collybie a un **chapeau** de 8 à 15, parfois 20 cm de diamètre, presque plat et à peine renflé en son centre. Il est gris ou brun-gris, strié de fibrilles noirâtres, souvent légèrement écailleux. Le **piéd**, d'un diamètre de 2 cm, est long, cylindrique, d'abord plein, puis creux à la fin. Les **lamelles** sont très larges, jusqu'à 2 cm, aucunement décurrentes, très espacées, blanches, et leur arête est parfois bordée de bistre. La **chair** de ce champignon est extrêmement mince, au point que, coupé en deux, il ne semble fait que de lamelles. Son **odeur** est nulle et sa **savoir** assez fortement résineuse. La **spore** mesure 7.5  $\mu$ ; elle est de couleur blanche. L'**habitat** préféré de cette Collybie, pour laquelle on a créé le genre d'Oudemansiella, se trouve dans les forêts de feuillus, sous les hêtres, mais aussi sous les chênes et sous les conifères, où elle pousse depuis le printemps jusqu'à l'automne. Le caractère le plus curieux de cette espèce est son mycélium. Quand on la retire doucement du terreau de feuilles qui lui sert de nourriture, on voit que le pied est rattaché à de gros

filaments blanchâtres courant sous les feuilles mortes et pouvant atteindre une longueur extraordinaire. Ces filaments sont charnus, et les premiers mycologues qui les ont observés sans voir qu'ils étaient le mycélium d'une espèce classique leur ont donné le nom, évidemment sans valeur, de *Rhizomorpha xylostroma*. La consistance fibreuse et la minceur de la chair de ce champignon n'engagent guère à le consommer bien qu'il ne soit certainement pas toxique.

Identification: Se reconnaît à son chapeau large et plat, gris et fibrilleux, à ses lamelles larges et espacées, à son pied plein puis creux, à sa chair très mince et, surtout, aux filaments mycéliens qui prolongent longuement le pied, caractéristique que l'on ne rencontre chez aucun autre champignon. Son habitat, en revanche, est assez peu distinctif.



Cette Collybie peut se consommer quand elle est très jeune, encore que son goût résineux et sa chair quasi inexistante n'y incitent guère. Son seul mérite est d'apparaître au printemps et d'annoncer des espèces plus intéressantes.



# Mucidule visqueuse

Oudemansiella (Collybia) mucida (Schrad. ex Fr.) Hoehn.  
Morve du hêtre, Collybie mucide



C'est un champignon tout blanc dont le **chapeau** a de 3 à 10 cm de diamètre; on le distingue de tous les autres à sa viscosité, qu'on peut qualifier d'exceptionnelle. Il est presque impossible de le saisir entre les doigts tant il est glissant et échappe à la prise. Le **piéd** est très caractéristique: il est court, de 3 à 5 cm de long, mince, de 0.5 cm de large, blanc, épaissi à la base, raide et orné à sa partie supérieure d'un **anneau** blanc, ténu et cannelé. Les **lamelles** sont sinuées, arrondies et décurrentes par un filet. La **chair** est très mince, sans **odeur** ni **saveur** particulières. La **spore** est presque sphérique, de 13 à 18  $\mu$ , de diamètre. On le voit surtout en automne et même parfois assez tard en saison quand il n'a pas gelé trop fort. L'**habitat** préféré de cette curieuse espèce est à peu près uniquement le tronc des hêtres vivants, ou récemment

tombés, là où un coup de vent a brisé une branche et laissé une cicatrice, ou bien là où un coup de foudre a lacéré l'écorce. Il lui faut une blessure de ce genre pour que le mycélium trouve une entrée propice. Si bien que, souvent, on voit ces champignons en troupes très nombreuses, écrasés les uns sur les autres, à une grande hauteur dans les arbres. Les hêtres ainsi envahis n'en meurent pas, mais le bois entamé par le mycélium se tache de noir sur une assez grande profondeur et il est ainsi déprécié. La viscosité insupportable de cette espèce n'engage aucunement à la récolter, quoiqu'elle ne soit sûrement pas toxique.

Identification: Se reconnaît à son chapeau tout blanc, d'une viscosité extrême qui lui donne presque l'apparence de la pierre polie, à son petit anneau blanc, également mucilagineux, à son habitat presque exclusif sur les hêtres blessés, qu'il colonise souvent en troupes innombrables et très serrées.



La Mucidule visqueuse n'est sûrement pas toxique et pourrait être consommée sans aucun inconvénient si, dès l'abord, son aspect et sa grande viscosité vraiment très peu appétissants ne faisaient repousser toute idée de cueillette.



# Collybie à pied velouté

*Flammulina (Collybia) velutipes* (Curt. ex Fr.) Singer



Comme tant d'autres, ce fut une honnête Collybie dont on a fait un genre nouveau sans grande nécessité, et la voici devenue une Flammuline. Mais, dans le langage courant, on conserve l'appellation ancienne, telle est la force de l'habitude. Son **chapeau** a de 5 à 12 cm de diamètre. Il est rouge orangé, plus jaune sur les bords, parfois plus pâle et presque décoloré. Il est régulièrement visqueux, car les cellules de son épiderme se gélifient, comme on dit, c'est-à-dire se transforment en une sorte de gelée molle et un peu poisseuse. Le **pied** est très particulier: haut de 5 à 8 cm, épais de 4 cm, il est fibreux, souvent courbé, radicant, excentrique, d'abord citrin pâle, mais bientôt recouvert d'un velours d'un brun safrané virant au noir. Les **lamelles** sont minces, serrées, blanches puis couleur paille. La **chair** est molle, blanche, sans **odeur** et de **savoir** douce. La **spore** est arquée en forme de saucisson et mesure de 7 à

10  $\mu$  de long sur 3 à 4 de diamètre. Cette espèce, assez commune, a son **habitat** au pied des vieux arbres, où elle vient à la fin de l'automne et même en hiver. C'est une des dernières que l'on puisse récolter. Elle vient généralement en touffes nombreuses et se montre fidèle à ses stations. Elle est comestible et très appréciée dans l'est de l'Europe, où l'on a tenté avec succès sa culture. Mais sa qualité est insuffisante pour qu'il vaille la peine de s'en occuper. Notons qu'il en existe une forme fréquente sous les vieux robiniers dont le velours du pied, au lieu d'être d'un brun noirâtre, est d'un beau jaune d'or.

Identification: Se reconnaît à son chapeau roux orangé, à son pied revêtu d'un épais velours noirâtre, qui ne se rencontre chez aucune autre espèce, à son habitat auprès des vieux arbres et à la saison tardive pendant laquelle il croît et où la rareté des cryptogames le fait d'emblée remarquer.



Ce champignon est comestible, à l'exclusion du pied, toutefois, qui est assez coriace. Il faut ôter la cuticule visqueuse qui le recouvre et l'assaisonner fortement, car il est de saveur faible et de peu de parfum.





# Collybie tenace

*Strobilurus (Collybia) tenacellus* (Pers. ex Fr.) Singer



Ce champignon est le type parfait d'une série de petites espèces qui, toutes, présentent la particularité de pousser uniquement sur les cônes de pins ou d'épicéas tombés à terre et parfois profondément enfouis dans le sol, dans lesquels elles insinuent quelquefois un long filament. Son **chapeau** ne dépasse guère 1 ou 2 cm de diamètre. Il est en forme de cloche et ne s'aplatit pas, ou presque, quand il vieillit. Mais, même lorsqu'il s'étale, il conserve toujours un mamelon distinctement marqué. Il est de couleur brun uni mais vire au grisâtre dès que le temps devient sec. Sa surface n'est jamais visqueuse. Le **piéd**, très grêle, coriace, n'a que 2 ou 3 mm de diamètre; roussâtre et blanc dans le haut, il est dépourvu d'anneaux. Les **lamelles** sont serrées, ventrues, plus ou moins sinuées; elles ne touchent pas le pied. La **chair** est très mince, blanche, d'**odeur** agréable et de **savoir** douce. La **spore** est blanche, comme celle des

autres Collybies. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de conifères, puisqu'elle croît en particulier sur les cônes des pins. On la voit apparaître dès le début du printemps alors que la neige n'est pas encore fondue et elle ne persiste pas au-delà de cette période. Dans les Alpes, elle pousse parfois en abondance extrême, et, si l'on a suffisamment de patience pour cueillir cette très petite espèce, elle mérite la récolte. En effet, son chapeau, seul comestible, car le pied est coriace, est agréablement parfumé et peut relever la saveur d'une sauce. Toutefois, on prendra la précaution de goûter des échantillons de Collybies tenaces, car il en est une dont l'amertume est très prononcée.

Identification: Il est facile de reconnaître ces espèces qui poussent sur les cônes de pins ou d'épicéas au printemps. Mais il est parfois très compliqué de démêler entre les trois ou quatre espèces presque identiques celle à laquelle on a affaire. Comme elles sont toutes comestibles, il surfit de les goûter pour vérifier qu'elles ne sont pas amères.



La Collybie tenace, qui vient en très grande abondance sur les cônes d'épicéas dans les forêts des Alpes à la neige fondante, a un parfum subtil et relève agréablement les sauces. Son seul défaut est sa petite taille.



# Marasme des oréades

Marasmius oréades (Boit, ex Fr.) Fr.

Faux Mousseron, Bouton de guêtre, Pied dur, Nymphé des montagnes



C'est un champignon très commun. Son **chapeau** mesure de 3 à 6 cm de diamètre. Il est d'abord convexe, puis mamelonné, souvent bossu. Il est de couleur jaune chamois sur les bords, qui, par temps humide, présentent des stries, et de teinte plus foncée vers le centre. Le **pied**, dont le diamètre ne dépasse pas 2 ou 3 mm, peut atteindre une hauteur de 4 à 7 cm. Il est cylindrique, quelquefois plein, souvent légèrement fistuleux, très tenace et fibreux, un peu renflé à la base, qui est souvent velue. D'abord blanc, il devient à peu près de la même couleur que le chapeau; à l'état jeune, il est recouvert d'une villosité blanche. Les **lamelles** sont espacées, larges, ventruées, assez distantes les unes des autres et de couleur chamois pâle. La **chair**, épaisse au centre, blanchâtre, offre une **odeur** cyanique particulière, d'ailleurs agréable, et une **savoir** douce. La **spore** est ovoïde, de 6 à 7  $\mu$ . Cette espèce, qui pousse en cercles, a son habitat dans les prairies sèches et jusqu'au bord de la mer. Shakespeare lui a donné ses lettres de noblesse en signalant dans la Tempête (1611) ces curieux cercles, appelés aussi «ronds de sorcière», où l'herbe est si

amère que les moutons refusent de brouter. L'observation est exacte, car le mycélium de ce Marasme accumule une si grande quantité de nitrates que l'herbe devient beaucoup plus verte et, parfois même, en est intoxiquée et dépérit. C'est un phénomène identique qui se produit là où sont tombées des bouses de vache: les bestiaux refusent de paître. Cette espèce peut se montrer en plusieurs poussées dans le courant de l'année, suivant la pluviosité ou la sécheresse du temps.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau bombé et chamois, à ses lamelles épaisses et peu serrées, à son pied dur et tenace, et à son odeur cyanique. Mais c'est surtout sa disposition en cercles réguliers dans les prairies qui attire l'attention, cercles qui s'agrandissent d'année en année.

Confusion: D'autres petits Marasmes ou Collybies ressemblent un peu à cette espèce, mais ils n'ont pas les lamelles espacées et ne poussent pas en cercles dans l'herbe. Aussi il semble bien qu'aucun ne soit vraiment toxique.



Consommé cru, ce Marasme est un excitant léger, sans doute à cause des traces d'acide cyanhydrique qu'il contient. Cuit, il est de saveur délicate, mais le pied est dur, fibreux et ferme. Mais c'est surtout sec qu'il exhale un parfum très agréable et qu'il peut prendre place dans les assaisonnements raffinés. Certains auteurs le considèrent comme indigeste. Ce défaut n'existe que chez les exemplaires adultes.



# Marasme à odeur de poireau

*Marasmius scorodoni* (Fr.) Fr.  
Marasme échalote



Ce petit Marasme appartient à une série d'espèces caractérisées par des odeurs alliées plus ou moins plaisantes. Celui-ci est de petite taille. Son **chapeau**, qui a de 2 à 3 cm de diamètre, est charnu, membraneux, assez tenace. D'abord campanulé, il s'étale ensuite et a tendance à se déprimer en vieillissant. De couleur jaune roussâtre, parfois noisette clair, il pâlit dans sa vieillesse et prend un ton blanc pâle par temps sec. Il est d'abord lisse puis strié et, enfin, ridé. Sa marge est mince, d'abord repliée vers le pied, puis étalée. Sa cuticule est lisse puis étalée. Le **pied**, mince, élancé, tubulaire, mesure de 2 à 4 mm de diamètre et de 2 à 4 cm de haut. Il est ocre rougeâtre ou brun sombre, tenace, cartilagineux, glabre et luisant. La **chair**, blanche, très mince, présente une odeur caractéristique de poireau, moins violente que celle du Marasme à odeur d'ail, mais sa **saveur** est assez franchement alliée. Sa **spore**, en forme



de larme, est de 8  $\mu$  sur 5. Communément, cette espèce a son **habitat** dans les bois de conifères, parfois aussi sous les feuillus, où elle peut croître en troupes nombreuses, surtout après un temps pluvieux; elle est généralement greffée sur des brindilles, mais on la trouve aussi dans les bruyères et dans les friches, presque toujours en exemplaires isolés. On la rencontre principalement en fin d'été et en automne, mais, comme toutes les espèces qui vivent sur les débris végétaux, sa croissance est déterminée par la saturation de son support. Comme son odeur d'ail, ou plutôt de poireau, est assez agréable, elle est utilisée dans les assaisonnements au même titre que les herbes aromatiques, la ciboulette par exemple.

Identification: Se reconnaît parmi les espèces à odeur alliée à sa petite taille, à son chapeau en forme de cloche, à sa couleur roussâtre et, surtout, à son pied très court, glabre, brillant, roux ou brun-rouge, ferme et assez nettement épaissi dans le bas.



Compte tenu de son pied coriace et de la faible consistance de sa chair, on utilise essentiellement ce champignon comme condiment, séché ou réduit en poudre. Il se digère beaucoup mieux que l'ail et surtout il ne laisse pas mauvaise haleine.



# Mycène pur

*Mycena pura* (Pers. ex Fr.) Kummer



Ce champignon est presque un géant parmi les Mycènes qui, d'une manière générale, sont de très petite taille. Le **chapeau** de *Mycena pura* mesure de 2 à 4 cm de diamètre, il est d'abord campanulé puis étalé, mamelonné au centre, à peine charnu; ses bords sont très minces et striés. Les couleurs qu'il arbore sont remarquables et souvent de nuance délicate: il peut varier du violet - c'est le cas le plus fréquent - au purpurin, au lilas, en passant par le rose ou le blanc rosé. Le **piéd**, très fragile, a un diamètre de 2 à 3 mm et mesure de 5 à 7 cm de hauteur. Il est fistuleux, blanchâtre, raide mais assez fragile, lisse, laineux à la base. Les **lamelles** sont larges, espacées, sinuées, réunies par un réseau de veines blanchâtres à reflets roses ou mauves. La **chair**, mince, présente une forte **odeur** de radis, très écorante, et sa **savoir** est acre. La spore, pruniforme, a 6  $\mu$  de longueur. L' **habitat** de cette espèce très commune est vaste: elle peuple toutes les forêts en été et en automne, et vient tantôt isolée, tantôt par petites troupes dans les tapis de feuilles mortes ou d'aiguilles. Elle peut d'abord étonner par ses variations de coloris, que certains auteurs ont

voulu distinguer par des noms, démarche sans aucune utilité tant ces variations sont aléatoires. Avec un peu d'habitude, on distingue très vite sa silhouette trapue, son chapeau plat et mince, ses larges lamelles très espacées et, surtout, son odeur très désagréable de radis gâté. On considère, peut-être à tort, cette espèce comme un peu toxique, mais qui d'ailleurs aurait l'idée de consommer un champignon à l'odeur si peu alléchante ?

Identification: Cette espèce se reconnaît facilement à sa taille considérable pour un Mycène, à son chapeau plat et mince, à ses couleurs qui occupent toute la gamme des violets, des pourpres, des lilas, des roses et même des blancs, mais surtout à ses lamelles rares et à son odeur très déplaisante de vieux radis. Malgré ses couleurs fantaisistes, on ne peut la confondre avec une autre.



Certains prétendent que cette espèce est un peu toxique. Quoiqu'il en soit, elle est trop peu charnue pour être consommée et son odeur insupportable et repoussante dissuaderait quiconque de l'utiliser en cuisine.



# Mycène Zéphyr

*Mycena zephrus* (Fr.) Kummer



Ce joli Mycène se caractérise par son **chapeau** campanulé, à moitié transparent, de 2 à 3 cm de diamètre, submembraneux, d'abord très pâle, d'un blanc à peine teinté d'isabelle; puis il devient plus foncé, passant au brun sur le disque jusqu'à être complètement taché de brun vineux sur toute sa surface à la fin de son épanouissement. Il est toujours strié jusqu'en son milieu par les lamelles, qui apparaissent en transparence à travers la cuticule très mince qui les supporte. Le **piéd**, haut de 6 à 10 cm, est fistuleux, grêle, ne dépassant pas 3 ou 4 mm de diamètre, striolé, d'abord blanc puis devenant très vite rougeâtre; il est parfois parsemé, au début de sa croissance, de légers flocons blanchâtres qui disparaissent rapidement. Les **lamelles** sont adnées, uncinées, blanches, réunies par des veines, et finissent par se tacher de rose. La **chair** est si mince qu'il est impossible de la définir. L'**odeur** de cette espèce est insignifiante, de même que sa **saveur**. La **spore**, de forme presque cylindrique, a 8  $\mu$  de long. Ce Mycène a son **habitat** préféré sous les conifères, où il pousse communément en automne; on le trouve beaucoup plus rarement sous les feuillus. Il ressemble un peu à *Mycena pura*, mais il est plus grêle, plus élané, plus pâle, et conserve davantage sa forme campanulée, alors que *Mycena pura*

s'étale jusqu'à avoir un chapeau à peu près plat. Il est aussi beaucoup plus gracieux et c'est ce qui lui a fait octroyer par Fries son adjectif spécifique de zephirus. De plus, il est presque inodore, alors que *Mycena pura* répand une odeur de vieux radis désagréable.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son port élancé, à son chapeau campanulé de 2 à 3cm de diamètre, à sa couleur blanche au début qui vire au brun-rouge à la fin, à son pied qui, de blanc, devient rougeâtre, et à ses lamelles blanches se teintant de rouge.

Confusion: Pourrait être confondu avec [Mycena pura](#), mais zephirus est bien plus grêle, plus élancé, plus campanulé, et passe du blanc pur au brun rougeâtre, alors que [Mycena pura](#) possède dès le début sa couleur violette ou lilas, qui reste fixe pendant tout le cours de sa végétation.



Comme tous les *Mycènes*, celui-ci est si mince et insignifiant qu'on ne peut le consommer. Il n'est qu'un des types d'un genre très nombreux et difficile à reconnaître, et sera pour l'amateur un utile point de repère.





# Mycène à pied laiteux

*Mycena galopoda* (Pers. ex Fr.) Kummer



En dépit de ses divers déguisements, ce Mycène est cependant le plus facile à reconnaître de tous. Son **chapeau** membraneux est toujours de forme campanulée; il mesure de 1 à 2 cm de diamètre, il est strié, pruineux, d'une couleur qui peut varier du blanc pur au gris cendré, au bistre, au noirâtre; cependant, le centre est tout à fait noirâtre. Le pied, de 1 à 2 mm de diamètre, est grêle, raide, blanchâtre ou gris, et il est terminé à sa base par des fibrilles radicantes. Il est très caractéristique et rompt le doute qu'on peut avoir au premier abord, quand on rencontre cette espèce. Il suffit en effet de briser le pied pour être immédiatement fixé: il est creux et laisse échapper une grosse goutte de lait très blanc, qui ne change pas de couleur à l'air. Ce lait blanc est unique dans le genre. Certes, il existe d'autres Mycènes qui donnent du lait, mais celui-ci est toujours coloré de jaune ou de rouge. De plus, ce Mycène est le seul dont le lait ne soit pas oxydable au contact de l'air. Les **lamelles** sont blanches ou glauques, larges et adnées. La **spore** est grande, subcylindrique, et peut atteindre 14  $\mu$  de longueur. La **chair** est quasi inexistante, sans **odeur** ni **savoir**. L'**habitat** préféré de cette espèce très commune est surtout sur les

souches mortes, mais aussi sur des brindilles enterrées ou des plaques de mousse. On la trouve parfois dès le printemps, mais plus souvent en été et en automne. On a voulu distinguer des variétés dans ses formes blanches et ses formes noires. C'est absolument superflu: il suffit de savoir que la couleur de ce Mycène peut varier du blanc au gris et même au noir pour l'identifier avec certitude.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau membraneux et campanulé, dont la couleur peut varier du blanc au noir en passant par tous les tons de gris. Son caractère unique et principal réside dans le lait blanc que laisse échapper le pied quand on le brise. Il est à remarquer que ce lait ne s'oxyde pas à l'air.

Confusion: Au premier abord, on peut confondre cette espèce avec d'autres Mycènes qui possèdent une silhouette très voisine. Mais la blancheur absolue de son lait doit éviter toute méprise si l'on prend la peine de rompre d'emblée le pied.



Le Mycène à pied laiteux ne présente, c'est évident, aucun intérêt culinaire. Il n'est pas toxique, mais sa comestibilité est nulle, puisque sa chair, absolument inodore et sans saveur, est quasi inexistante.



# Meunier

*Clitopilus prunulus* (Scop. ex Fr.) Kummer  
Mousseron, Clitopile petite prune, Langue de carpe



Le **chapeau** de cette espèce a de 2 à 12 cm de diamètre. Il est d'abord convexe et régulier, aplati ensuite, voire ondulé et déprimé; il présente alors en coupe une forme dissymétrique ou bosselée. Il est épais, pruneux, d'abord de couleur gris perle puis blanchâtre. Les bords sont minces, enroulés à l'état jeune, évasés vers l'extérieur par la suite. Le **piéd** a environ 1 cm de diamètre et 3 à 4 cm de haut. Plus ou moins robuste, il est plein, mou, cotonneux à la base, pruneux dans le haut, lisse ou à stries. Les **lamelles** sont minces, très serrées, longuement décurrentes, d'abord jaunâtres puis rose chair. La **chair**, compacte mais fragile, est blanche, tendre, humide; elle répand une odeur violente mais agréable de farine fraîche, analogue à celle du [Tricholome de la Saint-Georges](#) (*Calocybe gambosa*) mais moins fine et moins suave. Sa **savoir** est agréable. La **spore**, de 12  $\mu$  sur 6, a la forme d'un petit tonneau et elle est ornée de côtes longitudinales. Cette espèce a son **habitat** dans les bois de feuillus et de conifères, en bordure ou à l'intérieur, et croît en été et en automne. Elle préfère cependant les arbres isolés des pâtures et c'est là que l'on trouve les plus beaux exemplaires. Une particularité notable: les spécimens vigoureux sont mycorhiziques, tandis que les plus chétifs sont saprophytes et se contentent de la terre pour nourriture. Ce champignon comestible est

justement recherché, d'autant que ses lieux d'abondance coïncident presque toujours avec une poussée de cèpes, qui aiment les mêmes stations.

Identification: Ce champignon est facile à reconnaître à son chapeau gris perle presque blanc, charnu et prumineux, à ses bords minces et enroulés quand il est jeune, à ses lamelles décurrentes, blanches puis roses, et à son odeur violente de farine fraîche qui exclut qu'on puisse le confondre avec une quelconque autre espèce.



C'est un comestible très fin mais qui demande à être cueilli frais et récolté avec de grandes précautions dans des récipients solides, où les exemplaires seront rangés avec soin, car la chair de cette espèce est très fragile et la moindre brutalité la réduit en bouillie.



# Entolome d'avril

Entoloma aprile (Britz.) Sacc.  
Macaron de printemps



C'est l'un des représentants des Entolomes de printemps, qui, dans l'ensemble, ont beaucoup de caractéristiques communes; aussi n'est-il pas toujours facile de les distinguer. Cependant, ils sont tous comestibles, sauf un dont nous parlerons plus loin. Entoloma aprile est une espèce robuste. Son **chapeau** mesure de 8 à 12 cm de diamètre. Il est assez mince, un peu translucide, à marge légèrement striée par les lamelles vues en transparence, visqueux et gras sous les doigts. Il est d'un brun bistre foncé par temps humide et pâlit par temps sec. Le **ped** a environ 1 cm de diamètre. Parfois plus. Plus ou moins fibrilleux et laineux, il devient rapidement creux et sa cavité s'étend souvent jusque dans le corps du chapeau. Il est de couleur gris-brun plus ou moins foncé. Les **lamelles** sont larges, peu serrées, blanc grisâtre au début de la croissance, se teignant de rose et virant au saumon par la suite. La **chair** est

fragile, cassante, blanche par temps sec, mais brunissant par temps humide. Son **odeur** est agréable mais peu marquée, sa **savoir** douce. La **spore**, de 10  $\mu$  sur 7, est polygonale, comme celle de tous les Entolomes. Alors que l'**habitat** des Entolomes de printemps est presque toujours sur les racines des pruniers de toute espèce et, donc, dans les vergers, Entoloma aprile semble préférer le voisinage des haies d'ormes ou de charmes. Il apparaît en avril ou en mai, parfois en troupes très nombreuses. Il est comestible, sans être un mets de première qualité. Il succède bien souvent au [Tricholome de la Saint-Georges](#) (*Calocybe gambosa*); ce champignon présente la caractéristique de pousser en cercles très serrés.

Identification: Cette espèce se reconnaît facilement à son chapeau de couleur sombre et comme translucide, à son pied massif et brun, à sa chair brunâtre mais blanche par temps sec, à ses lamelles larges, espacées et saumon, et à sa saveur douce. Son apparition printanière est un autre indice.



Cette espèce est comestible. Sans doute n'est-elle pas de premier choix, mais elle est néanmoins agréable à consommer, compte tenu de la saison à laquelle elle croît, puisque, lorsqu'elle apparaît, au printemps, les gros champignons sont encore très rares.





# Entolome livide

Entoloma sinuatum (lividum) (Bull. ex Fr.) Kummer  
Entolome perfide



Cet Entolome, le géant de la famille, atteint parfois une taille relativement importante. Son **chapeau** peut mesurer de 10 à 20 cm de diamètre. Il est tantôt arrondi et convexe, tantôt, dans les formes les plus grandes, ondulé sur les bords, d'où son nom de sinuatum, qui signifie «ondulé». Selon qu'il prend l'une ou l'autre forme, les anciens mycologues ont adopté une classification qui distingue deux espèces. On a aujourd'hui renoncé à ces subtilités tant il y a d'états intermédiaires entre ces deux formes. Il est d'un gris livide, d'où sa dénomination de lividum, plus connue que la première, et a tendance à pâlir encore par temps sec. Il est fibrilleux, sec, et largement umboné en son centre. Le **piéd** mesure de 1 à 3 cm de diamètre et 10 à 15 cm de haut. Il est blanc, brillant, massif, ferme, plein puis spongieux. Les **lamelles** sont larges, espacées, à l'état naissant d'un jaune particulier qu'on définit comme un «jaune de buis». Mais, rapidement, elles deviennent rose saumon, car les **spores** qui viennent à maturité sont roses et leur couleur se superpose à celle des lamelles. La **chair** est épaisse, blanche. D'abord **d'odeur** agréable, elle devient fétide sur son déclin. Sa **saveur** est douce. Cette espèce superbe a son **habitat** dans les forêts de feuillus, notamment près des charmes, des chênes et des châtaigniers, en terrain sec et argilo-calcaire. Elle semble ne pas apprécier les

forêts de conifères et n'existe pas en montagne. Elle vient en été et en automne, et forme de grands cercles très réguliers. Comme elle est très toxique, il est nécessaire de bien connaître son aspect et toutes ses formes.

Identification: On reconnaît cet Entolome à sa couleur d'un gris livide particulier, à sa grande taille, à ses lamelles larges et espacées, d'un beau rose saumon, à son pied robuste et d'un blanc brillant.

Confusion: La plupart des intoxications mineures sont dues à la confusion entre cette espèce extrêmement toxique, et [Lepista nebularis](#) (Clitocybe nébuleux), espèce comestible mais d'odeur peu agréable. Le doute est également possible devant [Clitocybe geotropa](#) (Clitocybe géotrope).



Sans être mortel, à moins d'être consommé en quantité importante, cet Entolome provoque des désordres gastro-intestinaux violents et durables, une à trois heures après l'ingestion. Il est curieux qu'on n'ait pas encore réussi à isoler la toxine incriminée. Il faut donc apprendre à reconnaître ce champignon et prendre garde, surtout, à ne pas le confondre avec [Lepista nebularis](#) (Clitocybe nébuleux), car cela conduit à l'hôpital 80% des intoxiqués recensés en France.



# Hygrophore de mars

*Hygrophorus marzuolus* (Fr.) Bres.



Le **chapeau** de cet Hygrophore mesure de 8 à 12 cm de diamètre. Il est convexe puis aplani, souvent difforme et ondulé, épais, charnu et ferme. Le revêtement est sec ou humide, non visqueux, mat, un peu prumineux, difficilement séparable. Il est d'abord blanc puis gris perle; il se tache en vieillissant de gris noirâtre et devient, finalement, entièrement noirâtre. La marge est incurvée, pruneuse et blanche, puis étalée et même relevée, et présente souvent une ondulation plus ou moins accentuée. Le **pied** est épais, court: il mesure de 2 à 4 cm de diamètre et de 4 à 5 cm de haut, mais plus large au sommet qu'à la base, il se termine en pointe. D'abord blanc, puis grisonnant, il est souvent courbé, fibro-charnu, plein, ferme, sec, et présente parfois quelques petites écailles à son sommet. Les **lamelles** sont arquées, étroites, épaisses, blanchâtres, puis grisonnantes et légèrement verdâtres; elles sont réunies par des veines et brièvement décurrentes. La **chair** est très blanche, légèrement grise dans le chapeau, d'odeur faible et de **savoir** douce.

La **spore** est allongée et mesure 7  $\mu$  sur 5. L'**habitat** de cette espèce, qui pousse en terrain siliceux, se situe sous les sapinières de montagne. Elle vient à la fin de l'hiver et au printemps, dès que la neige est fondue, puisque les carpophores se forment sous la couverture de neige. C'est cette particularité qui a valu à ce curieux champignon le qualificatif de marzuolus, c'est-à-dire «venant en mars», d'autant qu'il est le seul de la famille à posséder cette caractéristique. C'est un bon comestible, et il est d'autant plus apprécié que son apparition est très précoce: c'est vraiment le premier champignon à fructifier, parfois même sous la neige.

Identification: Son gros chapeau blanc, puis gris, virant ensuite au noirâtre, sa chair épaisse, blanche et grisonnante, son gros pied court et massif, ses lamelles blanches et grisonnantes, la saison à laquelle il apparaît et qui exclut toute confusion avec une autre espèce, puisqu'il est alors seul dans la nature, permettent de reconnaître immédiatement ce champignon, moins rare que méconnu.



Sans être de saveur particulièrement fine, *Hygrophorus marzuolus* est assez agréable à consommer, à condition de l'assaisonner fortement, afin de relever son parfum très discret. A la cuisson, son odeur n'est pas toujours bien supportée par l'entourage.



# Hygrophore à lamelles arquées

*Hygrophorus camarophyllus* (A. et Sch. ex Fr.) Fr.



Le **chapeau** de cette espèce mesure de 8 à 10 cm de diamètre. Il est convexe, puis aplani, et parfois même un peu déprimé. Il apparaît de temps à autre légèrement mamelonné, surtout dans sa jeunesse. Il est assez mince sur les bords, mais charnu au centre, et ferme. Le revêtement est sec ou humide, non visqueux, mat, bistre, noirâtre, et rayé radialement par des fibrilles innées. Par temps sec, il se décolore un peu par endroits et devient brun olivâtre. La marge, plus ou moins ondulée, est recourbée au début; elle se relève ensuite, sans varier de couleur. Le **piéd** mesure de 1 à 1.5 cm de diamètre et de 5 à 8 cm de hauteur. Il est à peu près cylindrique, fibro-charnu, ferme, sec, de couleur gris-brun; plus ou moins foncé dans son ensemble, il est blanc à la base et au sommet. Les **lamelles**, blanches, puis grisonnantes, sont arquées, atténuées à leurs extrémités, larges, épaisses, distantes, réunies par des veines, fortement décurrentes. La **chair**, ferme, présente une **odeur** forte comparable à celle de certains Cortinaires, mais sa **savoir** est douce, voire même un peu sucrée. La **spore**, de 8  $\mu$  sur 5, est longuement ellipsoïde. L'**habitat** de cette espèce, qui n'est pas très commune, se trouve exclusivement dans les forêts de conifères, en terrain siliceux ou au bord des tourbières, notamment dans le Jura et dans les montagnes dont le sol est de même nature. Elle est voisine d'[Hygrophorus marzuolus](#), mais, au lieu d'apparaître dès la fin de l'hiver, elle ne



vient qu'à la fin de l'été et en automne. De plus, elle est grise dès le début et ne modifie pas sa couleur comme l'Hygrophore de mars, qui vire au noirâtre.

Identification: Se reconnaît à son chapeau d'un gris uniforme, charnu, rayé radialement par des fibrilles, à ses lamelles blanches grisonnantes, à son gras pied gris, blanc à la base et au sommet, et à sa station exclusive dans les forêts de conifères en terrain acide.

Confusion: Cet Hygrophore pourrait à la rigueur être confondu avec quelques Tricholomes gris, mais leur port est très différent, leur chapeau est toujours plus ou moins écailleux ou poilu, et ils viennent très communément dans n'importe quel terrain.



Cette espèce est sans doute comestible, mais elle n'est pas assez commune pour qu'on l'ait testée de manière absolument satisfaisante. Elle ne présente, en tout cas, aucun risque, mais aucun véritable intérêt culinaire non plus.



# Hygrophore à odeur agréable

*Hygrophorus agathosmus* (Fr.) Fr.



Cet Hygrophore a un **chapeau** de dimensions modestes puisqu'il ne mesure que de 4 à 7 cm de diamètre. Très visqueux, il est de couleur gris pâle, nuancé de bistre en son milieu et blanc sur le bord. Sa marge est souvent ornée de petites papilles blanches et glutineuses. Le **pied**, d'environ 2 cm de diamètre, d'abord ferme, devient vite mou; il est fibrillé, blanc, farineux au sommet, et se termine en pointe à la base. Les **lamelles**, toutes blanches, sont épaisses, espacées, molles et décurrentes. La **chair** est blanche, tendre et, si elle répand une **odeur** puissante de laurier-cerise mêlée d'anis, sa **savoir** est douce. La **spore** est ovoïde, oblongue, de 10  $\mu$ . Ce champignon a son **habitat** dans les forêts de conifères, où il est fort commun; il pousse à toutes les altitudes et en tout terrain. Il apparaît dès la fin de l'été et persiste jusqu'aux gelées, qu'il ne semble guère craindre. Il vient généralement en troupes nombreuses, et curieusement, tantôt il affecte des formes minuscules, tantôt il semble avoir des ambitions de gigantisme. Le plus souvent, cependant, les formes normales

prédominant et elles ne présentent aucune difficulté d'identification. On dit cette espèce comestible, mais sa viscosité n'est guère engageante, et, d'autre part, son parfum est trop fort pour se prêter à des assaisonnements classiques. Ce champignon fait partie d'une série d'Hygrophores plus ou moins visqueux, dont certains sont d'excellents comestibles; ils sont pour la plupart liés aux conifères. Certains d'entre eux ne sont pas faciles à identifier, car presque chaque année on signale de nouvelles espèces, du moins des espèces qui n'ont encore jamais été déterminées correctement et qui sont généralement assez mal connues.

Identification: C'est une espèce facile à reconnaître, grâce à son chapeau gris et visqueux, à son pied farineux vers le haut, pointu à la base, à ses lamelles blanches et décurrentes et, surtout, à son odeur pénétrante de laurier-cerise. Sa préférence pour les forêts de conifères est aussi un indice précieux.



Cette espèce est comestible, mais son odeur risque de gâcher la délicatesse d'un mets en lui conférant un parfum de laurier trop puissant. Il suffira d'en introduire un seul ou deux dans un plat pour le relever.



# Hygrophore olivacé et blanc

*Hygrophorus olivaceoalbus* (Fr.) Fr.



Le **chapeau** de cette espèce mesure de 4 à 7 cm de diamètre. Il est campanulé, puis convexe, mamelonné et très visqueux. De couleur brun foncé ou bistre olive, tacheté, il pâlit en vieillissant. Le **piéd**, élancé, est très caractéristique. Son diamètre est de 5 mm et il est haut de 10 cm. Aminci dans le bas, il est tout couvert de gros flocons visqueux de couleur bistre ou olive qui rendent la cueillette de cette espèce, des plus désagréables. Mais, à 1 ou 2 cm du sommet, au-delà d'une sorte **d'anneau**, également de consistance visqueuse, qui s'est constitué lors de la séparation du chapeau, le pied est sec, tout blanc et même farineux. Les **lamelles** sont blanches, épaisses, espacées, réunies par des veines et légèrement décurrentes. La **chair** de ce champignon est blanche, molle, tendre, **d'odeur** faible et de **saveur** agréable. La **spore** est grande, ovoïde, de 12 à 14  $\mu$  de long. **L'habitat** privilégié de cette espèce

essentiellement montagnarde est dans les bois de conifères, mais on la trouve aussi, de temps en temps, sous les feuillus. Elle pousse à la fin de l'été et en automne. On rencontre parfois, en terrain calcaire, sous les pins, une espèce voisine beaucoup plus développée, dont le pied, en particulier, revêt une forme ovoïde caractéristique. Le chapeau de cette espèce atteint de 15 à 20 cm de diamètre et les lamelles des exemplaires qu'on découvre sont très souvent complètement rongées par les écureuils, qui n'ont pas touché au reste du champignon.

Identification: On reconnaîtra cette espèce à son chapeau modeste, brun olive, très visqueux, à son pied couvert de flocons brun bistre, également visqueux, blanc au-dessus de la zone annulaire brune, à ses lamelles blanches, et à son absence d'odeur.



C'est un champignon peu tentant à cause de sa faible taille et de sa viscosité excessive. C'est pourtant un comestible acceptable. A la cuisson, sa chair dégage une odeur d'ananas qui n'est pas déplaisante. Une fois sautés à la poêle, ces champignons accompagneront agréablement des pâtes fraîches.





# Hygrophore blanc d'ivoire

*Hygrophorus eburneus* (Bull. ex Fr.) Fr.



Le **chapeau** de cet *Hygrophore* mesure de 4 à 8 cm de diamètre. Comme beaucoup d'autres espèces de ce genre, il est de couleur blanche. Il est extrêmement visqueux, cotonneux sur les bords, et mamelonné. Le **piéd** mesure de 4 à 6 mm de diamètre et de 4 à 6 cm de haut. Il est blanc, mou, floconneux dans le haut et tout aussi visqueux que le chapeau. Les **lamelles** sont blanches, veinées à la base, décurrentes. La **chair**, blanche et molle, est dépourvue d'**odeur** et de **savoir** douce. La spore, de 4 à 5  $\mu$ , est ovoïde-allongée. Cette espèce a son **habitat** dans toutes les forêts, où elle est extrêmement commune, et croît volontiers en lisière des sentiers. Elle vient à la fin de l'été et en automne. C'est, selon l'expression admise, une espèce collective. Il existe, en effet, plusieurs formes voisines qui se distinguent d'*Hygrophorus eburneus* par leur odeur fétide. C'est le cas, en particulier, de la variété *cossus*, qu'on reconnaît à son jaunissement, mais aussi de *chrysapsis*, une variété à pied rose, et de *carneipes*. Mais il existe encore beaucoup d'autres formes qui, jusqu'ici, n'ont pu être correctement répertoriées. On peut cependant se contenter de la définition générale en attendant de pouvoir, grâce à l'expérience, les distinguer les unes des autres. Étant donné l'extrême

viscosité de cette espèce, son odeur dans l'ensemble souvent nauséabonde, son insipidité et sa faible taille, on ne la récolte jamais. On remarquera que la viscosité est une caractéristique commune à beaucoup d'Hygrophores et, également, que beaucoup d'espèces ont une odeur déplaisante ou bizarre et un goût amer. Mais il faut se garder de généraliser, car certains de ces champignons sont d'excellents comestibles recherchés à juste raison.

Identification: *Hygrophorus eburneus* se distingue sans trop de difficulté parmi les formes voisines grâce à son chapeau blanc cassé, extrêmement visqueux au centre et floconneux sur la marge, à ses lamelles blanches, à son pied également visqueux et blanc, à sa chair blanche. En fait, c'est l'ensemble de cette blancheur qui attire aussitôt l'attention.



Ce champignon n'est sûrement pas toxique, mais sa viscosité le rend si répugnant qu'il ne mérite aucune attention. De plus, la variété *coscus* répand une odeur insupportable qui dissuade d'emblée sa cueillette.



# Hygrophore blanc de neige

*Camarophyllus (Hygrophorus) niveus* (Scop. ex Fr.) Karst.  
Bouton de guêpe



C'est un aimable petit Hygrophore tout blanc. Son **chapeau** ne dépasse pas 4 cm de diamètre. Il est d'abord campanulé, puis ébauche une forme de coupe, mais en conservant au centre une zone plus ou moins bombée. Il est presque membraneux sur les bords, qui sont striés par les lamelles vues en transparence. Par temps humide, il est tout à fait translucide, «hygrophane» selon le terme traditionnel, mais son centre demeure opaque. Par temps sec, il devient entièrement blanc, et c'est l'origine de son adjectif spécifique, *niveus*. Le **piéd** mesure de 4 à 5 mm de diamètre et ne dépasse pas 2 à 4 cm de hauteur. Il est blanc, fragile et spongieux, et se termine en pointe à la base. Les **lamelles** sont larges, épaisses, espacées, blanches, d'aspect cireux et brièvement décurrentes. La **chair**, blanche, tendre, a une **odeur** particulière très agréable et une bonne **saveur**. La **spore**, de 8  $\mu$ , est de forme ovoïde. L'**habitat** préféré de cette espèce très commune se situe dans les vieilles prairies, dans les bruyères et, d'une manière générale, en tous terrains pourvu

qu'ils ne soient pas amendés par des engrais chimiques qui lui sont néfastes et amènent sa disparition. Elle est mycorhizique des graminées, au milieu desquelles elle croît toujours. En dépit de ses dimensions réduites, cet Hygrophore est couramment récolté, car son abondance compense sa faible taille, et c'est un comestible très agréable, d'autant qu'il est très tardif et que sa saison la plus faste est en général au début de novembre. Il fait partie d'une série d'Hygrophores praticoles, dont il est le représentant le plus commun et le plus facile à identifier.

Identification: On reconnaît cet Hygrophore à sa petite taille, à sa couleur tantôt blanchâtre, tantôt carrément blanche, à ses grosses lamelles espacées, à ses bords légèrement striés, à son habitat exclusif dans l'herbe des prairies et à son odeur vraiment très particulière.



C'est un très bon comestible de saveur délicate. On le prépare tout simplement avec de la crème fraîche, qui met en valeur son parfum. Étant donné sa petite taille, il faut évidemment avoir fait une récolte assez abondante car, en plus, il perd son eau à la cuisson.



# Hygrophore rouge ponceau

Hygrocybe (Hygrophorus) punicea (Fr.) Kummer



Ce champignon est peut-être le plus beau des Hygrophores. Son **chapeau** mesure de 6 à 12 cm. Conique à la naissance, il est ensuite largement campanulé. Mou et fragile, d'apparence fibrilleuse, légèrement visqueux, il est parcouru radialement par des fibrilles d'un beau rouge coquelicot, pourpre ou sang sur fond sulfurin. Il pâlit par temps sec et prend alors des reflets argentés. Le  **pied**  mesure de 1 à 1.5 cm de diamètre et de 8 à 12 cm de hauteur. Souvent un peu ventru, tout au moins atténué aux deux extrémités, fibrillé, il est de couleur jaune-orange ou rouge cerise avec une base blanche. Les **lamelles** sont d'abord adnées, puis libres, larges, fragiles, crème jonquille passant au rouge brique, mais leur bord reste jaune. La **chair**, jaune ou jaune rosé, n'exhale qu'une faible **odeur**, mais agréable, et sa **saveur** est douce. La **spore** est blanche, de forme elliptique et sa taille varie de 7 à 11  $\mu$ . L'**habitat** de cette espèce est varié. On la rencontre çà et là en automne, dans les vieux prés, dans les bruyères, dans les endroits moussus. L'Hygrophore rouge

ponceau ne craint pas l'altitude, et c'est souvent très haut en montagne qu'on trouve les plus beaux exemplaires. Ils sont faciles à découvrir, car leur couleur éclatante tranche sur les tons neutres des herbes et des mousses, qu'il affectionne. Une de ses stations favorites se situe à la lisière des bois, dans l'herbe, là où se trouvent des noisetiers, dont il aime le voisinage, bien qu'il soit un mycorhizique de l'herbe.

Identification: On reconnaît immédiatement cette espèce à sa grande taille, à son chapeau conique, puis campanulé, un peu visqueux, à sa couleur d'un rouge superbe qui fait tache dans l'herbe des prés, où elle a son habitat de prédilection, à son gros pied charnu, rouge ou jaune.



C'est un bon comestible, dont la saveur évoque celle des cuisses de grenouille. Pour obtenir de bons résultats, il suffit de le faire rissoler avec du beurre ou de l'huile d'olive et de le parsemer de cerfeuil.





# Hygrophore perroquet

Hygrocybe (Hygrophorus) psittacina (Schaeff. ex Fr.) Karst.



On peut donner la dénomination d'Hygrocybe à ce champignon si l'on accepte la division de l'ancien genre Hygrophore en trois genres nouveaux, mais ce n'est pas obligatoire. Le **chapeau** de ce petit Hygrophore mesure de 2 à 3 cm de diamètre. Il est mamelonné, très visqueux, d'une belle couleur verte qui prend une nuance souci olivâtre selon les conditions atmosphériques. Il lui arrive même de changer complètement de couleur lorsqu'il commence à dépérir et peut alors devenir carrément purpurin. Ce sont ces surprenantes variations de couleur qui lui ont valu le nom de «perroquet». Le **pied** est, lui aussi, d'un beau vert, tournant au vert-bleu dans le haut. Il mesure de 5 à 7 cm de hauteur et de 3.5 à 9 mm de diamètre. A la base, cependant, il a une couleur jaunâtre qui s'accroît nettement avec le temps, jusqu'au jaune franc. Il est tout aussi visqueux que le chapeau. Les **lamelles** sont sinuées, adnées, de teinte crème jonquille. La **chair** est jaune, dépourvue d'**odeur** et de **savoir**. La **spore**, de forme ovoïde, est de 7  $\mu$ . L'**habitat** favori de cette espèce est l'herbe des

pâtures, où elle croît à l'ombre des pins. L'Hygrophore perroquet est très commun à la fin de l'automne. Il prolonge sa croissance au début de l'hiver et même après les premières gelées dans les vieux prés, les bruyères et les friches. Son intérêt réside principalement dans sa couleur verte, teinte extrêmement rare chez les champignons, et dans la gamme de nuances vraiment très étendue qu'il est capable de parcourir. Il ne peut être question de le récolter pour la table, son extrême viscosité étant assez déplaisante. De toute façon, sa faible taille exclut la possibilité d'une cueillette abondante.

Identification: On reconnaît immédiatement cette espèce à sa couleur verte, unique parmi les Hygrophores et, de toute façon, très rare chez les champignons, à sa viscosité, à son pied, encore plus vert que le chapeau mais jaunâtre à la base, et tout aussi visqueux.



Cet Hygrophore ne présente absolument aucun intérêt sur le plan culinaire, encore qu'il soit sûrement inoffensif. Il est d'ailleurs si petit qu'il faudrait en cueillir une quantité considérable pour préparer ou assaisonner un plat.



# Cortinaire vulgaire

*Cortinarius trivialis* Lge.  
Cortinaire gluant



La silhouette de ce Cortinaire est très particulière en raison de la disproportion entre l'étréitesse relative du chapeau et la longueur étonnante du pied. Le **chapeau** ne dépasse pas 10 cm de diamètre. Il est d'une couleur sale, brunâtre argileux, fauve olive, dans des tons généralement terreux. Il est souvent bossu, irrégulier et ondulé sur les bords. Il est recouvert d'un mucus épais extrêmement gluant. Le **pied**, qui mesure environ 1 cm de diamètre et de 15 à 18 cm de hauteur, est cylindrique, atténué à la base. Il est aussi visqueux que le chapeau, car il est entièrement couvert d'un mucus d'abord continu et qui, peu à peu, se fragmente en bracelets annulaires bruns sur fond blanc. Cette particularité confère au pied de cette espèce une allure unique dans le genre qui permet de reconnaître ce Cortinaire au premier coup d'œil. Les **lamelles** ont, au début, une couleur lilas pâle qui vire rapidement à l'ocre

rouillé quand les spores viennent à maturation. La **chair** est blanche, sans **odeur** perceptible et de **savoir** douce. La **spore**, de 16  $\mu$  de long, est grande et fusiforme. Ce champignon a son **habitat** dans les forêts de feuillus, notamment là où les hêtres sont abondants. C'est le premier Cortinaire de la saison: il peut se montrer dès le mois de juillet, si les pluies sont suffisamment abondantes, et perdurer tout l'automne. Il est le représentant typique d'une série de Cortinaires entièrement visqueux groupés dans le sous-genre Myxacium, dont les espèces sont cependant moins difficiles à déterminer que celles des autres groupes; une de ces variétés présente des lamelles violettes, une autre est tout à fait naine et son pied est nettement moins annelé que celui de *Cortinarius trivialis*.

Identification: Se reconnaît à son chapeau lisse et visqueux, à son pied dont la longueur est caractéristique et aux bracelets glutineux et bruns qui le ponctuent, à sa chair de saveur douce et à la précocité de son apparition sous les hêtres, qu'il affectionne particulièrement.

Confusion: Ce Cortinaire ne peut être confondu avec d'autres espèces si l'on observe attentivement les anneaux glutineux de son pied. Le doute est possible avec deux ou trois de ses espèces voisines qui sont plus petites et moins colorées.



Ce champignon est partout donné comme comestible, mais sa viscosité rend sa récolte si désagréable qu'il est généralement dédaigné, d'autant qu'à l'époque de sa croissance, d'autres espèces apparaissent en nombre.



# Cortinaire pailleté

Cortinarius paleaceus Fr.  
Cortinaire purpuracé



C'est un gracieux et tout petit Cortinaire. Son **chapeau** ne dépasse guère 2 à 3 cm de diamètre. D'abord conique, campanulé, il s'aplanit assez vite en gardant pendant un temps une forme de clochette, puis il s'étale largement, ne conservant qu'un mamelon prononcé au centre. Il est entièrement couvert de petites fibrilles se condensant en minuscules écailles blanches et poilues qui tranchent sur le fond brunâtre d'une façon très élégante. La cortine est faible et fragile, blanche, et peut passer inaperçue, sauf à l'état naissant. **Le pied** mesure de 2 à 3 mm de diamètre. Il est tubulaire, fluet, blanchâtre ou chamois, lilacin vers le sommet, et orné de flocons qui forment un faux **anneau** blanchâtre. Les **lamelles** sont d'abord blanc crème, mais deviennent rapidement brunes à mesure que les spores viennent à maturation. La **chair** est d'un blanc



brunâtre et elle exhale une **odeur** caractéristique de pétales de pélargonium froissés (le géranium des fleuristes) qui est vraiment une spécificité de cette espèce. On ne lui connaît pas de **saveur** particulière. La **spore** mesure 8  $\mu$  sur 5. Cette espèce a son **habitat** dans toutes les forêts, particulièrement sous les conifères, où elle est assez commune bien qu'elle passe souvent inaperçue à cause de sa faible taille. On ne la voit jamais en masse; elle vient le plus souvent en groupes de deux ou trois individus, notamment à la base des vieux arbres, où le terreau accumulé entre les racines semble lui plaire, encore qu'elle soit mycorhizique, comme tous les Cortinaires. On ne sait rien de sa comestibilité, mais sa petite taille et sa relative rareté lui ôtent tout intérêt, bien qu'elle soit probablement inoffensive.

Identification: Cortinarius paleaceus se reconnaît à sa petite taille, à son joli chapeau en forme de cloche à l'état naissant, puis plan, avec un léger mamelon dès qu'il s'épanouit, à ses mèches retroussées et blanches sur le fond brun de la cuticule, et à son odeur très personnelle de fleur de géranium.

Confusion: Ce champignon ne ressemble guère qu'à deux ou trois autres espèces de la même série, d'ailleurs beaucoup plus rares. Aucune d'elles, de plus, ne présente l'odeur caractéristique, reconnaissable entre toutes, du charmant Cortinaire pailleté.



On ignore tout de la comestibilité de ce petit Cortinaire, bien qu'il soit, selon toute vraisemblance, inoffensif. De toute façon, sa petite taille et sa discrétion n'encouragent pas la cueillette. Il a trop de rivaux plus «aimables».



# Cortinaire à odeur de bouc

*Cortinarius traganus* Fr.



Si, bien souvent, les Cortinaires sont assez difficiles à distinguer les uns des autres puisqu'ils sont plus de sept cents rien qu'en Europe et qu'on en découvre de nouveaux tous les ans, *Cortinarius traganus* fait exception à la règle et on l'identifie au premier coup d'œil. C'est, parmi ces espèces de taille généralement réduite, un gros champignon: son **chapeau** atteint de 10 à 15 cm de diamètre. Il est charnu, d'abord lilacin azuré très pâle, puis il vire à l'améthyste. Il est en effet entièrement couvert d'un épais voile soyeux et blanc qui devient fauve au sommet, si bien que la tonalité violacée s'efface rapidement. Le **piéd** mesure de 2 à 3 cm de diamètre et peut atteindre de 8 à 12 cm de hauteur. Il est très épais, tendre, ovoïde à la base, lilacin, mais très vite brun rouillé à l'intérieur. Les **lamelles** sont sinuées, lilacines puis fauves. La **chair**, épaisse, humide, d'abord lilacine, devient vite de couleur fauve rouillé; elle

a une **savoir** agréable. Elle exhale une **odeur** fétide qu'on a comparée tantôt à celle du bouc, tantôt à celle de corne ou de cheveux brûlés. Cette odeur devient franchement insupportable avec le temps, alors qu'au début elle est simplement camphrée. La **spore**, de 9  $\mu$ , est pruniforme. L'**habitat** préféré de cette espèce est dans les forêts de conifères, notamment en montagne, où elle forme de grands cercles composés de nombreux individus. Elle est assez commune en été et au début de l'automne. L'odeur déplaisante de ce Cortinaire le bannit de la liste des comestibles. C'est, en tout cas, un bon représentant du groupe des Inoloma qui, à l'intérieur du genre Cortinaire, rassemble les champignons qui ne sont ni visqueux ni transparents et dont le pied, à la base, ne comporte pas de bulbe marginé.

Identification: Ce Cortinaire se reconnaît à son chapeau épais, sec, massif, lilas voilé de blanc qui vire aux teintes fauves vers le déclin, à son gros pied obèse, à sa chair lilacine devenant couleur rouille et, surtout, à son abominable odeur de bouc ou de corne brûlée qui interdit de le confondre avec aucune autre espèce voisine.



La comestibilité de Cortinarius traganus est évidemment nulle. Outre le fait qu'on ignore tout de son innocuité, l'odeur nauséabonde qu'il exhale le rend impropre à la consommation et décourage la curiosité.



# Cortinaire blanc violacé

*Cortinarius alboviolaceus* (Pers. ex Fr.) Fr.  
Pied de lilas



Ce Cortinaire est le représentant type d'une petite série d'espèces non visqueuses, à cuticule sèche, caractérisées par des teintes dont la gamme va du violet au lilas. Ce champignon est le plus commun des Cortinaires et il servira de point de repère pour la recherche des espèces voisines. Son **chapeau** mesure de 4 à 10 cm de diamètre, parfois davantage. Il n'est pas translucide mais d'aspect soyeux, d'une belle couleur bleu pâle au début qui s'atténue avec le temps, tandis qu'il devient luisant. De forme convexe, il présente une large bosse centrale. Le **ped** mesure 1 cm de diamètre et de 8 à 10 cm de haut. Il est plein, grêle, cylindrique, mais parfois bulbeux vers le bas et, vers le haut, couvert d'un voile soyeux et blanchâtre qui peut former au sommet une sorte **d'anneau** floconneux et fugace. Les **lamelles** sont à peine adnées, peu serrées, légèrement dentelées, d'un lilas grisonnant qui passe au fauve rouillé. La **chair** est lilas blanchâtre, à peu près dépourvue **d'odeur**, et de **savoir** douce. La **spore**, de 10  $\mu$ , est pruniforme, fauve et pointillée. Cette espèce a son **habitat** sous les feuillus, en terrain acide. Elle préfère le couvert des

chênes, où elle se montre dès la fin de l'été, parfois assez tardivement, et en abondance, dans le courant du mois d'octobre. Il est à noter, bien que la chair de ce champignon soit de bonne consistance et de saveur neutre, que si quelques Cortinaires sont à la rigueur comestibles, il n'en est aucun qui mérite l'attention du gastronome. Un mycologue sévère disait d'ailleurs des Cortinaires que «le meilleur ne vaut pas mieux que le pire».

Identification: Le Cortinaire blanc violacé se reconnaît à son chapeau d'abord conique, puis convexe, de couleur lilas qui blanchit rapidement, à son aspect sec et soyeux, à son pied cylindrique un peu bulbeux à la base et comme enveloppé d'un léger velours blanc, à sa chair lilas pâle et de saveur douce.

Confusion: On pourrait confondre Cortinarius alboviolaceus avec quelques espèces de la même série, bien qu'aucune n'ait son aspect à la fois sec et soyeux qui le distingue entre toutes, pourvu qu'on lui prête une attention suffisante.



C'est un comestible convenable, voire assez recherché dans certaines régions de France comme la Bourgogne, où on le vend sur les marchés sous l'appellation «*ped de lilas*». De saveur très légère, il demande à être fortement assaisonné.





# Cortinaire variable

*Cortinarius varius* Fr.



Ce Cortinaire porte bien son nom. En effet, son **chapeau**, qui mesure de 8 à 12 cm de diamètre, est d'une couleur étrange, assez difficile à définir, qui varie du souci nuancé de blanc bleuâtre au fauve vers le milieu et au jonquille sur le bord. Par ailleurs, ces couleurs ne sont pas fixes et passent d'une partie à l'autre du chapeau selon l'âge de l'exemplaire; mais ce mélange inattendu de jaune et de violacé est, en fait, une indication assez précieuse pour l'identification. Ce chapeau est de forme hémisphérique, lisse et visqueux. Le **ped** mesure de 1 à 2 cm de diamètre et de 5 à 8 cm de hauteur. Il est sec, court, conique, largement bulbeux à la base mais sans rebord; il est couvert de fins flocons apprîmés. De blanc ou crème, il devient bleuâtre au sommet. On notera que la cortine de cette espèce est remarquablement épaisse, soyeuse et blanche. Les **lamelles** de cette espèce sont émarginées, minces, serrées, améthyste au début mais bientôt ocracées ou cannelle; l'arête reste toujours violacée. La **chair** de ce champignon est compacte, ferme et blanche. Son **odeur** est assez proche de celle du champignon de couche et sa **savoir** est douce. La **spore**, de 10  $\mu$ , est pruniforme. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus, en montagne; les saisons où on la rencontre sont l'été et l'automne. Elle affectionne aussi bien les terrains calcaires que les terrains siliceux. Ce

champignon fait partie d'une série de Cortinaires à chapeau visqueux mais à pied sec, dont il est le type, et ses caractéristiques sont faciles à reconnaître, d'autant que son parfum agréable est une rareté chez cette espèce.

Identification: Ce champignon se reconnaît à son chapeau convexe et charnu qui revêt des couleurs mélangées où le jaune et le roux alternent avec le lilas et le fauve, à ses lamelles d'abord violettes puis rouillées, à son gros pied, souvent obèse mais sans marge, à sa chair blanche et douce.

Confusion: *Cortinarius varius* pourrait éventuellement être confondu avec quelques espèces du même groupe, mais il est le seul qui présente à la fois un chapeau presque fauve et des lamelles violettes au début de la poussée.



C'est un des Cortinaires les plus recommandables pour la table, car il est le seul à avoir un parfum agréable. C'est un comestible acceptable, sans plus, et il ne peut prétendre à aucune distinction culinaire.



# Cortinaire couleur de rocou

Cortinarius orellanus (Fr.) Fr.  
Cortinaire montagnard



Ce Cortinaire a un **chapeau** qui mesure de 2 à 10 cm de diamètre. Campanulé, puis plan convexe, il est soyeux et fibrilleux. Il est de couleur mordorée nuancée de purpurin et passe au rouge feu par temps sec. Le **piéd** mesure 1 cm de diamètre et 10 cm de hauteur environ. Il est d'un jaune-roux plus clair que le chapeau, pratiquement nu et sans trace bien visible de cortine; il se termine de façon irrégulière mais souvent en pointe. Les **lamelles** sont sinuées, adnées, larges, espacées; d'abord jonquille, elles virent au fauve safrané mais conservent une bordure jonquille. La **chair** est tendre, jonquille, rose sous la cuticule; elle dégage une **odeur** de rave un peu vireuse, et sa **savoir** est acidulée et amère. La **spore**, de 8  $\mu$ , est pruniforme et de couleur jaune fauve. L'**habitat** de cette espèce se trouve un peu partout dans les forêts de feuillus et de conifères, en terrain aussi bien calcaire que siliceux. Elle croît en cercles réguliers à la fin de l'été et en automne. On a longtemps cru qu'il n'y avait pas de Cortinaires toxiques. Cette légende a pris fin en 1957, quand on a signalé dans les pays de l'Est, et notamment en Pologne, de nombreux et graves empoisonnements dus à une espèce qu'on a identifiée comme Cortinarius orellanus. En faisant des études plus élaborées sur des espèces voisines, toutes de couleur rouge ou d'un jaune éclatant, on a constaté qu'on y trouvait les

mêmes toxines que dans orellanus. Il est bon de le savoir et de bien connaître au moins cette espèce et *Cortinarius speciosissimus*, très proche d'elle et qui partage les mêmes funestes propriétés. D'ailleurs, il est préférable de se méfier de tous les Cortinaires qui présentent des couleurs éclatantes.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau conique, puis aplani, d'un rouge feu ou orangé particulier, d'où son nom de «rocou». Ses lamelles sinuées, adnées sont espacées. La chair tendre dégage une odeur de rave.

Confusion: On peut le confondre avec [Cortinarius speciosissimus](#) (Cortinaire superbe), et, surtout à cause de sa couleur flamboyante, avec [Cantharellus cibarius](#) (Chanterelle comestible) qui est un bon comestible. Voir Confusions.



*Cortinarius orellanus* est extrêmement toxique. L'empoisonnement qu'il provoque, dû à l'orellanine, peut ne se manifester que quelques jours après son absorption, quand tout traitement est devenu illusoire. L'agonie dure parfois plusieurs semaines et la mort survient par décomposition irréversible des tissus rénaux. Cette espèce est d'autant plus dangereuse que le diagnostic de l'intoxication est souvent difficile à établir.



# Cortinaire superbe

*Cortinarius speciosissimus* Küh. et Romagn.



Le **chapeau** de cette espèce mesure de 3 à 5 cm de diamètre. Il est de forme conique à l'état jeune puis plus ou moins surbaissé. Il conserve toujours en son centre un gros mamelon pointu qui le fait ressembler à un chapeau chinois; tout autour, il présente une série de ridules. Il est d'abord d'un superbe fauve orangé puis vire au fauve brun orangé. Il est toujours sec et d'aspect soyeux. Le **ped** mesure 1 cm de diamètre environ et de 8 à 10 cm de hauteur. Il est presque cylindrique, mais il est légèrement renflé à la base et forme une sorte de bulbe discret qui se termine souvent en pointe. Il est de même teinte que le chapeau, mais un peu plus doré. Il est souvent couvert de chinures jaunâtres disposées irrégulièrement et qui, parfois, forment un léger **anneau**. Mais la prudence est de rigueur, car ce caractère n'est pas constant et, par ailleurs, ces chinures peuvent facilement passer inaperçues. Les **lamelles** sont larges, ventruées et adnées. D'abord jaunes, elles deviennent brunes quand les spores parviennent à maturité. La **chair** est jaune, humide et de **savoir** amère.

La **spore**, de 8 à 10  $\mu$ , est presque sphérique. Ce Cortinaire, plus rare que *Cortinarius orellanus*, a son habitat dans les forêts de feuillus et de conifères. On ne le trouve guère que dans les tourbières ou sur leurs bords desséchés. Il croît en solitaire ou en groupes peu nombreux, en été et en automne. Très voisin du Cortinaire couleur de rocou, il est tout aussi toxique, comme l'ont prouvé des expériences réalisées sur des animaux. Il faut donc apprendre à le bien connaître et, en règle générale, se méfier de tous les Cortinaires qui se parent de couleurs attirantes: feu, orange, jaune éclatant, cannelle; ils sont tous également dangereux.

Identification: On reconnaît ce champignon à son chapeau de taille modeste, pointu et mamelonné, de couleur vive. Il tire en effet très nettement sur l'orange et le doré. L'habitat de ce Cortinaire, dans les tourbières, est un autre point de repère.

Confusion: Ce champignon peut être confondu avec [Cortinarius orellanus](#) (Cortinaire couleur de rocou), dont il partage les propriétés dangereuses et, également, avec [Cantharellus cibarius](#) (Chanterelle comestible), qui est un excellent comestible.



*Cortinarius speciosissimus* est extrêmement toxique, au même titre que *Cortinarius orellanus*. Il est probable que si les intoxications qui lui sont dues en France sont très rares, c'est que cette espèce y est moins connue que dans d'autres pays et que sa couleur, si l'on peut dire, ne semble pas «comestible» et met en garde les amateurs.





# Cortinaire couleur de cannelle

Dermocybe (*Cortinarius*) *cinnamomeolutea* (Ort.) Mos.



Ce Cortinaire est l'une des nombreuses espèces qui forment une série très naturelle, caractérisée par la petite taille de ses représentants, par la couleur du chapeau, dont la gamme se situe entre le brun chaud et le jaune safran en passant par les tons cannelle, et par celle de leurs lamelles, dont les teintes sont plus variées. On peut, avec l'expérience, apprendre à distinguer ces formes en apparence peu différentes, mais pour commencer, on se contentera d'englober sous la dénomination «Cortinaire cannelle» toutes les formes de ce vaste ensemble; on étudiera en temps voulu leurs caractéristiques. Une des raisons qui motivent l'examen poussé de ce groupe est sa toxicité. A la suite d'études récentes, il est en effet apparu qu'il contenait les mêmes toxines que [Cortinarius orellanus](#). Et si, jusqu'à présent, on ne connaît pas d'accident qui soit lié à l'absorption de cette espèce, c'est que sa petite taille et sa couleur n'ont pas attiré les amateurs. *Cortinarius cinnamomeolutea* présente un petit **chapeau** de 2 à 4 cm de diamètre, mamelonné, mince, fibrilleux, cotonneux, ocre fauve ou cannelle. Le **piéd** mesure de 4 à 5 mm de diamètre et de 2 à 4 cm de hauteur. Il est plein puis creux, grêle, fibrille, jonquille ocracé, ainsi que la cortine. Les

**lamelles** sont d'abord jaune vif, puis ocre chaud. La **chair**, jaune elle aussi, est d'une **saveur** écœurante. La spore, de 8  $\mu$ , est pruniforme, fauve pâle. **L'habitat** de cette espèce se trouve dans les forêts de feuillus, notamment sous les bouleaux, en été et en automne.

Identification: Cette espèce se reconnaît aisément à son petit chapeau d'une couleur chaude qui est exactement celle de la poudre de cannelle, à ses lamelles jaune vif passant à l'ocre fauve, à son pied jaune vif et à sa saveur écœurante.



Bien que cette espèce n'ait pas encore provoqué d'accidents connus, on a constaté qu'elle recelait les mêmes toxines que [Cortinarius orellanus](#) (Cortinaire couleur de rocou): elle est donc capable de provoquer les mêmes dommages. Il ne faut pas la consommer.



# Leucocortinaire bulbeux

Leucocortinarius bulbiger (Alb. et Schw. ex Fr.) Singer  
Faux Cortinaire bulbeux



Ce champignon a tout à fait l'aspect extérieur d'un Cortinaire de la série des scauri, c'est-à-dire de ceux dont le pied se termine à la base par un bulbe présentant un rebord bien accusé. Son **chapeau** mesure de 8 à 12 cm de diamètre. De forme convexe à l'état naissant, il ne s'étale jamais complètement à maturité. Il est charnu et sec. Il est ordinairement de couleur brun pâle et souvent parsemé de plaques aranéuses brunâtres provenant de la dilacération du voile général qui enveloppait le champignon à l'état naissant. Il peut cependant adopter les couleurs les plus variées de la gamme des bruns: miel foncé, cuir, ou se nuancer de rosé pour prendre des tons brun-rouge, brun-cuivre. Le **piéd** mesure de 1 à 2 cm de diamètre et de 8 à 10 cm de hauteur. A sa base, il se dilate largement en un bulbe profondément marginé qui peut atteindre 4 cm de diamètre. C'est ce caractère spécifique qui le fait ressembler à un Cortinaire, dont, au surplus, il possède la cortine. Mais c'est une cortine

plus membraneuse que filamenteuse. Ses **lamelles** blanchâtres, toutefois, le font remarquer aisément, et c'est là une particularité qui permet de le reconnaître sans hésitation, en dépit des variations de couleur que peut subir le chapeau. La **chair** de cette espèce est blanche, d'**odeur** agréable et de **savoir** douce. La **spore** est elle aussi de couleur blanche et elle est lisse, ce qui la différencie nettement de celle des Cortinaires, qui est brune et piquetée. L'**habitat** préféré de cette espèce se trouve dans les forêts de feuillus, et notamment en montagne. Ce champignon se rencontre dès l'été et il poursuit sa croissance jusqu'en automne.

Identification: Ce champignon attire d'abord l'attention par son aspect général, qui évoque un Cortinaire, mais ses lamelles blanches le trahissent à coup sûr, de même que son pied largement bulbeux. Les couleurs changeantes du chapeau, qui, cependant, restent dans la gamme des bruns, ne sont pas, non plus, un élément capable d'égarer l'observateur attentif.



Le Leucocortinaire bulbeux est un comestible convenable du fait de sa taille et de son chapeau charnu; mais, sans grande saveur, il demande à être fortement assaisonné afin d'acquiescer parfum et goût qu'il n'a pas.



# Pholiote ridée

*Rozites caperata* (Pers. ex Fr.) Karst.  
Champignon des Tziganes, Pholiote des chèvres



Cette jolie espèce a été longtemps considérée comme une Pholiote à cause de son anneau, mais on l'en a séparée depuis: son voile général n'est en effet pas celui d'une Pholiote et la nature de ses spores est, elle aussi, très différente. On a donc créé pour ce champignon un genre monospécifique, c'est-à-dire qui ne comprend aucune autre forme. Néanmoins, comme cette espèce est très voisine des vraies Pholiotés, le langage courant lui a conservé cette appellation, celle de Rozite, qui lui avait été donnée par Karsten en hommage au mycologue français Roze, étant trop peu connue. C'est, en tout cas, une occasion de constater combien la notion de genre est fragile en mycologie, et il faut s'attendre tous les ans à devoir remettre en question des identifications prétendument acquises. *Rozites caperata* présente un **chapeau**



de 8 à 14 cm de diamètre. Il est ovoïde, puis campanulé convexe. Sa couleur varie du jaune abricot au jaune citrin ou paille. Il est lustré et, jeune, couvert d'un voile aranéeux, farineux, blanc, peluché au sommet et caduc sur la marge; celle-ci est mince, ridée, striée et fissile. Le  **pied**  mesure 1 cm de diamètre et de 8 à 10 cm de hauteur. Il est cylindrique, charnu, fragile, peluché au sommet, blanc teinté de jonquille, parfois orné d'une petite volve à la base; il présente toujours un  **anneau**  membraneux et fragile. Les  **lamelles**  sont adnées, dentées, jonquille puis brunes. La  **chair**  est humide, blanchâtre,  **d'odeur**  agréable et de  **saveur**  délicate. La  **spore** , très grande, mesure de 15 à 20  $\mu$ . Cette espèce a son  **habitat**  en terrain acide, principalement dans les forêts de feuillus, et vient en fin d'été et en automne. Son nom vulgaire tient au fait que les Gitans l'apprécient tout particulièrement.

Identification: Ce champignon se reconnaît à son chapeau conique, puis étalé campanulé, de couleur abricot, couvert d'un voile blanchâtre, ensemble qui lui donne une silhouette très personnelle, à son pied blanc jaunâtre, orné d'un anneau membraneux et d'un embryon de volve à la base, à sa saveur douce et agréable. En cas de doute, son anneau suffirait à le distinguer des divers Cortinaires avec lesquels on peut lui trouver une ressemblance.



C'est un comestible, délicatement parfumé et de saveur assez fine. Le pied, dur et fibreux, est à rejeter. Il vient souvent dans les tourbières; c'est sans doute la seule espèce comestible qui pousse en de tels lieux.



# Inocybe de Patouillard

Inocybe Patouillardii Bres.



Si l'on a déjà vu deux ou trois Inocybes, on sait très vite distinguer une espèce appartenant à ce genre. Mais il est parfois difficile de déterminer exactement à quelle forme particulière on a affaire: c'est un travail souvent décevant, car il y a peu de genres où les caractères soient aussi difficiles à apprécier et où les changements individuels soient aussi fréquents. C'est au point que le mycologue, célèbre entre tous, Robert Kühner en est venu, après avoir étudié les Inocybes toute sa vie, à douter de la notion d'espèce en mycologie. Toutefois, l'*Inocybe* de Patouillard est de ceux qu'il est facile de reconnaître, même pour un profane. Son **chapeau** mesure de 2 à 6 cm de diamètre. Il est d'abord conique, puis aplati, mais présente toujours un léger mamelon en son centre. Souvent blanc pur, il devient paille ou brunâtre clair et se tache parfois légèrement de vermillon. Le **piéd** mesure de 1 à 1.5 cm de diamètre et de 4 à 5 cm de hauteur. Cylindrique, souvent légèrement incurvé, il est remarquablement robuste et se tache, çà et là, de rose, de vermillon ou de rose saumon. Les **lamelles** sont larges, distantes, pâles puis brunes; elles aussi

peuvent être piquetées de vermillon. La **chair** est blanche et assez épaisse; elle dégage une **odeur** particulière, un peu écœurante, qu'on qualifie de «spermatique». Sa **saveur** est inexistante. La **spore**, pruniforme, a 12  $\mu$  sur 7. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus, où elle croît le long des sentiers, sur la terre battue. Elle apparaît au printemps, mais c'est en été qu'elle trouve son plein épanouissement; elle perdure en automne si les pluies dont elle a besoin pour éclore sont suffisamment abondantes.

Identification: On reconnaîtra cette espèce à son chapeau conique, aplani ensuite et légèrement mamelonné, blanc puis taché de jaune et de vermillon, à son pied vigoureux et blanc, à son odeur désagréable.

Confusion: [Calocybe gambosa](#) (Tricholome de la Saint-Georges) peut-être confondue avec Inocybe Patouillardi, dont l'odeur désagréable devrait être un avertissement. Il peut y avoir confusion avec [Agaricus campester](#) (Agaric des champs), qui a des lamelles pourpre foncé.



Inocybe Patouillardi est une espèce très toxique, car elle contient une forte dose de muscarine. Ce poison provoque des sueurs abondantes, des palpitations, des troubles oculaires et un affaiblissement prolongé. Le traitement consiste à pratiquer des injections de sulfate d'atropine, qui font cesser presque immédiatement tous ces phénomènes.



# Inocybe à lamelles couleur de terre

Inocybe geophylla (Sow. ex Fr.) Kummer



Le nom de ce tout petit Inocybe s'écrit de deux façons: geophylla ou geophila. Nous avons adopté la première orthographe; la seconde signifie «qui croît sur la terre». Le **chapeau** de ce champignon mesure de 1 à 2 cm de diamètre. Il est campanulé, mamelonné, soyeux puis fibrilleux, parfois un peu visqueux dans son jeune âge -c'est d'ailleurs le seul Inocybe qui présente cette particularité-. Il revêt les couleurs les plus variées. Souvent, il est absolument blanc, mais on rencontre des formes violettes, lilas, jonquille ou fauve. Malgré cette fantaisie chromatique, on le reconnaît à sa faible taille, à son port étroitement conique. Au toucher, il n'est ni laineux ni méchuleux, comme la plupart de ses congénères. Le **ped** mesure de 2 à 4 mm de diamètre et de 1 à 2 cm de hauteur. Il est court, ferme, tenace, farineux au sommet, blanc ou lilacin. Les **lamelles**, libres, ventruées et serrées, sont blanches ou lilacines, puis elles virent au bistre après épanouissement. La **chair** est blanche, d'**odeur** peu agréable et de **savoir** acre. La **spore**, pruniforme, fauve bistré, est de 10 à 12  $\mu$ . D'après les statistiques, ce champignon serait le plus commun de toutes

les espèces connues. Il est vrai que cet Inocybe a son habitat dans presque toutes les forêts, particulièrement les forêts de feuillus, et qu'il adopte tous les déguisements. Il vient en été et en automne en troupes innombrables. Sa petite taille n'attire pas l'attention et on passe à côté de lui sans le voir. C'est une chance, car il est aussi toxique qu'[Inocybe Patouillardi](#).

Identification: Cette espèce se distingue a sa petite taille, a son chapeau conique, lustré et légèrement visqueux. On se souviendra que ce champignon, le seul Inocybe à être généralement tout blanc, peut parfois être violet, mauve, fauve ou brun, mais, dans ce cas, il est légèrement visqueux et absolument lisse, caractéristique qui lui est propre. D'ailleurs, sa silhouette minuscule devrait suffire à le faire reconnaître à coup sûr.



Bien qu'aussi toxique qu'[Inocybe Patouillardi](#), ce champignon est finalement peu à craindre: compte tenu de sa faible taille, il n'est pas probable que les amateurs prennent la peine de le récolter. Il faut cependant savoir qu'il fait partie des espèces responsables de syndromes à incubation brève et que les signes d'empoisonnement apparaissent parfois quelques minutes seulement après l'ingestion. Son évolution est heureusement tout à fait bénigne.





# Inocybe à odeur de corydale

*Inocybe corydalina* Quél.



Voici encore une espèce d'*Inocybe* facile à identifier. Celui-ci a un **chapeau** dont le diamètre varie de 5 à 8 cm, ce qui est beaucoup pour un *Inocybe*, dont les représentants sont généralement de taille plus modeste. Campanule, puis aplani, il conserve toujours un mamelon, dont la couleur glauque verdoyant est remarquable. **Le pied** mesure de 1 à 1.5 cm de diamètre et de 8 à 12 cm de haut. Il est puissant, fibro-charnu, fragile, subbulbeux, fibrille, strié, pruveux et blanc, mais souvent taché de vert bleuâtre à la base. Les **lamelles** ont pour caractéristiques d'être adnées, émarginées, blanches puis brunes, avec un liseré blanc. La **chair**, généralement blanche, présente parfois des reflets lilacins. Elle exhale une **odeur** à la fois suave et pharmaceutique qui rappelle celle d'une fleur printanière appelée *Corydalis cava*. Mais *Inocybe corydalina* ne fait pas là preuve de beaucoup d'originalité: la plupart des espèces de cette famille sont reconnaissables grâce à leurs odeurs étranges et variées. Certaines sentent le géranium, d'autres le fond des vieux tonneaux de vin, d'autres encore le moisi, la poire, etc. Bien souvent même, c'est l'odeur qui permet de nommer l'espèce, et, sans elle, le recours au microscope serait nécessaire. Pour les déterminer, il

faut de plus connaître l'aspect exact des **spores**, savoir si elles sont lisses ou bosselées, si elles présentent ou non des cystides, et lesquelles. De là leur vient la réputation légitime d'extrême difficulté de ce genre innombrable. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus, où elle croît en été et en automne. Elle n'est pas une espèce particulièrement rare, mais, de fait, on ne rencontre le plus souvent que des exemplaires isolés.

Identification: On reconnaît *Inocybe corydalina* à sa grande taille, mais surtout à son mamelon aigu teinté de vert, qui est tout à fait spécifique. Son grand pied blanc et son odeur caractéristique de corydale sont des indications également très précieuses.



On ne sait rien sur la comestibilité de cette espèce. Mais, outre le fait que beaucoup d'*Inocybes* sont pour le moins suspects, son odeur peu plaisante n'engage guère à la consommer. Il vaut mieux, en tout cas, s'abstenir.



# Inocybe à spores étoilées

*Inocybe asterospora* Quélet.



Le **chapeau** de cette espèce mesure de 3 à 5 cm de diamètre. Il est conique et mamelonné, comme celui de la plupart des *Inocybes*, et souvent fendillé radialement. Il est de couleur brune, un peu bistre, et présente des rayures brunes sur le fond blanc de la chair. Le **ped** mesure de 5 à 10 cm de diamètre et de 5 à 8 mm de hauteur. Il est plein, ferme, bulbeux, recouvert d'une peau rayée de brun qui peut se détacher. Cette caractéristique est unique et permet de reconnaître cette espèce au milieu d'autres qui lui ressemblent. Les **lamelles** sont émarginées, ventrues, d'abord d'un blanc bistré, puis cannelle. La **chair** est fragile et se fend facilement à partir du bord du chapeau vers le centre. Elle exhale une **odeur** de moisi très désagréable. Son caractère le plus original est l'aspect de ses **spores**. Il a permis au mycologue Quélet de définir avec sûreté cette espèce. Celles-ci, de 12  $\mu$  de diamètre, sont en effet sphériques et hérissées de pointes épineuses du plus bel effet sous la lame du microscope. C'est d'ailleurs par l'examen de leurs spores, qui, toutes, ont une personnalité propre, que beaucoup d'espèces d'*Inocybes* ont pu être isolées d'autres apparemment voisines. C'est un des nombreux genres qui, à

première vue, peuvent prêter à confusion, et même des mycologues expérimentés hésitent souvent à nommer un échantillon qui vient de leur être présenté. Le microscope est ici la règle. Cette espèce, qui a son **habitat** dans les forêts de feuillus, en terrain acide et, souvent, en altitude, n'est guère commune. On la rencontre en été et en automne.

Identification: On reconnaît *Inocybe asterospora* à son chapeau conique et mamelonné, à son pied bulbeux recouvert d'une peau détachable, à sa chair qui se fend radialement et, au besoin, par l'examen de ses superbes spores étoilées.

Confusion: A première vue, rien n'est plus facile que de confondre cette espèce avec d'autres *Inocybes* qui lui ressemblent. Même un examen attentif et expérimenté peut n'être pas probant. Cependant, le bulbe du pied et surtout l'examen au microscope dissiperont tous les doutes.



La comestibilité de cette espèce n'a probablement jamais été testée. Son odeur est trop peu engageante pour inciter à la cueillette, et, s'agissant d'*Inocybes*, il est préférable de ne pas tenter d'expériences sans doute funestes.



# Hébélome à centre brun

*Hebeloma mesophaeum* (Pers. ex Fr.) Quél.



Les Hébélomes sont représentés par d'assez nombreuses espèces. On pourrait les définir comme étant des Cortinaires à spores non pas fauve-rouille, mais ocre-brun et parfois sans cortine. De plus, comme eux, ils sont légèrement visqueux et leurs couleurs, toujours ternes, ne varient guère que du jaune au brun plus ou moins foncé. Leur apparence est ingrate, leur identification souvent difficile, et ils sont encore si mal connus que le mycologue Bruchet, qui s'est attaché à leur étude, en a découvert plusieurs espèces nouvelles en l'espace de quelques années. Une autre de leurs caractéristiques est l'odeur très désagréable de rave ou de radis qu'ils dégagent. Par ailleurs, leur saveur est communément amère. *Hebeloma mesophaeum* donne une idée claire du genre tout entier, bien qu'en général les autres espèces soient de plus grande taille. Son **chapeau** ne dépasse guère 3 à 7 cm de diamètre. Il est campanulé, un peu visqueux au centre et fibrilleux vers la marge. Il est blanc bistré, fauve ou roux, et présente toujours une tache plus foncée vers le centre, tantôt brune, tantôt noire. Le **piéd** mesure 5 mm de diamètre environ et de 3 à 5 cm de hauteur. Il est grêle, souvent creux, tenace, et orné d'une cortine bien visible

sur les jeunes champignons, blanc bistré puis roussâtre et brun à l'intérieur, pruneux vers le haut et brun bistré à la base. Les **lamelles** sont sinuées, ténues, blanchâtres, puis argileuses et brunes. La **chair** est mince, humide, blanchâtre; elle exhale une **odeur** de radis et sa **savoir** est aigre. La **spore**, de 8  $\mu$ , est pruniforme. L'**habitat** de cette espèce assez commune se trouve préférentiellement dans les forêts de feuillus, où elle se montre le plus souvent en touffes; cependant, on rencontre aussi des exemplaires isolés.

Identification: Cet Hébélome se reconnaît à sa petite taille, à son chapeau jaunâtre, dont le centre présente une tache brun visqueux ou noire, à son pied grêle, creux, brun foncé à l'intérieur, pruneux vers le haut, brun à la base et faiblement cortiné.

Confusion: On peut confondre cette espèce avec plusieurs autres petits Hébélomes voisins dont il est le représentant type. Ce serait évidemment sans importance. Toutefois, en apprenant à le bien connaître, on aura un bon point de repère pour parvenir à distinguer les espèces entre elles.



Sa faible taille, son odeur peu engageante et sa saveur aigre n'invitent pas à consommer cette espèce. Il semble bien, d'ailleurs, qu'il n'y ait pas ou guère d'Hébélomes comestibles; celui-ci n'échappe pas à la règle.





# Hébélome radicant

*Hebeloma radicosum* (Bull. ex Fr.) Rick.  
Hébélome à racine



On a longtemps rangé cet Hébélome parmi les Pholiotés, parce que, comme elles, il est pourvu d'un anneau. Mais, d'une part, cet anneau, auquel les premiers mycologues attachaient une grande importance, n'est plus considéré comme un élément déterminant et, d'autre part, les caractères anatomiques de cette pseudo-Pholioté sont ceux d'un Hébélome: on a donc rangé ce champignon dans le genre susdit. Cependant, même parmi les Hébélomes, c'est une espèce aberrante. En effet, tous les Hébélomes sont mycorrhiziques; or celui-ci fait exception et pousse sur le bois mort enterré, ce qui explique la fausse racine, longue et pointue, qui le suit quand on le tire du sol. Le **chapeau** mesure de 8 à 12 cm de diamètre. Il est convexe, visqueux, blanc crème ou ocracé et taché de fauve. La marge présente très souvent une frange de

flocons blanchâtres. Le **ped** mesure de 1 à 2 cm de diamètre et de 8 à 15 cm de hauteur. Il est plein, renflé à la base en forme de navet et prolongé par une longue racine noirâtre. Il est grenelé, farineux au sommet, blanchâtre et couvert de mèches fauves au-dessous d'un **anneau** membraneux, écailleux, distant et blanc. Les **lamelles** sont libres, serrées, d'abord crème, puis chamois. La **chair**, blanche, exhale une forte **odeur** d'amande amère, mais sa **savoir** est douce. La **spore** a 8  $\mu$  de long et adopte la forme d'une amande. L'**habitat** favori de cette espèce, qui vit soit isolée, soit en petits groupes autour de vieilles souches dont elle colonise les racines, se trouve dans les forêts de feuillus. Elle croît du début de l'été jusqu'à la fin de l'automne.

Identification: Bien qu'elle ait été longtemps rangée parmi les Pholiotés, cette espèce ne peut être confondue avec aucune autre. On la reconnaît immédiatement à son chapeau fauve, visqueux et, surtout, à son long pied pourvu d'un bel anneau écailleux et prolongé par une racine noirâtre.



Bien que *Hebeloma radicosum* n'ait pas la réputation d'être toxique, cette espèce n'est pas considérée comme consommable. En effet, si sa saveur est douce, sa forte odeur d'amande amère empêche quiconque d'envisager son utilisation dans une préparation culinaire.



# Flammule pénétrante

Gymnopilus pénétrans (Fr.) Murr  
Pholiote pénétrante, Gymnopile pénétrant



Cette espèce est le type le plus courant d'une série de champignons souvent très difficiles à distinguer les uns des autres. Ils ont en commun d'être presque tous spécifiques des souches de conifères et d'avoir une chair d'une grande amertume. La Flammule pénétrante, jadis considérée comme une Pholiote et rangée aujourd'hui parmi les Gymnopiles, a un **chapeau** qui mesure de 2 à 5 cm de diamètre. Il est convexe plan, glabre, tacheté ou rayé, fauve souci, plus foncé vers le centre; il pâlit vers son déclin. Le **ped**, de 7 à 8 mm de diamètre et de 5 cm de hauteur environ, est fibro-charnu, radicant, strié, blanc, puis jonquille fibrillé par les restes d'une cortine fugace, fauve, qui laisse aussi parfois à son sommet un petit **anneau** submembraneux et blanc, qui souvent a disparu. Les **lamelles** sont serrées, émarginées, sulfurin pâle puis tachetées de fauve safrané. La **chair** est jaune soufre pâle, mince et de **savoir** très amer. La **spore**, de 8  $\mu$  sur 4, est pruniforme. Cette espèce, dont l'**habitat** se trouve fréquemment sur les souches et les branches de conifères, en plaine comme en montagne, croît en touffes plus ou moins fournies qui semblent sortir d'une sorte de racine courte et noirâtre. Comme beaucoup de champignons lignicoles, Gymnopilus pénétrans n'a pas de saison propre; il attend simplement que le bois

dont il dépend soit assez gorgé d'eau pour qu'il puisse fructifier. C'est dire qu'on peut le trouver dès la fin du printemps et jusqu'à l'automne, mais, évidemment, plus fréquemment à partir de la fin de l'été, après des pluies abondantes.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau de couleur vive, fauve souci, à son pied pourvu d'un petit anneau fragile, qui de blanc devient jonquille peu de temps après la poussée, et à ses lamelles soufre puis brunes. Une autre de ses caractéristiques est sa pseudo-racine noirâtre enfoncée dans le bois mort qui la nourrit.

Confusion: *Gymnopilus penetrans* peut être confondu avec quelques espèces voisines qui viennent dans les mêmes conditions que lui et ne s'en distinguent que par leurs couleurs, en général plus brunes et plus foncées.



L'amertume extrême de la Flammule pénétrante exclut toute idée de comestibilité. C'est d'ailleurs un puissant purgatif et un émétique violent. Cependant, son manque d'intérêt sur le plan culinaire est compensé par ses caractéristiques qui font de ce champignon le type le plus commun d'une série dont la croissance est liée aux souches de conifères.



# Flammule remarquable

*Gymnopilus spectabilis* (Fr.) Singer  
Pholiote magnifique, Gymnopile remarquable



Comme beaucoup d'autres champignons de ce genre, cette ancienne Pholiote est aujourd'hui classée parmi les Gymnopiles, car l'analyse anatomique, plus précise, dément les apparences. Toutefois, par commodité, on l'appelle toujours Pholiote dans le langage courant. Son **chapeau** mesure de 8 à 14 cm de diamètre. Il est charnu et convexe, sec, glabre, soyeux, vergeté d'écaillés roussâtres, finement gercé à son déclin. Il est de couleur jonquille au début de la poussée, puis fauve-rouille vif après maturité. Le  **pied**  mesure environ 1.5 cm de diamètre et de 8 à 10 cm de hauteur. Il est plein, ventru, souvent courbé, farineux, striolé au sommet et doté d'un **anneau** membraneux et persistant. Il est d'un beau jaune d'or clair. Les **lamelles** sont adnées, décurrentes en filet, minces, sulfurines puis fauve doré. Son **odeur** est douce, sa **chair**, élastique et jaune, rougit au toucher et sa **saveur** est très amère. La spore, de 8  $\mu$ , est pruniforme, couverte de grosses verrues et de couleur jaune fauve. Cette superbe espèce, assez rare, a, en principe, son **habitat** dans les forêts de feuillus, où elle colonise les vieilles souches d'orme en été et en automne. Mais il



est à noter qu'on la trouve fréquemment sur des souches isolées dans les prés ou au bord des routes. D'ailleurs, il s'agit là d'un phénomène assez fréquent, car les espèces lignicoles, qui ont besoin de plein vent pour fructifier au mieux, ont tendance à s'éloigner de leur habitat caractéristique. Elle pousse parfois en touffes énormes et vraiment spectaculaires, comme le veut son nom, mais, les ormes étant en voie de disparition, il est probable que ce *Gymnopilus* deviendra introuvable à relativement court terme.

Identification: On reconnaîtra cette espèce, dont les caractères sont assez saillants pour qu'elle ne puisse pas être confondue avec une autre, à son gros chapeau jaune fauve ou doré, vergeté d'écailles rousses, à sa croissance en touffes importantes sur les vieilles souches d'orme, qu'elle affectionne particulièrement, à son anneau persistant et à ses spores verruqueuses.



Ce champignon est franchement immangeable bien qu'il ne soit probablement pas toxique. En effet, il semble que, jusqu'ici, nul n'ait été assez téméraire pour braver sa redoutable amertume et s'assurer de son innocuité.



# Galère marginée

*Galerina (Galera) marginata* (Fr.) Küh.  
Pholiote marginée, Galérine marginée



Cette espèce a été naguère rangée parmi les Pholiotes par Fries, qui, n'utilisant pas le microscope, n'avait pu découvrir certaines de ses particularités. Kühner, après examen anatomique, l'a placée dans un nouveau genre. Cependant, en dépit de sa qualification, ce champignon ne présente nullement une marge apparente, si bien que l'on peut se demander à quelle idée fantaisiste répond son appellation. Son **chapeau** mesure de 3 à 5 cm de diamètre. Il est convexe, obtus, mince, glabre, hygrophane, d'abord ocre fauve, puis pâissant. Les **lamelles** sont adnées, serrées, étroites, minces, crème, puis cannelle. Le **piéd** mesure de 2 à 4 mm de diamètre et de 4 à 6 cm de hauteur. Il est fistuleux, grêle, fibrilleux, striolé, jonquille pâle mais brun à la base et hérissé de fibrilles blanches. Il porte à son sommet un petit **anneau** membraneux, très mince, souvent réduit à l'aspect d'une légère cortine qui disparaît presque toujours à l'âge adulte. La **chair** est jaunâtre; elle répand une

forte **odeur** de farine, mais est dépourvue de **saveur**. La **spore**, de 10  $\mu$ , est pruniforme et entièrement verruqueuse. Au microscope, elle semble avoir une double paroi. L'**habitat** spécifique de cette espèce se trouve dans les forêts de conifères, en montagne. Ce champignon colonise en effet les vieilles souches de conifères, où il forme parfois des troupes innombrables. On le rencontre plus rarement sur bois de feuillus où il atteint sa taille maximale. Sa pleine période de croissance est l'automne. Comme il est très toxique, il convient de le bien connaître afin de ne pas risquer de le confondre avec des espèces inoffensives, et, notamment avec la Pholiote changeante.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau d'un bel ocre-fauve uni, à son pied grêle portant un petit anneau qui disparaît assez rapidement, à sa forte odeur de farine et à sa croissance en troupes nombreuses sur les vieilles souches de conifères.

Confusion: *Galerina marginata* peut être confondue avec [Kueheneromyces mutabilis](#) (Pholiote changeante) qui est comestible, avec [Hypholoma fasciculare](#) (Hypholome en touffe). Cette dernière espèce n'est pas considérée comme toxique.



On s'est aperçu récemment que cette espèce contenait des produits toxiques analogues à ceux des amanites mortelles. Il faut donc s'en méfier au même titre que ces dernières et bien sûr s'abstenir de la consommer, malgré l'odeur de farine rassurante qu'elle dégage.



# Strophaire vert-de-gris

*Stropharia aeruginosa* (Curt. ex Fr.) Quéil



Si l'on a eu l'occasion d'examiner une fois cette Strophaire, on ne l'oublie plus tant elle est particulière. Son **chapeau** mesure de 6 à 10 cm de diamètre. Il est entièrement visqueux et couvert d'un enduit glutineux et brillant. Il est nettement convexe et pourvu d'un petit mamelon en son centre. De couleur jaune verdâtre au milieu, il devient bleu verdâtre ou vert-de-gris sur les bords, qui sont souvent marqués de débris blanchâtres provenant du voile général. Cette couleur est à peu près unique chez les espèces répandues en France. L'épiderme gluant s'enlève très facilement et d'une seule pièce si l'on prend soin de le détacher par la marge. Les **lamelles**, d'abord d'un gris violacé passant peu à peu au brun pourré ou chocolat, sont adhérentes au pied. Le **pied** mesure de 5 à 10 mm de diamètre et de 5 à 10 cm de hauteur. Il est bleu azuré, grisâtre sale ou verdâtre. Il est robuste, entièrement visqueux, hérissé d'écaillés blanchâtres au-dessous de l'**anneau**, qui est étroit, fugace et fragile. La **chair** est blanche, humide, de **savoir** désagréable et écœurante; son

**odeur** ressemble à celle du radis. La **spore**, de 10  $\mu$ , est pruniforme et d'un brun violacé, comme celle des autres Strophaires. *Stropharia aeruginosa* est une espèce commune en automne. Elle a son **habitat** préféré dans les bois de feuillus, mais elle pousse parfois dans les prés. Caractéristique importante, elle ne vient que là où ont été déposés des excréments de carnivores ou bien là où s'est décomposée la carcasse d'un oiseau ou d'un quelconque autre animal. Il va sans dire que cette prédilection pour les charognes, son odeur pour le moins suspecte et sa couleur peu attirante n'engagent pas à la consommer.

Identification: Cette espèce se reconnaît, sans confusion possible, à son chapeau convexe, jaunâtre au milieu, bleu-vert ou vert-de-gris sur les bords, extrêmement visqueux, à ses lamelles violacées puis brunes, à son pied variant du bleu au verdâtre, visqueux lui aussi, à ses spores brun violacé et à son habitat sur les excréments desséchés ou sur les charognes.



La Strophaire vert-de-gris est si répugnante par son aspect général, sa couleur, son odeur détestable, sa viscosité, son habitat vraiment très particulier, qu'il est tout à fait impensable de la consommer.





# Strophaire à anneau rugueux

*Stropharia rugosoannulata* Farlow ex. Murr



C'est une Strophaire curieuse, à la fois parce qu'elle est très rare, notamment en France, et parce que sa taille passe d'un extrême à l'autre. Son **chapeau**, en effet, varie de 2 à 20 cm de diamètre. Il est convexe, puis plan, à peine visqueux, glabre et nu, tantôt de couleur jaune lavé de rougeâtre, tantôt violacé. Les **lamelles** sont d'abord pâles puis deviennent d'un beau violet. Le **pied**, dont la taille est proportionnelle à celle du chapeau, mesure de 5 mm à 3 cm de diamètre et de 3 à 20 cm de hauteur. Il est blanchâtre et porte un magnifique **anneau**; celui-ci, large, charnu, blanc en dessus et bordé de grosses écailles jaunes, est parfois très gros, parfois inexistant. La **chair** est blanche, **d'odeur** forte et de **savoir** très désagréable après quelques instants de mastication. La **spore**, de 14  $\mu$  sur 8, est violette. **L'habitat** de ce champignon se trouve généralement dans les forêts de feuillus, du printemps à l'automne, mais il arrive qu'il soit abondant dans les champs. Cette espèce étrange est commune dans les pays du Nord et en Pologne, mais elle ne croît en Europe de l'Ouest que dans des circonstances particulières, après avoir fait un long voyage. En effet, les agriculteurs français utilisent souvent des semences d'avoine en

provenance des pays du Nord, où cette céréale est bien sélectionnée. Or cette Strophaire n'apparaît que dans les champsensemencés par des graines importées du Nord, qui, sans doute, véhiculent les spores. C'est ainsi qu'on voit parfois des champs complètement envahis par *Stropharia rugosoannulata*, où elle adopte toutes les formes et toutes les tailles.

Identification: On reconnaît cette espèce à sa taille très variable -de 2 à 20 cm de diamètre- à son chapeau charnu, jaune ou brun, à ses lamelles d'un beau violet, à son pied généralement orné d'un ample anneau charnu, parfois manquant, à son odeur forte et à sa saveur désagréable.



Cette espèce n'est pas comestible, ne serait-ce qu'à cause de la saveur écœurante de sa chair. En tout état de cause, la rareté de ses apparitions ne favorise pas sa consommation. On prétend qu'elle est appréciée en Pologne.



# Pholiote écailleuse

*Pholiota squarrosa* (Pers. ex Fr.) Kummer



Cette espèce est le représentant type d'une série de Pholiotes lignicoles, tantôt sèches, tantôt visqueuses, mais faciles à identifier. Le **chapeau** de la Pholiote écailleuse mesure de 8 à 14 cm de diamètre. Il est sec, charnu, campanulé, convexe, jamais aplati, hérissé de belles mèches retroussées, très serrées, d'abord safranées, puis couleur de rouille. Les **lamelles** sont adnées, uncinées, crème jonquille, puis olive ou rouille. Le **piéd** mesure de 1 à 2 cm de diamètre et de 10 à 15 cm de hauteur. De couleur jonquille pâle, il est atténué vers la base, couvert de grosses mèches retroussées, de teinte fauve, au-dessous d'un bel **anneau** pelucheux et souvent déchiqueté. Le **chair**, jaune, dégage une désagréable **odeur** de bois pourri. Sa **savoir** est ingrate et légèrement amère. La **spore**, de 6  $\mu$  sur 4, est oblongue. Cette espèce assez commune a son **habitat** le plus fréquent dans les forêts de conifères et de feuillus. Elle pousse à la fin de l'automne en touffes parfois énormes au pied des vieux arbres, dont elle entoure la base d'une ceinture complète: on peut voir au pied d'un seul arbre plus d'une centaine d'exemplaires. Quoique manifestement parasite, ce champignon ne paraît pas faire souffrir sa victime, et il peut fructifier

pendant des années sans que l'arbre dépérisse. Il est infiniment moins nuisible que l'Armillaire couleur de miel, qui, elle, enfonce son mycélium rubané entre l'écorce et l'aubier, détache l'écorce et provoque la mort de l'arbre à brève échéance. Certains ouvrages donnent cette espèce comme comestible. Cependant, son odeur de bois pourri, qui s'accroît encore pendant la cuisson, la rend immangeable. Elle est en revanche très décorative.

Identification: On reconnaît cette espèce à son chapeau sec, qui la distingue nettement des autres Pholiotés, jaune, hérissé de superbes mèches jaunes puis brunes, à ses lamelles jaunes puis vertes, à son pied orné d'un anneau pelucheux et déchiqueté, à sa croissance en grosses touffes au pied des vieux arbres et à son odeur de bois pourri.



Cette espèce n'est pas toxique. Mais, bien qu'elle soit considérée comme comestible par certains auteurs, elle est, à notre avis, absolument immangeable du fait de son odeur insupportable de bois pourri et de sa saveur amère.



# Pholiote gommeuse

*Pholiota gummosa* (Lasch) Singer  
Pholiote collante



La situation générique de cette espèce est instable, et on l'a classée tour à tour parmi les Pholiotes, puis dans les Flammules, puis, de nouveau, dans les Pholiotes. C'est bien souvent une affaire de sentiment, et rien n'oblige à se soumettre aux oukases de la mode. Le **chapeau** de ce champignon mesure de 3 à 5 cm de diamètre mais, chez certaines formes, il peut atteindre 15 cm. Il est mince, crème citrin ou verdâtre grisonnant, parsemé au début de petites mèches blanches incluses dans une viscosité épaisse et collante. Les **lamelles** sont adnées, serrées, citrin pâle, tandis qu'elles sont jaune citron éclatant dans la variété citrophylla. Elles virent rapidement aux tons cannelle à mesure que les spores arrivent à maturité. Le **piéd** mesure de 5 à 6 mm de diamètre et de 5 à 18 cm de hauteur. Il est fragile, creux, fibrilleux, floconneux, jaune pâle, glabre au sommet et roussissant à la base. L'**anneau** est mince, fragile et tôt caduc, de la même couleur que le pied. La **chair** est molle, jaune, de **savoir** douce. La **spore**, de 8  $\mu$ , est ellipsoïde et de couleur jonquille. Cette espèce, assez commune en automne, a son **habitat** dans les forêts de feuillus, surtout près des hêtres, où son mycélium abondant agglomère les feuilles pourries avec ses

nombreux filaments. Elle apparaît généralement en touffes ou en troupes nombreuses, notamment par temps humide. Elle est le plus souvent de taille modeste, mais on rencontre parfois des exemplaires de taille si inhabituelle qu'on hésite à les identifier, d'autant qu'il ne s'agit pas là d'une variété, puisqu'on les trouve mêlés à des exemplaires normaux.

Identification: Ce champignon se reconnaît dès l'abord à son chapeau glutineux et collant, jaune grisâtre ou verdâtre, parsemé de petites mèches blanches incluses dans sa viscosité, à son pied creux et fragile, à son petit anneau caduc.

Confusion: Dans ses formes les plus grosses, cette Pholiote pourrait être confondue avec certains Cortinaires. Mais son mycélium à filaments établit d'emblée la distinction, puisque les Cortinaires étant mycorhiziques, on ne voit jamais leur mycélium.



Cette espèce n'est sûrement pas toxique, mais sa chair mince et son extrême viscosité n'incitent guère à l'expérimenter en cuisine. D'ailleurs, on trouve en automne, sa période de croissance, de nombreuses autres espèces comestibles qui sont, sans conteste, bien meilleures.





# Pholiote changeante

*Kuehneromyces (Pholiota) mutabilis* (Schaeff. ex Fr.) Singer et Smith



Ce champignon était naguère classé parmi les Pholiotés, mais le mycologue Singer a créé pour lui un genre nouveau qu'il a baptisé *Kuehneromyces*, en hommage au maître français Kühner. Celui-ci, cependant, rejette cette coupure générique, qu'il considère comme inutile. Cet exemple illustre une fois de plus la fragilité de la notion de genre en mycologie. Le **chapeau** de cette espèce mesure de 3 à 6 cm de diamètre. Il est globuleux, puis aplati, légèrement mamelonné, jaune brunâtre en son centre, lisse, humide, hygrophane. Sa couleur pâlit avec l'âge. Sa marge, enroulée, puis étalée, est mince et translucide; elle laisse voir le dessin des lamelles en transparence. Les **lamelles** sont serrées, adnées, légèrement décurrentes, d'abord jaune jonquille, puis cannelle. Le **piéd** mesure de 4 à 6 mm de diamètre et de 3 à 5 cm de hauteur. Il est cylindrique et grêle, plein, puis creux à son déclin, tenace, couvert de petites mèches sombres et retroussées. Il est brun et noircit à la base. Il porte en haut un **anneau** membraneux, de même couleur que lui, retombant, lacéré mais persistant. La **chair**, mince, jaune, exhale une **odeur** très agréable; elle est de **savoir** douce. La **spore**, de 5  $\mu$  sur 7, est ovoïde et brune. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus et de conifères, où elle croît sur de vieilles souches, avec une préférence pour les hêtres et les épicéas. Elle pousse en abondance du printemps à l'automne et forme souvent de véritables tapis. Une seule souche peut fournir une récolte abondante et, même, donner deux ou trois récoltes successives dans une seule année. Mais, pendant les périodes

sèches, cette Pholiote peut disparaître complètement.

Identification: On reconnaît cette espèce à son chapeau jaune sombre au centre, présentant une marge plus claire et translucide, à son pied brun et couvert de petites mèches sombres, à ses lamelles d'abord pâles puis cannelle.

Confusion: Cette espèce ne doit pas être confondue avec [Galerina marginata](#) (Galère marginée), dont le chapeau est d'un jaune plus franc et uniforme. [Hypholoma fasciculare](#) (Hypholome en touffe) peut prêter à confusion, mais la couleur verdâtre de ses lamelles est un repère suffisant.



Bien que d'apparence modeste, cette espèce est un comestible excellent, de bonne saveur et très parfumé. Elle fait merveille dans les sauces, qu'elle relève admirablement. Il faut cependant veiller à ne l'utiliser que dans les sauces colorées, car ses spores teinteraient les sauces à base de lait, comme la béchamel, ou à base de jaune d'œuf.



# Hypholome en touffe

Hypholoma fasciculare (Huds. ex Fr.) Kummer  
Hypholome fasciculé



Cet Hypholome est un des champignons lignicoles les plus faciles à reconnaître. Son **chapeau** mesure de 3 à 6 cm de diamètre. Il est mince, convexe, avec un centre légèrement mamelonné. Jaune citron ou jaune ocracé à l'état jeune, il devient roussâtre en vieillissant. Les **lamelles** sont d'abord jaune soufre, mais les spores, de couleur violette arrivant à maturité, modifient rapidement la teinte initiale, qui vire au verdâtre, dans une tonalité très particulière, à peu près unique chez les champignons à lamelles. Le **piéd** mesure de 5 à 7 mm de diamètre et de 5 à 10 cm de hauteur. Il est mince, égal ou à peine renflé à la base. Il porte à son sommet les restes d'une cortine blanche très légère qui peut laisser des franges au bord du chapeau. La **chair** est jaune pâle ou citron, de **savoir** extrêmement amer, et l'**odeur**, tout à fait désagréable. La **spore**, violette, de  $8 \mu$ , est pruniforme. Cette espèce, très commune, a son **habitat** dans les forêts de feuillus, du printemps à l'automne; elle y colonise en touffes les vieilles souches de toute nature, avec une préférence maquée, toutefois, pour les souches de charme. On la rencontre aussi sur les branches d'arbre tombées; elle prend alors une forme minuscule, et son chapeau ne mesure guère plus de 1 à 1.5 cm de diamètre. Sur ce support, elle croît non plus en touffes mais en troupes très serrées d'individus isolés. On

trouve assez fréquemment une autre forme d'*Hypholoma fasciculare*, petite et stérile. On la reconnaît à ses lamelles qui restent jaunes, puisque, les spores ne se formant pas, elles ne changent pas de couleur.

Identification: L'Hypholome en touffe se reconnaît à son chapeau jaune roussissant, à ses lamelles d'un vert très particulier, à son pied jaune portant les restes d'une légère cortine, à sa chair d'une très grande amertume et à sa croissance en touffes sur les vieilles souches.

Confusion: Cette espèce peut être confondue avec [Galerina marginata](#) (Galère marginée), extrêmement toxique, et avec [Kuehneromyces mutabilis](#) (Pholiote changeante), excellent comestible.



Cette espèce n'est probablement pas ou peu toxique, mais l'amertume insupportable de sa chair interdit sa consommation. Malgré sa relative abondance, on respectera son rôle strictement ornemental du printemps à l'automne sur le fond vert des forêts de feuillus.



# Hypholome à lamelles enfumées

Hypholoma capnoides (Fr.) Kummer  
Hypholome enfumé



Cette espèce ressemble quelque peu à la précédente. Même taille, avec un **chapeau** de 5 à 8 cm de diamètre, charnu, glabre, ridé, et d'un jaune jonquille pâlisant plus clair que celui de l'Hypholome en touffe. Les **lamelles** sont adnées, minces, larges, serrées, glauques ou bleuâtres, et finalement d'un bistre lilacin. Le **piéd**, de 10 à 15 cm de haut, est creux, soyeux, striolé, blanc jaunâtre, fauve à la base. La cortine est blanche et laisse souvent une jolie frange dentée au bord du chapeau. La **chair** est mince, blanche et de **savoir** douce. L'**odeur** est faible et agréable. La **spore**, de 8  $\mu$ , est pruniforme. Alors que l'espèce précédente vient sur n'importe quelle souche de toute essence, celle-ci limite son **habitat** exclusivement à celles de conifères, où elle forme souvent, en automne, des touffes de très nombreux individus. La douceur de sa chair en fait un comestible convenable, qui aurait la propriété d'être un hypoglycémiant, c'est-à-dire que son ingestion ferait baisser le taux du sucre dans le sang, et c'est pourquoi les médecins férus de remèdes naturels la recommandent à leurs malades diabétiques. Il en va de même pour Calocybe gambosa (Tricholome de la Saint-Georges, ou Mousseron de printemps) et, à un



moindre degré, pour *Craterellus cornucopioides* (Trompette des morts, ou Corne d'abondance). Ce sont là de très rares exemples de champignons supérieurs peut-être dotés de propriétés thérapeutiques. Notons que si l'Hypholome en touffe se montre dès le printemps et jusqu'à la fin de la saison, l'Hypholome à lamelles enfumées est véritablement automnal et ne se trouve jamais avant le mois de septembre.

Identification: On reconnaît cette espèce à son chapeau jaune pâle, à son pied mince et creux, à ses lamelles bleuâtres passant au lilacin, à sa chair de saveur douce, et aussi à sa croissance en touffes épaisses uniquement sur souches de conifères.

Confusion: On distingue cette espèce de [Hypholoma fasciculare](#) (Hypholome en touffe) à sa teinte plus pâle, et à ses lamelles violacées et jamais vertes. [Gymnopilus penetrans](#) (Flammule pénétrante) vient dans les mêmes stations, mais sa chair est amère et ses lamelles sont brunes.



Ce champignon n'est pas un mauvais comestible, et, comme une seule touffe peut faire un plat, il vaut la peine d'être essayé. Il aurait en plus la propriété d'être hypoglycémiant, ce qui peut évidemment intéresser les personnes diabétiques atteintes d'hyperglycémie.



# Hypholome couleur de brique

*Hypholoma sublateritium* (Fr.) Quél.



Cette espèce ressemble beaucoup à l'Hypholome en touffe, décrit précédemment. Mais elle est beaucoup plus développée, car son **chapeau**, qui mesure au plus une dizaine de centimètres ordinairement, peut atteindre jusqu'à 15 cm dans les formes géantes. Il est charnu, épais, convexe, presque lisse, orangé sur les bords et rouge brique au milieu, qui est souvent de couleur plus sombre. Les **lamelles** sont d'abord d'un blanc sale, puis tournent au gris jaunâtre et enfin à l'olivacé, c'est-à-dire d'une nuance verte moins marquée que chez l'Hypholome en touffe; elles sont minces, adnées au pied et très serrées. Le **pied** est plein, épais, de 8 à 15 cm de haut et de 5 à 12 mm d'épaisseur. Il est atténué à la base, toujours courbe, attaché aux autres pieds de la touffe, jaune ferrugineux, blanchâtre au sommet. Il porte à son sommet un **anneau** parfois membraneux, mais le plus souvent aranéeux, frangé, fragile et blanc. La **chair** est blanche, tirant sur le jaune, et de **savoir** moins amère que celle de l'espèce en touffe. Son **odeur** peut être qualifiée d'insignifiante. La **spore**, de 8 à 9  $\mu$ , est pruniforme. Comme l'[Hypholome en touffe](#), cette espèce se montre toute l'année mais surtout en automne et a son **habitat** sur les vieilles souches d'arbre, quelle que soit l'essence de celui-ci, mais elle est plus rare. Il en existe une variété assez commune, dite pomposa, qui porte régulièrement un véritable anneau, dont le pied se renfle en un bulbe considérable, et qui paraît

n'être qu'une forme luxuriante du type. C'est en tout cas une espèce très décorative, du fait de ses formes plantureuses et de ses belles couleurs.

Identification: On reconnaît aisément cette espèce à son chapeau important et charnu, jaune au bord et couleur de brique au centre, à ses lamelles devenant olivacées, à son pied plein attaché aux autres pieds de la touffe, et à sa croissance sur les vieilles souches pourries. Sa couleur en est un signalement suffisant pour la distinguer, même de loin.



Cette espèce est à rejeter, vu l'amertume de sa chair, qui cependant n'est pas constante, mais qui la rend immangeable. En outre, elle pourrait provoquer des troubles digestifs. Mais il est aussi possible que les exemplaires à chair douce soient comestibles.



# Agrocybe précoce

Agrocybe praecox (Pers. ex Fr.) Fay.  
Pholiote de printemps



Cette espèce a été longtemps comptée au nombre des Pholiotes, mais un genre spécial a été créé justement pour une série de champignons à aspect de Pholiotes mais qui en diffèrent par la couleur des spores et par leur habitat, le plus souvent terrestre et non lignicole, comme celui des Pholiotes classiques. L'Agrocybe précoce est un modeste champignon, à **chapeau** de 2 à 5 cm de diamètre au plus, convexe, puis étalé et mince, légèrement mamelonné, glabre, parfois craquelé, humide, blanchâtre, passant à l'ocracé vers la fin. Les **lamelles** sont sinuées, serrées, doublées de lamellules, blanc hyalin ou à peine glauques, puis couleur de rouille. Le **ped** est remarquablement long pour un si petit chapeau; il a de 8 à 10 cm de haut sur 5 mm de diamètre. Il est un peu renflé à la base, tout blanc, et il porte un **anneau** réfléchi, membraneux, restant souvent attaché en partie au chapeau, blanchâtre et placé très haut. On remarquera aussi que le pied se termine souvent par des filaments mycéliens considérables, qui sont un autre signe distinctif à ne pas négliger. La **chair** est molle, blanche, de **savoir** généralement douce, mais parfois très amère,

surtout chez les petits exemplaires, ce qui ferait croire en fait à deux variétés différentes. L'**odeur** est farineuse. La **spore** est de  $9\mu$  sur  $7$ , gris-brun. Cette espèce a son **habitat** aussi bien dans les coupes de bois, dans les jardins, dans les prés et dans les champs cultivés. On la trouve isolée çà et là ou en groupes. Elle fait partie du petit nombre des espèces printanières, et elle est agréable à trouver, parce qu'elle annonce la bonne saison, mais il n'est pas rare de la rencontrer pendant d'autres saisons.

Identification: On reconnaît cette espèce à son chapeau de faible taille, ocre pâissant, à ses lamelles serrées doublées de lamellules, à son pied très long par rapport à son diamètre et se terminant par de longs filaments mycéliens, à son anneau, à sa saveur variable et à ses spores couleur de rouille. Son habitat et sa saison d'apparition permettent également de la deviner.



La comestibilité de cette espèce est aussi variable que sa saveur. On devra goûter à la récolte, un à un, les exemplaires ramassés et rejeter ceux qui sont amers, en général les plus petits. Il faut éliminer le pied, trop fibreux, et, vu la minceur de sa chair, il est préférable de la mélanger à d'autres espèces plus savoureuses.





# Coprin chevelu

*Coprinus cormatus* (Fr.) Gray  
Escumelle



Cette espèce est bien étrange. En effet, elle a un **chapeau** non pas étalé ou convexe, mais cylindrique, d'un diamètre de 4 à 5 cm seulement, mais de 5 à 15 cm de haut et davantage, qui n'est fait que de lamelles et revêtu de grosses mèches blanches et caduques. Rapidement, ces lamelles s'écartent du pied par leur extrémité inférieure et en même temps se décomposent, rosissent, puis deviennent toutes noires et se résolvent en une sorte d'encre dans laquelle se trouvent les **spores**, qui seront dispersées non par le vent, mais par le liquide et ensuite par la pluie. Le **pied** est long et cylindrique, de 8 à 20 cm de haut, tout blanc, orné au début d'un petit **anneau** mobile qui disparaît rapidement. Il a de 5 à 10 mm d'épaisseur, il est creux, et à l'intérieur se trouve un filet cotonneux. Cette liquéfaction de l'hyménium est la particularité de tous les Coprins. La **chair**

est blanche, de **savoir** et d'**odeur** agréables. C'est une espèce assez commune, qu'on trouve, souvent en grandes quantités, dès le printemps et jusqu'au mois de novembre, dans son **habitat** préféré, les terres rapportées, par exemple dans les pelouses qui entourent les grands ensembles nouvellement construits; car elle vient sur les débris organiques enterrés, qui lui servent de substrat. Après la Première Guerre mondiale, on voyait ce Coprin en masse aux abords et dans les tranchées abandonnées, où il trouvait quantité de débris qui lui étaient favorables. Il en existe une variété à chapeau sphérique et une autre à chapeau ovoïde. Elles diffèrent surtout du type parce que leurs lamelles ne rosissent pas avant de noircir, comme le font celles du type.

Identification: On reconnaît cette espèce entre mille à son haut chapeau cylindrique fait de lamelles minces et serrées, revêtu de mèches caduques, tout blanc, et qui se liquéfie rapidement en gouttes d'encre. Ne ressemblant à aucune autre espèce, on ne risque pas de la confondre.



Le Coprin chevelu est un très bon comestible, à condition d'être récolté très jeune. Sauté à la poêle avec un peu de beurre, il est délicieux. Afin de ralentir sa décomposition rapide, il suffit de lui en lever le pied (qu'on ne consomme pas) dès sa récolte. Une fois que les lamelles commencent à se décomposer, il n'est plus question de le consommer.



# Coprin noir d'encre

*Coprinus atramentarius* (Bull. ex Fr.) Fr.  
Coprin atramentaire



Ce gros Coprin est de forme ovoïde allongée, et son **chapeau** peut avoir de 5 à 15 cm de hauteur pour 4 ou 5 cm de large. La couleur en est gris jaunâtre à reflets argentés, tandis que quelques légères mèches grises se détachent un peu de la cuticule. Le chapeau ne s'ouvre jamais et, comme c'est le cas chez le Coprin chevelu, il s'autodigère à partir du bord des lamelles, qui se résolvent en une encre si noire qu'elle a été utilisée comme encre de Chine. Cette couleur d'un noir absolu est due évidemment à l'abondance des spores noires dont le liquide est saturé. Les **lamelles** sont ventruées, libres, et forment presque toute la substance du champignon, la chair n'étant visible que vers le sommet. Elles sont d'abord blanchâtres, puis noircissent rapidement. Le  **pied** est blanc, lisse, fibrilleux, creux, et porte un **anneau** très fragile, souvent

impossible à déceler. La base du pied est légèrement renflée en un bulbe à bord saillant. La **chair** est assez charnue, blanche, d'une **sauveur** agréable; elle est sans **odeur**. La **spore** est pruniforme, de 10  $\mu$  sur 5, d'un bistre noirâtre. Cette espèce, qui a son **habitat** sous les feuillus, dans les jardins et au bord des routes, est commune en automne, parfois aussi au printemps et en été, et vient en touffes épaisses, dont le mycélium se nourrit généralement de débris ligneux enterrés qui semblent lui être nécessaires. C'est parfois un hôte indésirable tant il est capable de bouleverser les terrains sur lesquels il croît.

Identification: Ce gros Coprin se reconnaît facilement à son chapeau ovoïde jamais ouvert, gris brunâtre à reflets argentés, à ses lamelles libres et blanchâtres, à son pied blanc, lisse et fibrilleux, à sa croissance en touffes et à sa liquéfaction en une encre utilisable comme encre de Chine.



Cette espèce est comestible et de bon goût, mais attention ! Quand on consomme ce Coprin en même temps que des boissons alcooliques, même du vin, on peut être sujet à des phénomènes anaphylactiques très déplaisants: œdème de Quinck, gonflement de la langue, difficultés respiratoires, troubles de la vue. Ces malaises sont dus à une substance dans ce Coprin identique au produit chimique utilisé en Suède sous le nom d'Antabus pour dégoûter les alcooliques.



# Coprin micacé

*Coprinus micaceus* (Bull. ex Fr.) Fr.



Le **chapeau** de cette gracieuse petite espèce a de 4 à 6 cm de diamètre. Il est jaune, fauve, ferrugineux, avec des bords inégaux et comme dentelés, ondulés, striés, relevés à la fin vers le dessus, alors qu'au début ce chapeau est tout à fait conique. Il est de plus tout entier micacé de corpuscules, d'un jaune brillant, qui parsèment toute sa surface. Ce sont ces petites granulations brillantes qui ont donné son nom à l'espèce et qui la font reconnaître immédiatement. Les **lamelles** sont adnées, en pointe à chacune de leurs extrémités, blanches au début, puis elles passent au brun purpurin. Le  **pied** est blanc, creux, lisse, poilu à la base. La **chair** est très mince; sa **saveur** et son **odeur** sont nulles. La **spore**, de  $10\ \mu$ , a la forme d'une mitre bien caractéristique. Comme chez tous les Coprins, cette petite espèce est déliquescente, mais par temps sec elle se dessèche sur pied, et on observe aussi que quand le chapeau a disparu, il reste le pied, qui lui survit quelques jours. Il en va de même pour le Coprin chevelu (*Coprinus comatus*), dont on est surpris parfois de ne plus voir qu'une troupe de pieds tout blancs qui seuls échappent à la liquéfaction du chapeau. Le Coprin micacé est très commun et a choisi comme **habitat** le pied des vieux arbres, dont il colonise la mousse et où

il se plaît particulièrement. Mais il peut aussi apparaître dans les lieux cultivés ou dans les endroits les plus inattendus, sur la terre battue, par exemple, qui semble lui plaire également. On le voit du printemps à l'automne, selon les pluies, qui favorisent sa poussée, laquelle est très rapide.

Identification: On reconnaît cette espèce à sa petite taille, à sa forme conique, à sa couleur fauve, aux petites granulations brillantes qui parsèment le chapeau, à son pied blanc, lisse, poilu à la base, à sa chair très mince, et à sa croissance en troupes, souvent très nombreuses, surtout au pied des vieux arbres.



Cette espèce est sans aucun intérêt pour la cuisine, étant donné sa petite taille et sa chair trop mince. Elle n'est pas toxique mais, comme d'autres Coprins, en particulier le Coprin noir d'encre, ce champignon peut provoquer des indispositions passagères après l'absorption d'alcool.





# Coprin disséminé

*Coprinus disseminatus* (Pers. ex Fr.) Gray  
*Psathyrelle disséminée*



La situation générique de cette petite espèce n'est pas bien fixée, car, si certains mycologues la classent parmi les *Coprinus*, d'autres en font une *Psathyrella*. Il est permis de choisir selon son sentiment. Son **chapeau** est en cloche, opaque, entièrement strié sur toute sa hauteur par les lamelles, qui constituent toute sa substance. Il a de 5 à 10 mm de large et autant de hauteur. Il est d'abord blanc, mais rapidement il tourne au gris perle ou cendré, selon l'humidité ambiante. Les **lamelles** sont adnées, larges, crème, puis d'un bistre brunâtre. Elles ne sont pas déliquescentes, comme celles des *Coprinus* classiques. Mais tout le champignon est d'une fragilité extrême et semble s'évaporer aussi vite qu'il est apparu. Le **ped**, qui mesure de 3 à 4 cm de haut, est blanc, courbe ou ondulé, très fragile, de 2 à 3 mm d'épaisseur, et creux. Rien à dire de la **chair**, qui n'existe pas et qui est sans **odeur**. La **spore** est de 10 à 12  $\mu$ , pruniforme, d'un brun violeté. Cette petite espèce décorative est très commune, et tout le monde a pu observer les troupes innombrables qu'elle forme quand elle fructifie. Son **habitat** de prédilection se trouve au pied des vieux arbres ou dans la mousse qui les recouvre, mais aussi parfois sur des pierres humides, où elle ne semble pas pouvoir trouver la moindre nourriture. Il arrive

que son mycélium jaune fasse deviner d'avance sa présence, car il peut s'étaler sur le sol avant les poussées. Celles-ci peuvent avoir lieu presque toute l'année (sauf pendant les mois les plus froids) et sont le caprice même. Certaines de ces poussées peuvent comprendre des milliers d'individus. Ils compensent par leur nombre leur faible taille, et ils sont très éphémères.

Identification: Espèce facile à identifier grâce à sa petite taille, à son chapeau en cloche et strié, blanc ou gris, à son pied relativement haut, mais extrêmement mince et fragile, et à sa croissance en troupes si serrées qu'elles forment de véritables tapis au pied des vieux arbres ou ailleurs.



On ne peut songer à consommer cette espèce dénuée de toute chair. Par ailleurs, il est difficile de prouver qu'elle est inoffensive, car, comme tous les Coprins, elle peut contenir des substances susceptibles de provoquer un certain nombre de malaises.



# Psathyrelle de De Candolle

*Psathyrella Candolleana* (Fr.) Maire  
Hypholome de De Candolle



C'est un champignon très variable. Son **chapeau**, convexe ou aplani, a de 3 à 8 cm de diamètre. Quand il est jeune, il est ocre pâle, puis, avec le temps, il pâlit et devient presque tout blanc. Il est normalement moucheté de fines peluches jaunâtres, et sa marge est bordée de mèches blanches et fugaces qui sont les restes du voile général. Les **lamelles**, très serrées, sont gris lilacin, puis elles passent au brun violacé. Le **piéd** est haut de 4 à 8 cm, blanc, fragile, et orné de légères mèches provenant du voile. Il se sépare facilement du chapeau. Les **spores** sont plutôt pâles sous le microscope, pruniformes, de  $7 \mu$  sur 4. La **chair** est mince, de **savoir** douce et sans **odeur** spécifique. Cette espèce est très commune du printemps jusqu'à la fin de l'automne. L'**habitat** de cette Psathyrelle est assez vaste; on la trouve un peu partout dans les bois, sur des souches ou sur le sol, le long des sentiers, dans les feuilles mortes, car c'est une saprophyte qui a besoin de débris ligneux pour vivre, mais qui ne touche jamais les racines des arbres. Et elle peut aussi bien se montrer en exemplaires isolés qu'en touffes plus ou moins importantes. Il est probable que la Psathyrelle de De Candolle est une de ces espèces qu'on dit «collectives», c'est-à-dire qu'il y en a tant de formes encore mal étudiées que plusieurs devraient être séparées et devenir des espèces autonomes. Sans être un grand savant, on peut

s'apercevoir qu'il y en a qui sont toutes blanches et d'autres qui sont franchement ocre ou brunes. De plus, celles qui sont blanches peuvent foncer par temps humide et, imbibées d'eau, brunir complètement.

Identification: On reconnaît cette petite espèce fragile à son chapeau convexe ou aplani, parsemé de petites mèches blanches sur un fond blanc jaunâtre, aux franges qui entourent le chapeau quand elle est jeune, à ses lamelles très serrées et adhérentes, lilacines, puis brunes, à son pied orné de légères mèches et à sa chair mince.

Confusion: Comme il existe plusieurs formes de la Psathyrelle de De Candolle (blanches, brunes, ocre), on ne s'étonnera pas d'être embarrassé pour sa détermination. Mais une éventuelle confusion entre elles est sans gravité.



Cette espèce est de saveur agréable, mais sa faible taille et la minceur de sa chair en font un comestible décourageant. On trouve dans nos bois des espèces bien plus savoureuses pour contenter le palais des amateurs.



# Psathyrelle hydrophile

*Psathyrella hydrophila* (bull. ex Merat.) Maire



Cette espèce est le type principal d'une série très difficile, et dont des mycologues comme Romagnesi, qui en est le spécialiste, pensent qu'à leur sujet la notion même d'espèce perd tout son sens. Néanmoins, celle-ci est reconnaissable et assez commune pour mériter un peu d'attention. C'est un champignon peu charnu, de consistance fragile et cassante, et dont le port est à la fois grêle et svelte. Le **chapeau**, campanulé, n'a que de 1 à 1.5 cm de diamètre. Sa couleur est d'ordinaire d'un brun de datte sombre, bai brun foncé par l'humidité, mais pâlisant et tournant à l'ocre clair par le sec. Le bord du chapeau est, au début au moins, frangé de petits débris blancs provenant de la déchirure du voile général. Les **lamelles**, très serrées, adhérentes, sont d'abord beige pâle, puis foncent jusqu'à devenir brun chocolat, et d'autres fois elles sont d'un beau brun cannelle chaud. Ces variations semblent être de pur hasard et dépendent sans doute des conditions atmosphériques. Le **piéd**, creux et cassant, a, lui, de 3 à 10 cm de haut sur 3 à 4 mm de diamètre. Il est absolument lisse et même brillant, à peine lavé de brun à la base dans la vieillesse. La chair du pied est blanche à l'extérieur, un peu colorée en jaune pâle à l'intérieur. Le **chair** est très mince et fragile, bistre, puis blanchâtre. Sa **savoir** et son **odeur** sont nulles. Cette espèce est sans doute synonyme de



*Psathyrella appendiculata*, dont le nom a dû être abandonné parce qu'il avait été donné par les mycologues anciens à trop d'espèces différentes. La *Psathyrelle hydrophile* est commune et pousse en touffes volumineuses au pied des vieilles souches, avec une préférence pour celles des arbres fruitiers, son **habitat** de prédilection. On la voit surtout en automne et par temps pluvieux.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau d'un beau brun foncé, parfois ocre plus clair, campanulé, fragile, à ses lamelles serrées, d'abord beige pâle, puis brunes, à son pied lisse, long, très mince et tout blanc, et à sa chair mince. Sa croissance en grosses touffes au pied des souches attirera tout de suite l'attention.



On donne cette espèce comme comestible, mais sa fragilité et la quasi-absence de chair ne la rendent pas bien tentante; c'est pourquoi nous préférons la rejeter, au même titre que la [Psathyrelle de De Candolle](#).



# Pleurote en huître

*Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) Kummer  
Pleurote en coquille, Poule-de-bois, Noiret, Oreillette



Tous les Pleurotes sont lignicoles et vivent sur les arbres ou sur les racines ligneuses de certaines ombellifères. Celui-ci est le plus connu. Son **chapeau**, presque toujours dimidié, a de 8 à 12 cm de diamètre. Il est d'abord convexe, puis en forme de coquille, d'où son nom d'*ostreatus*, c'est-à-dire «en huître». Il est mou au toucher, glabre, humide, d'une couleur qui varie du noir violacé au bistre, au gris bleuâtre, ou même au gris clair. Les **lamelles** sont décourbées, anastomosées à la base, larges, blanches, grisâtres ou crème, avec parfois un liseré bistré sur l'arête. Le  **pied** est court, parfois presque inexistant, ferme, oblique, épaissi en haut, velouté et blanc. La **chair** est blanche, assez épaisse, ferme et de **savoir** agréable. L'**odeur** est aromatique et semble bien varier selon l'arbre sur lequel le Pleurote a poussé. La **spore** est allongée, de 10  $\mu$  sur 4. Cette espèce a son **habitat** sur les arbres blessés ou morts, où elle pousse en touffes parfois énormes, lesquelles sont formées de chapeaux superposés les uns aux autres. Elle préfère les bois tendres, comme celui du peuplier ou du noyer. Elle vient très tard en saison, souvent en novembre-décembre. On en a réussi la culture industrielle sur morceaux de peuplier spécialement préparés et ensemencés. Mais il est douteux que ce Pleurote puisse jamais évincer notre

classique Champignon de couche, qui est de qualité bien supérieure. On peut toutefois tenter cette culture par curiosité. Ajoutons qu'il en existe une variété, *Pleurotus columbinus*, dont le chapeau est d'un beau bleu azur, et qui vient surtout sur chênes et sur conifères.

Identification: On reconnaît cette espèce à son habitat sur les troncs des arbres blessés ou morts, à ses chapeaux superposés les uns aux autres avec leur forme de coquille, à ses lamelles décurrentes sur le pied souvent à peine manifeste, et à son apparition tardive (novembre-décembre).



C'est un comestible agréable, sans plus, mais à condition de le récolter jeune, sans quoi sa chair devient tenace et indigeste. Ce champignon nécessite une cuisson plus prolongée que le Champignon de couche.



# Lentin tigré

*Panus (Lentinus) tigrinus* (Bull. ex Fr.) Singer  
Pleurote tigré



Encore une espèce qui n'a pas eu beaucoup de chance quant à son appellation. Ce fut d'abord un *Lentinus*, et tout le monde était content. Mais le mycologue Singer est venu, l'a transposé parmi les *Panus* sans même dire pourquoi, et tout le monde a suivi sans savoir pourquoi... En tout cas, dans le langage courant, l'appellation de Lentin est la seule qui ait cours. C'est un champignon dont le **chapeau** a de 6 à 10 cm de diamètre (rarement plus), à fond blanchâtre, mais bientôt couvert de jolies écailles ou mèches brunes ou noires qui le tignent élégamment. Il est d'abord aplati, mais il se creuse rapidement en entonnoir, avec les bords rabattus. Les **lamelles** sont blanc jaunâtre, étroites, denticulées et décourantes sur le pied. Le **pied** est très court, de 2 à 4 cm au plus, courbé, aminci en bas, blanc, légèrement moucheté de brun, comme le chapeau. Il porte un petit **anneau** membraneux, fragile, fugace, et de couleur crème qui n'est bien visible que sur les sujets jeunes. Il

arrive que les pieds, au lieu d'être individualisés, soient réunis en une souche commune d'où partent les chapeaux pour former une touffe. La **chair** est blanche, mince, tendre au début, puis elle devient coriace. Elle est de **savoir** agréable et d'une **odeur** suave particulière. Le Lentin tigré est assez commun, surtout sur les souches de peuplier ou de saule, ce dernier représentant son **habitat** de prédilection; il semble être plus fréquent sous le climat atlantique. Pour le trouver, il faut explorer les troncs de saules têtards le long des ruisseaux. On le rencontre dès le printemps, et il pousse jusqu'à la fin de l'automne.

Identification: C'est une espèce facile à reconnaître grâce à son chapeau tigré, d'abord aplati, puis en entonnoir, à ses lamelles étroites et denticulées, à son pied court, aminci en bas, à son anneau membraneux, à sa chair tenace quand elle vieillit, à son odeur suave et personnelle, et à son habitat sur les souches de saule ou de peuplier.



Cueilli très jeune, c'est un comestible assez agréable, mais, une fois développé, il devient trop coriace et résiste sous la dent. Ne cueillez donc que les individus qui ne sont pas encore «en entonnoir».





# Cèpe de Bordeaux

*Boletus edulis* Bull. ex Fr.

Cèpe comestible, Bolet comestible, Gros pied



C'est le Cèpe classique, qui doit son nom de Cèpe de Bordeaux au fait qu'autrefois la ville de Paris en était approvisionnée par les récolteurs de la région bordelaise. Mais en fait, on le trouve partout, à cette réserve près qu'il est beaucoup plus régulier dans ses apparitions dans les régions méridionales que dans celles du Nord. Car il a besoin d'un été chaud pour se montrer en automne, et ce n'est pas toujours le cas au nord de la Loire. Son **chapeau** est convexe, d'abord tout petit et surmontant un gros pied obèse: c'est le stade «bouchon de Champagne». Puis le chapeau se développe en même temps que le pied s'amincit, et il peut atteindre de 15 à 20 cm de diamètre. Il est jaune ou brunâtre, avec des reflets olivacés, jaune citron dans une de ses variétés. Son toucher n'est pas vraiment visqueux, mais gras et comme savonneux. Les **pores** des **tubes** sont d'abord blancs, puis jaunes et verdâtres. Le **pied** est robuste,

d'abord trapu, puis cylindrique, mais renflé à la base, de 6 à 20 cm de long, de 2 à 4 cm d'épaisseur, blanchâtre ou jaune clair, et il est orné en haut d'un réseau de mailles blanches. La **chair** est épaisse, tendre, blanche, rougeâtre sous la cuticule, mais ne changeant pas de couleur; sa **saveur** est douce; elle n'a pas d'**odeur** particulière. La **spore** est grande, allongée, brune, de 15 à 17  $\mu$ . L'**habitat** de ce Cèpe est assez vaste; on le trouve dans toutes les forêts, avec une préférence pour les épicéas en montagne, les chênes et les châtaigniers en plaine. On le rencontre en automne, mais parfois dès la fin de l'été sous les conifères. Il y a des années à Cèpes, où ils sont surabondants, et d'autres où ils sont introuvables, même si toutes les conditions paraissent requises.

Identification: On le reconnaît toujours à son chapeau pouvant atteindre de 15 à 20 cm de diamètre, à sa cuticule au toucher gras, à ses pores d'abord blancs, puis jaunes et verdâtres, au réseau blanc qui couvre le haut du pied, et à sa chair épaisse, rougeâtre sous la cuticule et immuable.

Confusion: On peut le confondre avec [Tylopilus felleus](#) (Bolet amer), qui lui ressemble extérieurement, mais qui a les spores roses et une chair atrocement amère. Et aussi avec [Xerocomus badius](#) (Bolet bai), qui a le même habitat et vient à la même saison.



C'est un comestible de premier ordre, qu'on le cuise à la bordelaise, sur le gril, en brochettes, à l'étuvée ou qu'on le fasse sécher. C'est sous cette forme que son parfum est le plus fort et qu'il garnit le mieux les sauces dans lesquelles il a sa place. Il peut également être mangé cru en salade.



# Cèpe des pins

*Boletus pinicola* Vitt.

Cèpe acajou, Bolet acajou



C'est un Cèpe superbe, dont le **chapeau**, de 10 à 20 cm de diamètre, est d'une belle couleur acajou. Il est sec, et comme un peu velouté, très sombre au début, presque vineux noirâtre, mais il prend sa couleur acajou en se développant; il garde longtemps une sorte de duvet blanchâtre et mat sur la marge. Les **tubes**, plutôt longs, presque adnés, sont blancs, mais leurs **pores** sont au début jaunes et non pas blancs, comme dans les espèces voisines, puis ils brunissent et finissent par devenir verdâtres. Le **pied** est puissant, obèse, brun clair, avec un beau réseau jaunâtre (le pied est généralement plus coloré que chez les Cèpes voisins), et se termine en pointe. La **chair** est blanche, mais rose sous la cuticule du chapeau, épaisse, immuable, et exhale une **odeur** particulière, plus marquée que chez les espèces voisines. Ce beau champignon n'est pas commun partout. Comme son nom l'indique, il a son **habitat** surtout dans les bois de pins secs et bien exposés du Midi, mais il se montre également dans le Nord, et le plus souvent dans les bois clairs de chênes ou de charmes, dans les coteaux exposés au sud. On le rencontre parfois dès la fin de l'été,

mais surtout en automne. Il est encore plus capricieux dans ses apparitions que le Cèpe de Bordeaux et, dans le Nord, il peut se passer plusieurs années sans qu'on le voie, puis tout à coup il éclora en abondance. Comme comestible, il vaut l'espèce précédente. Remarquons à ce propos que les récolteurs ramassent pêle-mêle les quatre espèces de Cèpe (le Cèpe de Bordeaux, le Cèpe des pins, le Cèpe d'été et le Cèpe bronzé) sans même essayer de faire la distinction, ce qui est sans aucune importance pratique, puisque les quatre présentent les mêmes qualités en ce qui concerne la comestibilité.

Identification: On reconnaît cette belle espèce à sa couleur acajou lorsqu'elle se développe, à son chapeau sec, à ses pores jaunes au début et non blancs, brunâtres et verdâtres ensuite, à son pied obèse coloré de brun sous le réseau blanc, et à sa chair blanche et épaisse.

Confusion: Peut être confondu quand il est avancé avec les trois Cèpes voisins, car ses caractères propres s'effacent plus ou moins avec l'âge. La confusion avec [Tylopilus felleus](#) (Bolet amer) serait plus difficile, car les pores roses de ce dernier sont un signe certain.



Il est aussi réputé que les espèces voisines, s'il ne leur est pas supérieur, et il le mérite. L'abondance de sa chair, sa fermeté et son parfum en font un champignon délicieux qui se prête à toutes sortes de préparations.



# Cèpe d'été

*Boletus aestivalis* (reticulatus) Paul, ex Fr.  
Cèpe réticulé, Bolet d'été



Ce Cèpe a un **chapeau** de 10 à 20 cm de diamètre; il est convexe, fauve pâle, velouté et non pas lisse, et très souvent, quand il fait sec, se crevassant et s'éraillant d'une façon particulière; il arrive qu'il soit comme quadrillé par les fentes qui affectent son épiderme. **Les tubes**, libres ou partiellement adnés, ont des **pores** blancs, qui brunissent et verdissent avec l'âge. Le **pied**, ventru, est brun clair et orné d'un très beau réseau, plus en relief que chez ses voisins, tout blanc, et qui peut descendre sur le pied presque jusqu'à sa base, ce qui a valu à cette espèce le nom délaissé de *reticulatus*. La **chair** est épaisse, blanche, puis jaunâtre sous les tubes, et blanche sous la cuticule. Elle a parfois un **saveur** sucrée, qui se retrouve à la cuisson, mais cette saveur est irrégulière et bien souvent insensible. Son **odeur** est assez agréable et ressemble à celle des trois autres Cèpes. La **spore** est grande et longue, comme chez la plupart des Cèpes, et mesure  $16\ \mu$  sur 5. Contrairement au Cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*), qui vient sous n'importe quel arbre, le Cèpe

d'été a son **habitat** exclusivement sous les feuillus, hêtres, chênes, châtaigniers et charmes; on le trouve dès le mois de mai, mais aussi en été et en automne en compagnie des espèces voisines. C'est toujours une surprise agréable de le rencontrer en mai, parfois même dès le mois d'avril, alors qu'il n'y a pas beaucoup d'autres champignons dans les bois. Il se plaît surtout le long des allées d'arbres isolés, où les rayons du soleil peuvent le plus vite pénétrer et réchauffer le sol.

Identification: On reconnaît cette espèce à son chapeau fauve clair, velouté et souvent éraillé ou crevassé par le sec, à son pied revêtu d'un réseau en relief et qui peut descendre jusqu'à la base du pied, à sa saveur parfois sucrée, et cela indépendamment de son apparition printanière, unique dans cette série de Cèpes.

Confusion: Le Cèpe d'été ne peut être confondu que dans la vétusté avec les trois espèces voisines, et, à la rigueur, avec [Tylopilus felleus](#) (Bolet amer), mais dont les pores, comme nous l'avons déjà signalé, immuablement roses le distinguent.



C'est un comestible de premier choix, égal aux autres Cèpes, bien que sa chair soit moins compacte, et même si parfois sa saveur sucrée surprend le gourmet. Il est d'autant plus apprécié qu'il se montre à une saison où les autres Cèpes sont encore introuvables. Comme les espèces voisines, le Cèpe d'été peut être accommodé de différentes façons.





# Cèpe bronzé

*Boletus aereus* Bull. ex Fr.  
Cèpe noir, Tête de nègre, Gendarme noir



Ce Cèpe est en général de taille moins importante que les autres, sauf exceptions, car la taille des Cèpes est très capricieuse, et c'est parmi eux qu'on trouve le plus facilement des exemplaires de dimensions et de poids exceptionnels. Ceux qui pèsent entre 1 et 2 kilos ne sont pas rares. Le Cèpe bronzé présente un **chapeau** dont le diamètre, sauf exceptions donc, ne dépasse guère 10 à 15 cm; il est compact et longtemps hémisphérique, presque velouté, bistre noirâtre au début, avec un duvet blanchâtre sur les bords, puis passant au bai foncé. Les **tubes**, serrés et plutôt longs, sont d'abord blancs, puis passent au jaune jonquille et enfin au brun verdâtre. Les **pores** sont petits et leur couleur, comme celle des tubes, peut aller du blanc au jaune et au brun verdâtre. Le **ped** est obèse, chamois clair, orné d'un beau

réseau veineux qui se détache sur le fond plus foncé. La **chair**, blanche, immuable, purpurine sous la cuticule, est épaisse, plus ferme que dans les espèces voisines; elle exhale une **odeur** musquée et a une bonne **saveur**. Les **spores** sont comme chez les espèces voisines, et elles ont de 14 à 16  $\mu$ , de long sur 4.5 de large. Cette espèce est plutôt méridionale; ailleurs, elle est plus rare que les autres et ne se montre que par les années les plus chaudes. Un proverbe dans l'Est dit que s'il y a des Têtes de nègre, il y a aussi des Oronges. Parce que ces deux espèces ont les mêmes exigences de chaleur et ensuite d'humidité. On le rencontre d'habitude fin septembre ou début octobre, son **habitat** unique se trouvant sous les feuillus, hêtres, chênes et châtaigniers notamment.

Identification: Cette espèce se reconnaît à sa couleur brun noirâtre ou bai foncé, à ses tubes longs et serrés, à son pied brun clair orné d'un beau réseau, à sa chair compacte d'un blanc immuable, à son parfum musqué, à sa taille en général plus faible que celle de ses congénères, et à son habitat sous les feuillus exclusivement.



C'est un comestible très recherché, et les amateurs lui donnent la palme parmi les Cèpes, à cause de son parfum musqué et de la fermeté remarquable de sa chair. On peut le préparer de multiples façons: pané (coupé en tranches s'il s'agit d'un gros exemplaire), farci, sauté au beurre et parsemé de persil frais finement ciselé, etc.



# Bolet à beau pied

Boletus calopus Fr.



Ce Bolet a un **chapeau** de 10 à 15 cm de diamètre, parfois davantage. Il est d'abord hémisphérique, puis convexe à mesure qu'il se développe. Il est épais, velouté et souvent presque pelucheux, chamois olivâtre et grisonnant en vieillissant. Les **tubes** sont adnés, fins, jaune citron, puis vert pâle. Leurs **pores** sont ronds, crème jonquille, et ils se tachent de bleu-vert aussitôt qu'on les touche. Le **pied**, relativement court, très épais, est d'abord jaune mais il se tache curieusement de rose vif, puis de rouge, à partir de sa base, et devient ensuite tout entier d'un superbe rouge pourpurin. Cette belle couleur disparaît dans la vieillesse pour laisser place à une teinte brunâtre sale. Il est de plus orné d'un très beau réseau en relief, blanc ou rosé. Le **chair** est compacte, crème virant au jaune vif, bleuissant à la cassure, d'**odeur** acide et de **savoir** très amère. La **spore** est allongée, de  $15\ \mu$  sur 7. Cette espèce au pied particulièrement décoratif est assez rare par endroits, mais commune dans les forêts siliceuses, où elle a son **habitat**, qu'il s'agisse de forêts de feuillus ou de forêts de conifères. C'est sans doute sous les châtaigniers qu'on rencontre les plus somptueux spécimens. En règle générale, on trouve ces champignons par exemplaires isolés, ou en tout petits groupes, de la fin de l'été et jusqu'en automne. Il semble que ceux qui poussent sous des conifères sont plus colorés que ceux qui croissent sous des feuillus, mais de moins grande taille. Il est

évident que son amertume exclut la consommation de ce Bolet à beau pied sous quelque forme que ce soit. Le [Bolet amer](#), le [Bolet tacheté](#) sont doués de la même amertume.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau velouté chamois olivâtre, à ses tubes adnés jaune citron puis vert pâle, à ses pores crème jonquille, à son beau pied d'abord jaune et qui devient tout rouge à partir de la base, et au fort réseau blanc ou rose qui s'inscrit en relief sur le pied, et à sa chair jaune très amère et d'odeur acide.



Bien qu'elle ne soit pas toxique, c'est une espèce non comestible à cause de son amertume. Crue ou cuite, elle reste amère, et sa présence dans un plat de champignons rend tout le plat immangeable.



# Bolet à pied rouge

*Boletus erythropus* Fr.



Le **chapeau** de cette espèce est d'une couleur brune tirant sur le bai. D'abord arrondi, il devient convexe et parfois presque plan. Il peut atteindre de 10 à 15 cm de diamètre (mais il est difficile de donner une taille certaine pour les Bolets, car elle peut varier à l'extrême selon les lieux et le temps qu'il fait), est épais et comme couvert d'une fine poussière par le sec. Il ne devient pas visqueux par l'humidité. Les **tubes** sont fins et assez courts, d'un beau jaune, et ils sont terminés par des **pores** d'un rouge sanguin sombre. Le **pied** est épais, d'abord ventru, puis cylindrique. Ce changement s'explique parce que, au début, le pied contient toutes les réserves dont se nourrira le chapeau, qui est l'organe essentiel puisqu'il porte les tubes d'où sortiront les spores. Ce pied est de couleur jonquille par lui-même, mais il est entièrement moucheté d'un pointillé rouge vif, fait de petits flocons granuleux faciles à distinguer sous la loupe. La **chair** est compacte, jaune vif, même sous les tubes, et elle passe au bleu, au violet et au vert au contact de l'air. Son **odeur** est faible et sa **saveur** douce. Les **spores** ont 14  $\mu$  sur 5. On trouve communément cette espèce parfois dès le printemps, mais surtout en été et en automne. Elle a son **habitat** dans les endroits herbus des forêts de feuillus (hêtres notamment), et on la voit souvent le long des sentiers. On peut la rencontrer aussi bien en plaine qu'en altitude. C'est un champignon comestible une fois cuit, mais on ne peut



toutefois pas le comparer avec [Boletus luridus](#) (Bolet blafard), ni, à plus forte raison, avec les Cèpes classiques.

Identification: On reconnaît cette espèce à son chapeau brun bai, à ses pores rouge sanguin, à sa chair jaune bleuisant rapidement et de saveur douce, et surtout à son pied dont la couleur de fond est jaune, mais qui est entièrement revêtu de ponctuations rouges qui masquent complètement la teinte première.

Confusion: Pourrait être confondu avec [Boletus luridus](#) (Bolet blafard). Et aussi avec [Boletus satanas](#) (Bolet Satan), espèce légèrement toxique, mais dont le chapeau est presque blanc ou grisâtre.



C'est un comestible très convenable qui demande à être bien cuit (cru, il est toxique) et assaisonné vigoureusement avec des herbes, de l'ail ou des échalotes. Comme il est souvent précoce, il mérite qu'on pense à lui. Légèrement laxatif.



# Bolet blafard

*Boletus luridus* Schaeff. ex Fr.  
Faux cèpe, Oignon de loup



Ce Bolet n'a pas trop bonne mine. La couleur bizarre de son chapeau est chamois olivâtre, ou jaune sale, et souvent teintée de rouge sur les bords. C'est une de ces couleurs sans franchise qui n'inspirent pas confiance. Ce **chapeau** peut atteindre de 10 à 15 cm de diamètre. Il est convexe, velouté, épais, charnu et remarquablement dur et compact. Les **tubes** sont libres, c'est-à-dire qu'ils ne touchent pas le pied, dont ils sont séparés par un léger sillon. Ils sont jaune pâle, puis ils verdissent, mais leurs **pores** sont d'un beau rouge orangé. Le **pied** est cylindrique ou renflé à la base, jaune sale ou ocracé, orné d'un réseau veineux rouge sanguin. Ce caractère est très spécial, car le plus souvent les réseaux des Bolets sont très pâles ou blancs. La base du pied peut être envahie de larves, la chair vermoulue se teintant de rouge. La **chair** est épaisse, très ferme, jaune pâle ou jaune rougeâtre, toujours rouge sous les tubes. A l'air, elle devient purpurine, puis verte. Sous la cuticule, elle est rouge ou rouge orangé. Elle est de **saveur** douce et **d'odeur** à peine perceptible. La **spore** est longue de 12  $\mu$ . Cette espèce a un **habitat** assez vaste; elle est commune dans les

bois arides, le long des chemins, et alors que tous les Bolets sont mycorhiziques, celui-ci peut ne pas l'être, car on le rencontre souvent poussant dans des monceaux de débris forestiers amassés par la pluie où on ne trouve aucune racine à laquelle le rapporter. Comme [Boletus erythropus](#) (Bolet à pied rouge), il est assez printanier, mais on le rencontre aussi tout au long de l'été et en automne.

Identification: On reconnaît cette espèce à son chapeau épais, charnu et très compact, d'un brun olivâtre nuancé de rouge sur les bords, à ses tubes libres jaune pâle, à ses pores rouges, et surtout à sa chair jaune, mais toujours rouge sous les tubes.

Confusion: Cette espèce peut être confondue avec [Boletus erythropus](#) (Bolet à pied rouge), qui a un pied jaune revêtu de ponctuations rouges, et aussi avec [Boletus satanas](#) (Bolet Satan), qui a un chapeau presque blanc ou grisâtre.



C'est un très bon champignon, malgré son apparence étrange. Il ne faut pas le consommer cru car il est toxique et provoque des vomissements. Il se prépare comme les Cèpes, dont il est un très honnête succédané. Sa chair étant épaisse et très ferme, ce Bolet blafard demande une cuisson prolongée.



# Bolet de Quélet

*Boletus Queletii* Schulz.



C'est un curieux Bolet, voisin de [Boletus luridus](#) (Bolet blafard), mais d'une couleur très différente. En effet, son **chapeau**, au lieu d'être d'un brun olivâtre, est d'une belle couleur orangée, tirant tantôt sur le jaune et tantôt sur le brun-rouge, parfois même sur le rose ou le briqueté. Il est de taille plus faible que ses voisins et ne dépasse guère 10 à 12 cm de diamètre. Il est finement velouté, et jamais visqueux. Les **tubes** sont courts, jaunes, puis verdissants; leurs **pores** sont rougeâtres, jaune orangé, mais bleuissent au toucher. Ce qui permet de reconnaître ce Bolet parmi les autres, c'est son **pied**, jaune soufre à jaune orangé, dépourvu de réseau, à base rouge-pourpre «betterave» à l'extérieur comme à l'intérieur, se terminant en pointe radicante. La **chair**, ferme, est blanc jaunâtre, rouge-pourpre à la base du pied et bleuissante à la coupe. Sa **savoir** est douce et elle exhale une bonne **odeur**. La **spore**, allongée, est de 12  $\mu$  sur 5. Ce n'est pas une espèce très commune, mais on la rencontre cependant dans toute l'Europe. On ne la trouve guère que dans l'herbe des clairières, et pour ainsi dire jamais sur le sol nu. Quoique le voisinage

des arbres lui soit nécessaire, ce n'est que dans l'herbe que ce Bolet a son **habitat**, comme si son mycélium avait besoin de sa protection, à moins qu'il ne s'associe également aux racines des graminées. Il vient presque toujours en exemplaires isolés, en été surtout, mais aussi en automne, et les taches éclatantes qu'il fait dans le fouillis des gazons permettent de le voir de loin et de l'identifier avant même de l'avoir vu de près.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau pas très grand, jaune orangé vif tirant sur le brun, le rose ou le briqueté, à ses tubes jaunes, et surtout à son pied rouge à la base, jaune soufre ailleurs, et terminé en une pointe plus ou moins radicante. Également à son habitat dans les endroits herbeux.



C'est un bon comestible, mais il est trop peu commun pour qu'on ait à son sujet des renseignements sur ce point. Comme sa chair est douce et de bonne odeur, on pourrait l'essayer sans crainte, mais en prenant la précaution de le faire cuire assez longtemps, car, consommé cru, ce genre de Bolet est presque toujours toxique.





# Bolet Satan

Boletus Salarius Lenz



C'est le géant des Bolets sous nos climats. Son **chapeau**, d'abord hémisphérique, puis convexe, a de 20 à 30 cm de diamètre. Il est compact, comme lubrifié au début, puis pruineux, presque blanc ou blanc grisâtre, avec de vagues reflets verts. Les **tubes** sont libres, c'est-à-dire qu'il y a entre eux et le pied un sillon plus ou moins marqué. Ils sont de couleur jaune vif. Les **pores** sont ronds, d'un beau rouge sanguin. Le **pied** est énorme, souvent de 4 à 8 cm de diamètre, et relativement très court par rapport au diamètre du chapeau, car il n'a souvent que 5 ou 6 cm de haut sur autant d'épaisseur. Il est ovoïde, prumineux, crème ou jaune soufre, orné d'un beau réseau veineux rouge sang. La **chair** est très épaisse, blanche, puis crème, bleuissant ou verdissant à l'air, de **savoir** douce et dégageant une puissante **odeur** écoeurante. La **spore** est de 12  $\mu$ . Cette majestueuse espèce n'est pas commune partout. On la trouvera, par les années chaudes, sur les lisières des bois, dans l'herbe surtout, son **habitat** de prédilection, à l'extérieur de la forêt elle-même, quoiqu'elle puisse aussi se montrer à l'intérieur, et uniquement en terrain calcaire. Le plus souvent, on la rencontre, en été et en automne, par groupes

de quatre ou cinq individus. Cette espèce a longtemps passé pour très dangereuse, et de là est venu son nom vulgaire, qui est passé en latin. Mais sa réputation «infernale» est certainement excessive. Si c'est le géant de nos Bolets, il existe sous les tropiques des espèces qui peuvent peser de 5 à 6 kilos. Le Bolet Satan serait un nain à côté.

Identification: On reconnaît le Bolet Satan à sa grande taille, à son chapeau presque blanc ou grisâtre, à ses pores rouges, à son pied court et énorme, jaune et orné d'un réseau tout rouge, et à son habitat sur les lisières bien exposées en terrain calcaire.

Confusion: On pourrait le confondre avec [Boletus erythropus](#) (Bolet à pied rouge), mais qui a un chapeau brun bai, et aussi avec [Boletus luridus](#) (Bolet blafard), dont le chapeau a une couleur café au lait olivâtre et dont la chair est toujours rouge sous les tubes.



Sans être très dangereux, ce Bolet est surtout un purgatif et un vomitif, et cela très violemment à l'état cru, mais également une fois cuit. Il suffit d'en avaler un petit fragment pour en faire l'expérience. Quoique certains mycologues à l'estomac solide disent l'avoir consommé sans inconvénient, il est formellement déconseillé de l'utiliser en cuisine.



# Bolet amer

*Tylopilus felleus* Bull. ex Fr.  
Bolet chicotin



On a fait de ce Bolet un genre pour lui tout seul, car il est le seul à avoir des spores roses, alors que celles des Bolets ordinaires sont brunes. Son **chapeau** a de 8 à 12 cm de diamètre. Il est épais, presque poilu, de couleur chamois pâle. Cette couleur est fixe et ne change pas, même dans la décrépitude. Les **tubes** sont blancs, de couleur incarnat rosé, et les **pores** sont relativement larges et anguleux (au lieu d'être ronds comme dans la plupart des espèces), et roses du commencement à la fin de la végétation. C'est ce caractère, unique à ce genre, qui permet de distinguer tout de suite cette espèce parmi les autres, car on pourrait la confondre facilement avec des espèces voisines. Le **pied** est épais et renflé à la base, crème jaunâtre, orné d'un réseau à mailles très profondes et comme incrustées dans la chair du pied,

à ce point que les arêtes des mailles forment des sortes de crêtes qui brunissent avec le temps. La **chair** est blanche, d'une **savoir** amère terrible; elle n'a pas **d'odeur**. La **spore** est grande et varie en taille de 10 à 15  $\mu$ , et elle est rose. Cette espèce n'est pas commune partout, car son **habitat** est exclusif des terrains acides, c'est-à-dire que, si on la trouve couramment, en été et en automne, dans les Vosges, le Massif central ou dans les Alpes cristallines, ainsi que dans la forêt de Fontainebleau, elle n'existe pas dans le Jura ni dans les forêts calcaires analogues. Son nom de Bolet chicotin lui vient de ce que «chicotin» désignait dans l'ancienne pharmacopée l'extrait d'aloès, qui est d'une amertume affreuse.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau velouté et chamois, et surtout à ses pores roses ne changeant pas de couleur. Son réseau en relief profond et son amertume sont caractéristiques.

Confusion: Ne peut être confondu qu'avec [Boletus edulis](#) (Cèpe de Bordeaux) et avec [Xerocomus badius](#) (Bolet bai), mais qui ont des pores blancs, puis jaunes et verdâtres pour le premier, et jaune-bleu pour le second.



Il ne saurait être question de consommer une espèce aussi amère, et il faut surtout prendre garde en récoltant des Cèpes de n'en pas cueillir une par inadvertance, car un seul exemplaire gâterait un plat tout entier.



# Bolet bai

Xerocomus (Boletus) badius (Fr.) Küh.  
Cèpe bai



C'est un Bolet qui n'a rien de remarquable extérieurement. Son **chapeau** est d'abord hémisphérique, puis convexe ou ondulé. Il mesure de 5 à 12 cm de diamètre. Il est d'abord visqueux, puis il se dessèche avec le temps et devient pubescent et velouté d'aspect. Il est brun, brun rougeâtre, ou simplement bai, comme son nom l'indique; cette couleur n'altère pas. Les **tubes** sont adnés, polygones, jaunes puis verdâtres, et se tachent immédiatement de bleu verdâtre au toucher. Les **pores** des jeunes sujets, fort petits, deviennent à maturité anguleux. Le **piéd**, allongé, de 8 à 10 cm de haut et de 1 cm de diamètre, est jaune paille mais couvert d'une pruine ou d'une pubescence brune. La **chair**, très compacte chez l'exemplaire jeune, est blanche, teintée de jaune, bleuisant à l'air, de **savoir** douce et **d'odeur** agréable, voisine de celle des Cèpes. La **spore**, oblongue, a 15  $\mu$ . C'est une espèce calcifuge, qu'on trouve souvent en abondance dans les forêts de conifères siliceuses, en été comme en automne, mais son **habitat** s'étend également aux forêts de feuillus, où elle vient à la même saison. Les anciens mycologues les rattachaient aux Polypores à cause de leurs tubes. Mais on s'est aperçu que les tubes des

uns et des autres étaient d'une tout autre nature, ceux des Polypores étant impossibles à détacher de la chair, dont ils sont le prolongement, tandis que ceux des Bolets sont séparables et ne sont que des lamelles anastomosées, comme le font voir nombre d'espèces, surtout exotiques, où se distinguent toutes les formations intermédiaires entre tubes et lamelles; nos Paxilles, par exemple, sont en vérité de simples Bolets à lamelles.

Identification: Ce Bolet se reconnaît à son chapeau fidèlement brun bai, d'abord visqueux, puis velouté, à ses tubes adnés, à ses pores jaunes, bleuisant instantanément au toucher, à son pied jaune velouté de brun, à sa chair douce, et à son habitat en terrain siliceux.

Confusion: Pourrait être confondu avec [Boletus edulis](#) (Cèpe de Bordeaux), mais dont le chapeau, plus grand, est de couleur jaune ou brunâtre aux reflets olivacés, avec [Tylopilus felleus](#) (Bolet amer), dont les pores sont immuablement roses.



C'est un très bon comestible, à condition de le consommer jeune; bien préparé, il peut faire illusion et passer pour un Cèpe véritable. La modestie de son apparence ne doit pas tromper l'amateur.





# Bolet à chair jaune

Xerocomus (Boletus) chrysenteron (Bull. ex St. Amans) Quéf.  
Bolet tripe d'or



Ce Bolet très commun, pas très grand, est le type principal d'une série d'espèces souvent difficiles à distinguer les unes des autres, surtout quand les exemplaires sont avancés. Le **chapeau**, convexe, de 6 à 8 cm de diamètre, charnu, est fauve bistré terne, mais on peut aussi le trouver rouge purpurin ou rouge-grenat au début, ou même améthyste, puis passant à la couleur abricot. Sa chair est typiquement rougeâtre sous la cuticule, et quand le chapeau se crevasse, comme il arrive fréquemment, on aperçoit cette même teinte dans les fentes. Les **tubes** sont longs de 8 à 10 mm. Les **pores** sont d'un jaune pâle devenant olivâtre, et se tachent à peine de bleu pâle au toucher. Ils sont anguleux, et souvent presque triangulaires près du pied, sur lequel ils descendent quelque peu. Le **pied**, très grêle, parfois sinueux, est jaune jonquille, plus ou moins rayé ou pointillé de rose-rouge, et orné de fines côtes. La **chair** est molle, d'un jaune jonquille très corsé, qui a valu son nom à l'espèce, et peut légèrement virer au bleu. Elle est **d'odeur** faible et de **saveur**

assez douce. La **spore**, allongée, a  $13\ \mu$  sur 4. C'est une espèce qui a son **habitat** un peu partout dans les bois de feuillus, aussi bien en plaine qu'en montagne, sur la terre nue, souvent sur les talus, et sa variabilité est la plupart du temps déconcertante. Mais, quelle que soit la couleur qu'elle affecte, elle a toujours cette particularité d'avoir une chair rougeâtre sous la cuticule, et de bleuir à peine. Sa saison va de l'été à l'automne. Elle est fréquemment parasitée par un champignon microscopique qui la transforme en une masse amorphe, ramollie et d'un jaune éclatant.

Identification: Ce n'est pas à la couleur de son chapeau qu'on reconnaît ce Bolet; elle varie en effet du brunâtre à tous les tons du rouge, du jaune et même du violet. Son signe distinctif est la couleur de la chair sous la cuticule du chapeau, où elle est toujours rougeâtre, ou au moins rosée, ne virant au bleu que très légèrement.



C'est un champignon comestible, mais, dépourvu de personnalité, sans parfum, sans saveur et très mou, on le dédaigne généralement. Il ne peut guère que faire du volume au milieu d'espèces plus savoureuses.



# Bolet orangé

Leccinum (Boletus) aurantiacum (Bull. ex Fr.) Gray  
Cèpe orangé, Bolet roux, Roussille



C'est un gros Bolet, à **chapeau** de 10 à 20 cm de diamètre, parfois davantage, d'un bel orangé pour certains et tirant sur un ton plus sombre, rouge-orange à brun-rouge pour d'autres formes voisines. Il est velouté à l'œil et au toucher, avec une marge parfois débordante en une sorte de dentelle remarquable qui s'appuie aux tubes. Les **tubes** sont blancs, très longs, avec des **pores** blancs très fins et serrés. Le **pied**, charnu, est robuste, long de 10 à 20 cm, épais de 1 à 3 cm, blanc et revêtu de mèches blanches, rougeâtres ou noirâtres sur les espèces voisines. La **chair** est épaisse, molle, blanche, mais elle devient rapidement ardoisée et plus ou moins violacée à l'air, et bleue dans la base du pied. Elle est de **savoir** médiocre et n'a pas d'**odeur** particulière. La **spore** est très longue, jusqu'à 20  $\mu$ . Cette belle espèce a son **habitat** surtout au voisinage des trembles, et en particulier sur les lisières des forêts de feuillus, où ces arbres se trouvent le plus souvent. On la voit de loin dans l'herbe dont

ses chapeaux brillants émergent au soleil. Mais on trouve aussi ses formes voisines, quoique plus rarement, sous les chênes. Sa saison va de l'été à l'automne. La chair, étant épaisse, douce et tendre, fait de cette espèce un assez bon comestible, recherché dans certaines régions, où on l'appelle abusivement Cèpe orangé, car il n'a ni la saveur ni le parfum des Cèpes véritables. Il mérite quand même la récolte, d'autant plus qu'il est bien plus fidèle que les Cèpes et ne manque jamais au rendez-vous au mois de septembre.

Identification: On reconnaît ce Bolet à son gros chapeau orangé, parfois brunâtre, à ses pores blancs, à son pied moucheté de mèches d'abord blanches, puis passant au rouge et au brun, à sa chair qui devient violacée à l'air et qui bleuit à la base du pied, et aussi à son habitat sous les trembles.



Pas mauvais, mais sans grand caractère. De plus, le pied est vite fibreux et doit être écarté si on veut le consommer, et il a l'inconvénient de noircir à la cuisson. Il lui faut un assaisonnement vigoureux.



# Bolet rude

Leccinum (Boletus) griseum (carpini) (Quél.) Singer  
Cèpe de rien, Cèpe gris



Il n'y a pas de champignon dont le nom soit aussi controversé. Ce fut longtemps le scaber des Français, puis il devint carpini, pour devenir ensuite officiellement griseum. A vrai dire, il appartient à un groupe qu'on a longtemps cru assez simple, mais qui désormais comprend une quarantaine d'espèces, plus ou moins sûres et distinctes, qui font le désespoir des détermineurs de bonne volonté. On a établi ces espèces nouvelles sur des détails de structure pour la plupart invisibles à l'œil nu, et, avant d'y croire tout à fait, il faudrait être certain que ces différences sont fixes, ce qui n'est pas du tout prouvé. Quoi qu'il en soit, le Bolet rude est assez facile à reconnaître. Son **chapeau**, de 4 à 10 cm de diamètre, est convexe, jaune-brun tirant sur l'olivacé, et la cuticule apparaît comme chagrinée et souvent irrégulière, et comme bosselée, luisante et glabre,



humide au toucher. Les **tubes** sont blanchâtres, avec des **pores** blancs puis crème grisâtre, remarquablement longs. Le **pied** est dur, fibreux, long de 8 à 15 cm, mince, de 1 cm de diamètre au plus, garni d'un grand nombre de petites écailles noires. Ce pied, comme chez tous les Bolets de cette série, se détache du chapeau sans déchirure, ce qui est un signe de plus haute évolution dans ce groupe. La **chair** est blanche, molle, insipide, et elle se colore en rose sale, puis en noirâtre en quelques minutes. Elle n'a ni **saveur** ni **odeur** particulières. La **spore** est de 16  $\mu$ . **L'habitat** de cette espèce se situe dans toutes les forêts de feuillus, et surtout sous les charmes. On la trouve en été et en automne.

Identification: On reconnaît ce Bolet à son chapeau convexe, brun verdâtre, lisse et bosselé, humide et mou, à ses tubes très longs, à son pied raide, mince, fibreux et détachable, à sa chair qui noircit au contact de l'air, et à sa présence sous les charmes.



C'est un comestible misérable, car, outre son pied coriace, son chapeau est à peine charnu une fois les tubes éliminés, et la chair très molle noircit complètement à la cuisson et n'a ni parfum ni saveur.



# Bolet à pied creux

*Boletinus cavipes* (Opat.) Kalch



Le **chapeau** de ce champignon mesure de 5 à 10 cm de diamètre. Il présente un mamelon pointu, est fortement tomenteux, pelucheux, souvent hérissé au disque de petites mèches pointues et retroussées. Il est d'un beau jaune doré, mais peut virer au brun-rouge et même devenir châtain foncé. Le **pied** est de la même couleur que le chapeau. Comme le nom de l'espèce *cavipes*, qui vient de *cavus* (creusé) et *pes* (pied), l'indique, il est creux, caractère unique dans ce genre, ce qui suffit à l'identifier. Il est tout entier laineux et écailleux, et porte à son sommet un **anneau** blanc très lâche. Les **tubes** sont courts et décurrents jusqu'à l'anneau. Les **pores** assez grands et anguleux sont disposés radialement. Ils sont amples, mesurant parfois 5 mm de long, anguleux et irréguliers, souvent polygonaux, de couleur jaune soufre puis olivâtre. Ils présentent un aspect si curieux qu'on pourrait les prendre, au

premier abord, pour des lamelles qui seraient rejointes, de place en place, par des interférences. La **chair** est jaune, élastique dans le chapeau, fibreuse dans le pied, dépourvue **d'odeur** et de **savoir**. Les **spores**, de  $9\ \mu$  sur  $4$ , sont ellipsoïdes. Cette espèce étrange a son **habitat** dans les forêts de conifères, en montagne, seulement sous les mélèzes, en été et en automne. Contrairement à d'autres champignons familiers du mélèze, il n'est pas descendu dans la plaine où l'on a largement implanté cet arbre.

Identification: On reconnaîtra cette espèce au premier coup d'œil à son chapeau mamelonné, jaune vif et entièrement pelucheux, à ses pores disposés radialement et, surtout, à son pied creux, particulier à ce champignon, à son habitat, enfin, localisé exclusivement sous les mélèzes, en montagne.



On ignore tout de la valeur gastronomique de ce champignon. Il est de toute façon trop rare et trop localisé pour qu'on ait pu l'essayer valablement sur le plan culinaire et même juger de son innocuité.



# Bolet jaune

Suillus (Boletus) luteus (Fr.) Gray  
Nonnette voilée, Baveux



Le **chapeau** de ce Bolet mesure de 8 à 12 cm de diamètre. Il est d'un jaune brunâtre, couleur de terre, d'où son nom latin. De forme convexe puis aplati, il est extrêmement visqueux et sa cuticule est entièrement détachable. Les **tubes** sont jaunes, courts et adhérents au pied. Les **pores** sont remarquablement petits, ronds et de couleur jaune vif. Le **pied** mesure 1 cm de diamètre environ et de 8 à 10 cm de hauteur. Il est dans l'ensemble blanc jaunâtre, parsemé de points bruns au-dessous de l'anneau, brunâtre à la base. Cet **anneau**, rare chez les Bolets, relie complètement le pied au bord du chapeau à l'état jeune. D'abord blanc, il devient peu après lilacé, se réduit considérablement et, finalement, il n'en reste que la trace sous forme d'une bande noirâtre. La **chair**, humide et molle, surtout vers le déclin, est d'abord blanche puis jaunâtre. Son **odeur** est faible et sa **saveur** douce. La **spore**, de 11  $\mu$ , est allongée. Ce Bolet a son **habitat** dans les forêts de conifères, plus spécialement sous les pins, notamment là où ces arbres sont isolés dans l'herbe.

On le rencontre dans toutes les parties du monde où croissent des pins, à Cuba, au Mexique, à Madagascar, où l'on en a fait d'importantes plantations, à Tenerife, etc. C'est donc une espèce tout à fait cosmopolite. Elle croît dès la fin de l'été, mais on la trouve plus abondamment en automne. Elle est en effet plus tardive que [Suillus granulatus](#) (Bolet granulé), qui vient dans les mêmes stations et qui est, lui aussi, répandu dans le monde entier. Ce champignon est couramment récolté dans les Landes, où il abonde, sous le nom de Nonnette voilée, et dans le Midi, où on l'appelle Baveux.

Identification: Ce Bolet se reconnaît facilement à son chapeau brunâtre visqueux, à ses pores jaune éclatant et, surtout, à son anneau blanchâtre qui vire au lilacin, pour finalement se réduire à une zone noirâtre quand il commence à vieillir.

Confusion: Au premier abord, on pourrait éventuellement confondre cette espèce avec [Suillus granulatus](#) (Bolet granulé). Mais celui-ci se distingue grâce à sa couleur vive et à l'absence d'anneau. Comme il est également comestible, l'erreur serait sans conséquence.



C'est un excellent comestible, à condition d'enlever sa cuticule visqueuse et de jeter le pied, qui est coriace. On lui fait rendre ensuite son eau, on le roule dans la farine et on le fait frire. Au moment de le servir, on arrose avec un beurre d'escargots brûlant. C'est alors un mets délicieux.





# Bolet élégant

Suillus (Boletus) Grevillei (elegans) (Klotsch) Singer  
Bolet jaune du mélèze



Le **chapeau** de ce Bolet est de taille modeste: il mesure de 6 à 10 cm de diamètre. De forme convexe, il est d'un beau jaune jonquille doré qui lui a valu son nom d'elegans - et il le mérite -, mais il présente parfois une zone plus foncée vers le milieu. La cuticule, très visqueuse par temps humide, est entièrement séparable. Le **pied** mesure 1 cm de diamètre environ et de 6 à 10 cm de hauteur. Il est cylindrique et se termine en pointe à la base. De couleur blanc crème, il devient fauve safrané dans la partie inférieure. Il porte en haut un **anneau** blanc crème, étroit et persistant. Entre l'anneau et le chapeau existe un réseau court mais bien marqué. Il est à noter que les mailles du réseau, chez les Bolets qui en possèdent, sont en fait des tubes avortés mais fertiles. En effet, il s'y forme des basides qui portent des spores, comme les

tubes normaux. Les **tubes** eux-mêmes sont courts, légèrement décourbés sur le pied, et leurs **pores** sont anguleux. La **spore**, de 8  $\mu$  sur 4, est allongée. Cette jolie espèce a son **habitat** favori près des mélèzes et, qu'ils soient dans leurs stations naturelles ou dans un parc, elle semble les suivre fidèlement. Ce champignon est en effet mycorhizique de cet arbre, et il est possible que le mélèze ne puisse pas se passer de son hôte, pas plus que celui-ci ne peut se passer du mélèze. Cependant, il est à noter qu'il ne vient pas sous les mélèzes du Japon, dont les plantations se multiplient dans nos jardins à cause de la croissance rapide de cette espèce. On rencontre ce champignon en automne, souvent très tard dans la saison.

Identification: Ce champignon se reconnaît facilement à sa belle couleur jaune d'or, à sa viscosité, à son pied assez mince, un peu renflé à la base, à son anneau blanc, membraneux et fragile, à son habitat exclusif sous les mélèzes.

Confusion: Il faudrait beaucoup d'inattention pour confondre ce Bolet avec [Suillus luteus](#) (Bolet jaune). Sans doute, celui-ci porte également un anneau, mais son chapeau est de couleur terre et il ne vient que sous les pins.



Ce Bolet, qu'on trouve sans trop de difficultés, a une chair un peu molle et de peu de saveur. Il est, sans nul doute, très inférieur à [Suillus luteus](#), plus charnu et plus savoureux, et demande un bon assaisonnement.



# Bolet granulé

Suillus (Boletus) granulatus (L. ex Fr.) O. Kuntze  
Nonnette, Cèpe jaune des pins, Saléro, Cèpe pleureur



Le **chapeau** de ce Bolet mesure de 6 à 12 cm de diamètre. Il est d'abord hémisphérique, puis convexe, enfin plan convexe, de couleur jaune fauve ou brun roussâtre. La cuticule est épaisse, extrêmement visqueuse par temps humide, luisante et entièrement séparable. La marge est incurvée vers le pied chez les exemplaires jeunes, étalée plus tard. Les **tubes** sont adnés, très courts, jaunes, puis jaune verdâtre. Les **pores** sont grenelés, petits, arrondis ou anguleux, jaune soufre, exsudant des gouttelettes laiteuses à l'état jeune. A la cueillette, ces gouttes se déposent sur les doigts et se coagulent en une sorte de goudron très tenace dont on se débarrassera à l'aide d'un produit à base d'acétone. Elles sont sans doute un produit d'excrétion éliminé par les nombreuses cystides de cette espèce. Le **pied** mesure de 1 à 2 cm de diamètre. Il est mince, dur, ne comporte pas d'anneau; de couleur jaune citron,

il est orné de grains floconneux au sommet, cotonneux et blanc à la base. La **chair** est molle, humide, jaune serin, d'**odeur** agréable et de **savoir** douce. La **spore** est longue de 8  $\mu$ . Cette espèce a son **habitat** préféré dans les bois de pins herbeux; elle s'y montre parfois dès le mois d'avril, mais elle croît surtout à la fin de l'été et en automne, où elle peut être très abondante. C'est un excellent comestible, au même titre que [Suillus luteus](#).

Identification: Ce Bolet se reconnaît à son chapeau brun clair, visqueux par temps humide, à ses tubes jaune soufre, exsudant des gouttes laiteuses, à son pied sans anneau, à son habitat sous les pins, notamment à la fin d'été et en automne.

Confusion: *Suillus granulatus* ne pourrait être confondu qu'avec [Suillus luteus](#) (Bolet jaune). Cette dernière espèce, cependant, est de couleur plus sombre et ne porte pas d'anneau.



Cet excellent champignon se prépare de la même façon que [Suillus luteus](#). Cependant, si on ne lui a jamais imputé d'accidents dans les régions septentrionales, il arrive que dans les régions méditerranéennes il se révèle purgatif, voire même, sous les tropiques, où il est également abondant, drastique. On ignore encore si ses propriétés évoluent avec le climat ou si elles dépendent essentiellement de l'espèce de pin auprès de laquelle il pousse.



# Bolet tacheté

*Suillus (Boletus) variegatus* (Fr.) O. Kuntze  
Bolet vergeté



C'est un Bolet sans grande originalité. Son **chapeau** mesure de 6 à 12 cm de diamètre. Il est humide, terne, fauve ou ocracé, et entièrement pointillé ou velouté de mèches ou de flocons granuleux et d'un brun plus sombre. Les **tubes**, de couleur jaune olive, sont adnés et présentent des **pores** assez grands, anguleux et dentés; ils sont également jaunes mais deviennent bistrés avec le vieillissement. Le  **pied** mesure 1 cm de diamètre environ et de 6 à 10 cm de hauteur. Il est cylindrique, dur, de couleur paille, blanc à la base. La **chair** est d'abord jaune jonquille et bleuit légèrement par la suite. Elle dégage une **odeur** caractéristique d'eau de Javel et sa **saveur** est fortement amère. La **spore** est de 12  $\mu$  sur 5. Cette espèce assez commune a son **habitat** exclusif sous les pins et en terrain siliceux. Elle vient en troupes parfois assez nombreuses, en fin d'été et en automne. Certaines années, on ne la voit

apparaître qu'assez tard en automne. On la range aujourd'hui dans le genre *Suillus*, mais beaucoup considèrent ce genre nouveau comme tout à fait artificiel. On prétend en effet classer les Bolets dans tant de genres différents, et eux-mêmes fournissent tant de genres intermédiaires impossibles à classer rigoureusement, qu'on peut douter de la validité de ces coupures génériques; elles s'expliquent souvent plus facilement par la vanité de leurs créateurs que par une véritable nécessité scientifique. Cette attitude arbitraire est quelquefois gênante. Ainsi, il eût suffi au Bolet tacheté de conserver le nom de *Boletus variegatus* que lui avait donné Fries, puisque aucune caractéristique nouvelle ne justifie son déplacement d'un genre dans un autre.

Identification: C'est une espèce particulièrement facile à reconnaître et quasi impossible à confondre avec une autre. Son chapeau fauve, tout moucheté de brun, sa chair jaune, sa forte odeur de chlore, ses larges pores jaunes, puis bistre, sont des caractéristiques suffisantes pour l'identifier d'emblée.



*Suillus variegatus*, à coup sûr, n'est pas comestible. Sa violente odeur d'eau de Javel et sa saveur amère font en effet exclure cette espèce de la catégorie des champignons consommables, quelle que soit son innocuité.





# Bolet des bouviers

*Suillus (Boletus) bovinus* (Fr.) O. Kuntze



C'est un petit Bolet de mauvaise mine. Son **chapeau** mesure de 5 à 8 cm de diamètre. D'abord hémisphérique, puis convexe, il est glabre, légèrement visqueux, fauve incarnat, nankin rougeâtre. Les **tubes** sont décurrents et les **pores** amples, composés, dentelés, de couleur crème olive, puis bistre ou même bruns. Le **piéd** mesure 5 mm de diamètre environ et de 3 à 5 cm de hauteur. Il est de forme cylindrique, glabre, fauve incarnat, blanchâtre à la base. La **chair**, de teinte crème rosé, est molle et même flasque, élastique dans le même temps. Elle est dépourvue d'**odeur** et de **savoir** douce. La **spore**, de 8  $\mu$ , est crème olivâtre. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de pins dont le terrain est siliceux. Assez commune, elle y forme de grands cercles ou des troupes serrées. Elle apparaît dès la fin de l'été et poursuit sa poussée en automne. Il revient au botaniste suédois Carl von Linné de l'avoir identifiée pour la première fois au XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle lui doit aussi sa dénomination, inspirée par la tradition. Il s'est en effet référé au nom qu'on lui donne dans les Landes, où ce champignon pullule et où on le rencontre en même temps que le [Tricholome](#)

équestre (*Tricholoma auratum*). Celui-ci, d'excellente qualité, était réservé à la consommation des moines de l'abbaye de La Teste-de-Buch, tandis que leurs serfs, les bouviers, n'avaient droit qu'au misérable *Boletus* dont il est question ici. D'où son nom d'espèce: *bovinus*, qui veut dire bovin. C'est de la même façon, un peu folklorique, que Linné a baptisé «délicieux» le Lactaire qui porte encore ce nom, et cela parce qu'il a confondu sa réputation avec celle du Lactaire sanguin (*Lactarius sanguifluus*), qui est de qualité bien supérieure.

Identification: Grâce à sa silhouette très personnelle, ce Bolet est très facile à reconnaître. Sa petite taille, sa couleur fauve, ses tubes verdâtres et décurrents, sa chair molle et élastique, sa croissance en masse sous les pins en terrain siliceux le distinguent des autres espèces de la famille des Boletacées.



Ce champignon n'est certes pas un poison, mais sa consistance insupportable et son insipidité le font à coup sûr rejeter, et les bouviers, auxquels il était destiné jadis, lui faisaient sans aucun doute subir ce sort.



# Bolet placide

Suillus (Boletus) placidus Bonorden



Ce Bolet de taille modeste nous est sans doute venu d'Amérique du Nord en même temps que le pin Weymouth (*Pinus strobus*), auquel il est exclusivement lié. Son **chapeau** mesure de 5 à 10 cm de diamètre. Il est convexe, en forme de toupie, d'abord un peu jaune, mais, peu à peu, il se décolore et devient entièrement blanc. Il est extrêmement visqueux. Les **tubes** sont courts, très décourants, avec des **pores** sinueux, jaunes puis rougeâtres ou couleur de rouille. Le **piéd** mesure environ 1.5 cm de diamètre et de 7 à 8 cm de hauteur. Il est fusiforme au début de la poussée, puis il s'allonge progressivement et devient cylindrique; cependant, il demeure toujours pointu à la base. Il est blanc, fortement tacheté de rouille. La **chair** est blanche, dépourvue d'**odeur** et de **savoir**. Cette espèce a son habitat exclusif près du pin Weymouth, en été et en automne. C'est un des rares champignons exotiques, au moins parmi les espèces qualifiées de supérieures, qui aient été capables de s'acclimater en Europe. On sait que les espèces microscopiques,

Oïdiums ou Mildious, ont allègrement franchi l'Atlantique et se sont adaptées aux conditions climatiques de notre pays, au point qu'elles ont infesté nos vignes, nos chênes et nos rosiers. Cependant, le phénomène n'est pas habituel. Ainsi, on trouve parfois dans les serres des champignons qui ont été transportés en même temps que des plantes vivantes venues des tropiques, arums ou orchidées en particulier. Mais il s'agit toujours de petites espèces, comme les Mycènes, et elles ne réussissent pas à se maintenir: leur apparition est épisodique et liée à des conditions qu'elles ne trouvent pas habituellement sous nos latitudes.

Identification: Le Bolet placide se reconnaît aisément à son chapeau presque entièrement blanc et visqueux, à ses pores de couleur jaune, puis bistre, et à sa liaison avec le pin Weymouth, qu'on distingue à ses aiguilles réunies en bouquets, cinq par cinq.



La rareté de cette espèce fait qu'on n'a aucun renseignement sur sa comestibilité éventuelle. Peut-être est-elle consommée en Amérique, mais il semble que, jusqu'ici, personne ne se soit préoccupé de le vérifier.



# Bolet poivré

Chalciporus (Boletus) piperatus (Bull. ex Fr.) Bataille



C'est un tout petit Bolet dont le **chapeau** mesure de 3 à 6 cm de diamètre, mais il est parfois un peu plus grand. Il est de forme hémisphérique, lisse, un peu luisant, de couleur brun cuivré ou cannelle clair. Les **tubes** sont décourants ou quelquefois simplement arrondis près du pied et décourants par une dent. Les **pores** sont amples, anguleux, dentelés; ils sont d'abord cuivrés, d'où le nom de Chalciporus, c'est-à-dire «pores bronzés», donné à cette coupure générique, puis, par la suite, de couleur rouille ou brique. Le **pied** mesure de 4 à 5 mm de diamètre et de 3 à 4 cm de hauteur. Il est grêle, fragile, nankin, fauve, jonquille à la base. La **chair** est tendre, sulfurine, incarnat rosé en haut du pied, et donne un peu de lait transparent à la base. Elle n'a pas d'**odeur** perceptible et sa **savoir** est extrêmement poivrée. La **spore**, de 11  $\mu$  sur 3,5, est de couleur fauve purpurin. L'**habitat** de prédilection de cette espèce se trouve dans les forêts de conifères, mais on la rencontre aussi dans les forêts de feuillus, à la fin de l'été et en automne. Elle aime tout particulièrement les plaques de mousse, où elle trouve la fraîcheur nécessaire à son développement. On la remarque à peine, tant la couleur terne de son



chapeau se confond avec celle du sol ou des feuilles qui le tapissent. Évidemment, sa saveur poivrée interdit de classer cette petite espèce parmi les champignons comestibles; elle n'est qu'une curiosité mycologique. Certes, il est d'autres Bolets qui ont un goût amer, mais celui-ci semble être le seul à posséder un goût aussi poivré que celui de certains Lactaires.

Identification: On reconnaîtra cette espèce à sa petite taille, à son chapeau hémisphérique de teinte cuivrée, à ses tubes terminés par des pores également cuivrés mais teintés de verdâtre et, surtout, à sa chair terriblement poivrée, caractéristique rare chez les Bolets.



Si l'amertume commune à de très nombreuses espèces de champignons est un défaut insupportable, la saveur poivrée n'est guère plus agréable et on ne peut la faire disparaître à la cuisson. Il n'est donc pas envisageable de consommer cette minuscule espèce de Bolet.



# Bolet pomme de pin

*Strobilomyces floccopus* (strobilaceus) (Fr.) Karst.



Le **chapeau** de *Strobilomyces floccopus* mesure de 10 à 15 cm de diamètre. Il est d'abord de forme hémisphérique, puis convexe, couvert de grosses mèches laineuses, imbriquées ou dressées, gris noirâtre, puis bistre. Les **tubes** sont adnés et leurs **pores** sont amples anguleux, blancs, puis gris; ils rougissent au toucher. Le **piéd** mesure de 1.5 à 2 cm de diamètre et de 10 à 20 cm de hauteur. Il est fibro-charnu vers le sommet, qui est nu, sillonné et blanc; plus bas, il est sillonné et couvert de mèches floconneuses grises formant une gaine terminée en **anneau**; ce dernier est plus ou moins épais et, parfois, tout à fait fugace. La **chair**, légère, est gris pâle, puis devient rosée et, finalement, bistre noir. La **spore**, de 15  $\mu$ , de couleur pourpre noirâtre, est ovoïde sphérique, ornée d'un réseau de cellules en relief disposées comme un rayon de miel et très décoratives. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus, où on la trouve çà et là, le plus souvent au-dessus des taupinières; elle n'est donc pas mycorhizique, contrairement aux autres Bolets. C'est là seulement l'une des caractéristiques qui font hésiter à la ranger dans ce genre. Plus qu'aucun autre champignon d'abord identifié comme Bolet classique et

reclassé par la suite tant certains d'entre eux inspirent le doute sinon la méfiance, *Strobilomyces floccopus* justifie la réserve de certains mycologues. En effet, ses spores noires, pourvues d'ornements assez étranges, ne sont pas des spores habituelles de Bolet. Son organisation est, elle aussi, complètement différente de celle des Bolets véritables.

Identification: L'aspect de pomme de pin de cette espèce permet de la distinguer au premier coup d'œil, car aucune autre ne lui ressemble. Il n'est qu'à regarder son chapeau subglobuleux brun bistre ou noir cendré, couvert d'écailles pointues ou fibrilleuses, pour en être convaincu. En outre, à la cassure, sa chair devient rouge, puis noirâtre.



On ignore si cette espèce est consommable. Il existe, sous les tropiques, des espèces analogues, jaune d'or et rouge vif: les indigènes en ont grand-peur. Cela, évidemment, n'est pas une preuve suffisante de sa nocivité.



# Polypore truffier

*Polyporus tuberaster* (Forquignoni) Fr.



C'est un bien étrange Polypore. Son **chapeau** mesure de 15 à 20 cm de diamètre. Il est d'abord convexe plan puis prend une forme d'entonnoir. Glabre au début de la poussée, il devient à la fin poilu et écailleux. Il adopte une tonalité jaune-roux plus ou moins foncée. Les **tubes**, souvent peu visibles, sont courts et blanchâtres. Les **pores**, finement dentelés, fermes, égaux, subanguleux, sont blancs. Le **piéd** est plein, ferme, souvent courbé, de forme variable, blanchâtre ou de même couleur que le chapeau. La **chair** est ferme, blanche, d'**odeur** et de **savoir** très agréables. Cette espèce a pour **habitat** les forêts de feuillus, où elle croît du printemps à l'automne. Ses caractéristiques n'ont, jusqu'ici, rien que d'ordinaire. Il n'en est pas de même de son mode de vie. Ce Polypore est parfois terrestre, contrairement aux Polypores de cette série, qui sont tous lignicoles. Son mycélium agglomère alors toute sorte de débris, finissant par former une masse considérable. Aussi, jadis, en Italie, où l'espèce est commune, on le cultivait en conservant chez soi ces masses mycéliennes qu'on alimentait en leur apportant de temps en temps des éléments nutritifs, puis, le moment venu, on récoltait ses productions. On appelait cet agglomérat mycélien *Pietra fungaia*, c'est-à-dire «pierre à champignon». Depuis l'espèce a été complètement oubliée, au point qu'on

s'est demandé si elle avait jamais existé. Mais on s'est aperçu récemment qu'elle serait identique au très commun Polypore de Forquignon (*Polyporus Forquignonii*), qui, lui, pousse sur les branches mortes, et qui dans l'aventure a perdu son nom pour prendre celui plus ancien de *tuberaster*. La forme cultivable, considérée autrefois comme un très bon comestible, est connue également en Allemagne et en Espagne, mais elle est probablement plus méconnue que rare ailleurs.

Identification: Cette espèce, méconnue en France, devrait pouvoir être identifiée assez facilement grâce à son large chapeau écailleux, à ses pores finement dentelés et, surtout, à son habitat terrestre, très rare chez les Polypores de cette série, qui sont tous lignicoles.



En Italie, cette espèce était autrefois considérée comme un très bon comestible. On la cultivait en fournissant à son mycélium des éléments nutritifs. Il semble que sa fine saveur attire de nouveau les amateurs.





# Polypore d'hiver

*Polyporus lepideus* Fr.



Cet élégant petit Polypore a un **chapeau** de 4 à 12 cm de diamètre. Il est charnu, coriace, de forme convexe, parfois bossu puis plan, plus ou moins ombiliqué et déprimé vers le déclin, parfois creusé en entonnoir. Il n'est jamais zoné mais très irrégulièrement villosité velouté, et il arrive fréquemment que ses poils s'agglomèrent en véritables écailles retroussées. Il prend ainsi une allure rugueuse; mais ces ornements sont assez fugaces et, en vieillissant, il devient absolument lisse. Sa couleur est aussi variable que son revêtement. Il est normalement d'un bistre fuligineux, mais peut être gris cendré, parfois même chamois pâlisant. La marge, plus claire, est très mince, enroulée et presque toujours ciliée ou dentelée à l'état jeune. Les **tubes** sont hétérogènes, courts, serrés, décurrents; d'abord blanc pur, ils virent au jaunâtre pâle en vieillissant. Il possède des **pores** petits, arrondis et blancs. Le **pedicelle** mesure 5 mm de diamètre environ et de 5 à 9 cm de hauteur. Il est central ou excentrique, grêle, flexueux, floconneux ou écailleux, gris bistré ou gris jaunâtre. La **chair** est

blanche, ferme, coriace, indurée vers le déclin, sans **odeur** ni **savoir** particulières. La **spore**, de 7  $\mu$  sur 2.5, est transparente. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus, sur les troncs des arbres morts ou vivants, sur les vieilles poutres, sur les traces de taille des saules, dans les anfractuosités des tilleuls, etc. Elle croît en automne, mais il arrive qu'on découvre des poussées au printemps et en été. C'est une espèce qui possède beaucoup de synonymes et qui adopte de nombreuses formes, dont on ne saurait dire s'il s'agit de variétés ou d'espèces autonomes.

Identification: On reconnaîtra facilement cette espèce a sa taille modeste, à son chapeau parfois tourmenté, à sa consistance très coriace, à ses pores blancs, à son pied sinueux et à son habitat sur le bois, vif, mort ou ouvré.



Bien que sa chair, n'ayant ni goût ni odeur, se prête à toute sorte de préparations, sa consistance particulièrement coriace et ferme exclut toute utilisation en cuisine, même si on prend soin de l'assaisonner fortement.



# Polypore des brebis

*Albatrellus (Polyporus) ovinus* (Schaeff. ex Fr.) Kotl. et Pouzar



Ce champignon est le représentant type d'une série de Polypores terrestres pour lesquels on a créé, sans nécessité évidente, le nouveau genre *Albatrellus*. Le langage courant ne l'a pas entériné et conserve la première dénomination. Cette espèce a un **chapeau** de 5 à 10 cm de diamètre. Convexe, puis plan et même déprimé, il est difforme, inégal, souvent soudé aux chapeaux voisins, tantôt blanc, tantôt gris jaunâtre. Par temps sec ou lorsqu'il devient vieux, sa cuticule, naturellement glabre et sèche, se gerce et se crevasse en aréoles, en zones quadrangulaires, ou encore devient squameuse. Les **tubes**, blancs, puis jaune citron, sont très courts, décurrents et inséparables du chapeau, comme chez tous les Polypores. Les **pores** sont petits – 0.5 mm de large -, arrondis, égaux, blancs, puis citrins. Le **piéd** mesure de 1 à 2 cm de diamètre et de 3 à 5 cm de hauteur. Il est court, cylindrique, renflé dans le haut, de forme irrégulière, pruneux, cassant et comme dépourvu de fibres, blanc. La **chair** est compacte, fragile et cassante, blanche, jaunissant un peu à l'air, d'**odeur** agréable; elle a une **saveur** qui rappelle celle de l'amande. La **spore**, de 4  $\mu$  de diamètre, est presque sphérique. Cette espèce a son **habitat** en montagne,

dans les forêts de conifères, pins et sapins, et croît à la fin de l'été et en automne. On la rencontre le plus souvent en cercles fournis, et, au premier abord, on croit souvent avoir affaire à des [Hydnes communs](#), tant la couleur et l'aspect sont trompeurs. D'autres fois, cette espèce pousse en touffes de deux ou trois soudées par le bord du chapeau ou le pied.

Identification: Cette espèce ne ressemble à aucune autre. Son chapeau blanchâtre jaunissant, irrégulier, souvent crevassé et lié aux voisins, ses pores très petits, blancs, puis jaune citron, sa croissance en cercles dans les sapinières de montagne sont en effet des caractéristiques qui la définissent clairement.



C'est un comestible d'autant plus agréable qu'il croît en troupes abondantes. Il est très supérieur à l'[Hydne commun](#), mais jaunit à la cuisson. De plus, en montagne, où le choix est des plus restreints quand arrive l'automne, il est le bienvenu.



# Polypore en ombelle

Grifola (Polyporus) umbellata Pers. ex Fr.  
Liévrot, Poule de bois



Voici un chef-d'œuvre de la Nature. Si, dans l'ensemble, les Polypores sont d'une morphologie peu variée, celui-ci fait une exception remarquable. Qu'on imagine, issus d'un gros tronc commun, tout blanc et de 2 à 10 cm d'épaisseur, des rameaux qui à leur tour se ramifient, encore et encore, et qui finissent par porter à leurs extrémités une quantité incroyable de petits **chapeaux** gris de 2 à 3 cm de diamètre. Il peut y en avoir des centaines, serrés les uns contre les autres et qui, ensemble, ont l'allure d'un plumage ou d'une toison. D'où les noms vulgaires de Liévrot ou de Poule de bois donnés à cette espèce. Les exemplaires ordinaires pèsent en général de 1 à 3 kilos, mais certains sont monstrueux et dépassent 20 kilos. Sur leur face intérieure, les petits chapeaux sont tapissés de **tubes** courts et de **pores** minuscules, d'environ 0.5 mm de diamètre; ils sont décurrents sur le rameau dont ils dépendent. La **chair** de cette espèce est blanche, tendre, d'une **odeur** exquise et d'une **saveur** parfaite. La **spore**, de 10  $\mu$ , de longueur, est blanche et ellipsoïde. Ce champignon, qui a son **habitat** dans les forêts de feuillus, vit en parasite sur les racines des chênes, des charmes et des hêtres dès la fin du mois de juin et jusqu'à l'automne. Il forme, entre la racine de l'arbre et le sol, une sorte de

tubercule noirâtre qui est vivace et qui assure la fructification de l'année suivante. On a vu de ces tubercules occuper un espace de plus d'un mètre carré, ce qui explique qu'on trouve ce Polypore en troupes de plusieurs individus. Très recherché dans l'est de la France, ses stations sont tenues secrètes et se transmettent de père en fils.

Identification: On reconnaît du premier coup cette merveilleuse espèce à ses petits chapeaux gris serrés les uns contre les autres tels une toison ou un plumage et issus d'un gros tronc commun qui pousse sur les racines des chênes, des charmes et des hêtres.



C'est un champignon exquis. Il est préférable de le préparer seul et le plus simplement possible afin de lui conserver son arôme et d'apprécier sa saveur originale. Sa consistance, à la fois tendre et ferme, est des plus agréables. Dans l'est de la France, il est si apprécié des amateurs que, lorsque vient la saison, ceux-ci vont dissimuler les jeunes carpophores sous des amas de ronces pour être sûrs de les retrouver quand ils auront atteint une taille suffisante.





# Polypore du bouleau

*Piptoporus betulinus* (Bull. ex Fr.) Karst.



Ce Polypore présente un **chapeau** de forme curieuse. Il sort horizontalement du tronc d'un bouleau: il parasite en effet cette espèce. Et, comme tous les Polypores dans le même cas, son chapeau, au lieu d'être circulaire, se réduit à une sorte de demi-cercle ressemblant à un sabot de cheval. Il mesure de 10 à 20 cm de diamètre et de 2 à 6 cm de hauteur. Le bord est épaissi en bourrelet formant une marge à la face inférieure. La cuticule est mince, tenace, mais séparable. Elle est absolument lisse, grise ou bistrée; blanche sur la marge, elle pâlit et se fendille avec l'âge. Les **tubes** sont très courts, blancs, comme les pores, très fins. La **chair**, blanche ou jaunâtre, est d'abord tendre, mais elle devient rapidement subéreuse, c'est-à-dire qu'elle prend la consistance du liège. Elle dégage une **odeur** aigrelette particulière, et sa **saveur** est acidulée. La **spore**, de  $9\ \mu$ , est pruniforme et transparente. Cette espèce a son **habitat** exclusif sur les bouleaux, mais jamais sur les individus sains, jamais non plus sur les troncs morts. Pour que le champignon se développe, il faut que l'arbre ait été brisé par une tempête ou blessé par le

verglas. Alors, les spores germent dans les blessures de l'arbre affaibli et envahissent rapidement tout le bois; bientôt, celui-ci se dégrade et s'écroule. Une fois l'arbre mort, les Polypores disparaissent. Évidemment, cette espèce n'est pas comestible compte tenu de sa consistance particulière. Autrefois, on en tirait des succédanés de cuir à rasoir. Pour cela, on taillait des tranches fines qu'on aplatissait ensuite au maillet, sur une planche. On collait cette lamelle de champignon sur un morceau de bois, on l'enduisait de tripoli et l'on pouvait alors aiguïser les rasoirs, dont le fil atteignait, dit-on, une finesse inégalée.

Identification: On reconnaît ce Polypore à son chapeau dimidié, grisâtre, absolument lisse, à sa chair épaisse et subéreuse, et à ses pores d'un blanc de neige. Il croît uniquement sur les bouleaux malades ou affaiblis par des blessures, mais vivants. Il abandonne son support dès que celui-ci est mort.



La chair de ce champignon n'est pas comestible, puisqu'elle a la consistance du liège. Du moins, autrefois, savait-on en tirer parti: en traitant des lamelles taillées dans le chapeau, on obtenait des cuirs à rasoir.



# Polypore soufré

Laetiporus (Polyporus) sulphureus (Bull. ex Fr.) Murr.  
Mort-des-cerisiers



C'est un gros Polypore charnu qui apparaît tout à coup sur le tronc d'un arbre, le plus souvent grâce à une ancienne blessure qui a permis l'entrée des spores. Il présente des **chapeaux** superposés, réduits à leur moitié, sans pied, et adoptant vaguement la forme d'éventails. Chacun de ces chapeaux mesure de 15 à 40 cm de diamètre et de 10 à 15 cm d'épaisseur. De couleur jaune soufre, il est mou et aqueux. En vieillissant, ce champignon se dessèche, devient blanc et cassant comme de la craie. La face inférieure du chapeau est tapissée de tubes réguliers, courts et jaunes. Les **pores** sont petits, ronds, sulfurins. La **chair**, jaune, exhale une **odeur** un peu piquante, et sa **savoir** est aigrelette. La **spore**, de 6  $\mu$ , est sphérique. Cette espèce très commune a son **habitat** sur les arbres et croît parfois dès le printemps, le plus souvent en automne. C'est en effet un dangereux parasite. Elle attaque à peu près toutes

les essences, sans distinction, mais marque cependant une préférence pour les fruitiers, notamment pour les cerisiers, qu'elle condamne à mort. On la rencontre aussi sur les chênes et, en montagne, sur les mélèzes. On ne la voit généralement pas en forêt, mais seulement sur des arbres isolés, en plein vent. Beaucoup de Polypores, d'ailleurs, présentent cette caractéristique. Il est possible que cette espèce ait besoin d'une insolation importante. Pour vivre et fructifier, il lui faut par ailleurs un arbre absolument sain. Son mycélium digère le bois, qui devient complètement mou, si bien que l'arbre finit par s'écrouler. On voit assez souvent ce Polypore dans les rues de Paris, où il parasite les vernis du Japon. Il est à peine comestible, bien qu'il soit apprécié par les Américains.

Identification: La masse souvent énorme de ses gros chapeaux superposés, mous et d'un jaune éclatant, permet de distinguer de très loin cette espèce, qui n'a pas d'analogue. De près, son odeur et sa saveur piquante sont des éléments supplémentaires d'identification, et l'hésitation n'est pas permise.



Les Américains prétendent que ce champignon est un bon comestible; ils lui prêtent même un goût de poulet. Dans nos pays, on est, semble-t-il, moins aventureux, et personne n'a sans doute jamais osé tenter l'expérience.



# Langue-de-bœuf

*Fistulina hepatica* Schaeff. ex Fr  
Fistuline, Foie-de-chêne



Il a fallu créer pour ce seul champignon un genre particulier. En effet, il a cette caractéristique curieuse d'être pourvu de tubes qui, au lieu d'être enchevêtrés les uns dans les autres, comme c'est habituellement le cas, ne sont pas soudés entre eux. C'est là une originalité unique dans la famille des *Fistulinacées*. Son **chapeau** mesure de 15 à 20 cm de long et de 10 à 15 cm de large. Jeune, il a une forme de tubercule arrondi; plus tard, il s'étale et adopte à s'y méprendre la forme d'une langue de bœuf sortant de vieilles souches de bois. Il est épais, rougeâtre, rouge sang ou lie-de-vin. Sa surface, d'abord veloutée et granuleuse, devient peu à peu visqueuse. Les **tubes** sont courts et fins, les **pores** sont ronds, de couleur crème d'abord, puis deviennent rosés. La **chair** est molle, plus ou moins gélatineuse, pesante, rouge, et



présente des stries intérieures plus pâles; elle laisse couler un liquide rouge quand on la presse. La **spore**, de 6  $\mu$ , est en forme de virgule. Les chênes et les châtaigniers morts sont l'**habitat** exclusif de cette espèce. Mais sa distribution est très variable: tantôt elle abonde sans qu'on connaisse la raison de sa profusion, tantôt elle est absente de larges secteurs qui, pourtant, sont voisins des premiers. Elle croît à l'automne, après les premières grandes pluies. Si sa forme évoque sans conteste une langue de bœuf, sa chair, quant à elle, fait plutôt penser au foie de cet animal. D'où les noms vulgaires qui lui sont alternativement donnés selon les régions.

Identification: Ce champignon se reconnaît tout de suite à sa couleur rouge, à sa forme caractéristique de langue de bœuf, à sa chair rouge sang, juteuse et molle, à ses tubes séparés les uns des autres, cas unique dans cette famille. Ses particularités sont telles qu'il est impossible de le confondre avec un champignon voisin.



Ce champignon est généralement consommé cru et servi en salade, coupé en fines lamelles. L'assaisonnement se fait au tout dernier moment, afin d'éviter que le sel et le vinaigre ne fassent sortir un liquide rouge fort peu appétissant.



# Polypore versicolore

Trametes (Coriolus) versicolor L. ex Fr  
Coriole versicolore



C'est un des champignons lignicoles les plus communs. Son **chapeau** mesure de 3 à 8 cm de largeur, parfois davantage. Il est orbiculaire, dimidié, aplani, ordinairement déprimé en arrière, très mince, à marge aiguë multilobée, blanchâtre ou jaune pâle; il est souvent imbriqué avec les chapeaux voisins ou disposé en rosace, comme un œillet, quand il se développe sur une surface horizontale. Son épiderme est lisse, veluté, bigarré de zones concentriques alternativement grises, brunes, rouges, verdâtres, violettes ou noires, brillantes et satinées, mates et plus foncées. La face intérieure est tapissée de **tubes** très courts, blancs, lacérés et terminés par des **pores** fins et arrondis, blancs puis roussâtres. La **chair**, mince et blanche, est extrêmement coriace. La **spore**, de 6 à 7  $\mu$ , est ellipsoïde cylindrique. Cette espèce a son **habitat** sur toutes sortes de bois et croît d'un bout à l'autre de l'année. Elle provoque une pourriture blanche très active mais ne s'attaque pas aux arbres vivants. Quand ce champignon fructifie sur la face interne d'une planche humide, par exemple, il ne forme parfois qu'une large croûte blanche qui porte les tubes, mais il ne présente pas les zones diversement colorées qui, d'habitude, le caractérisent.

Ses coloris sont d'ailleurs très variables. Parfois même, ils sont si vifs et si brillants qu'ils deviennent très décoratifs; les esprits inventifs n'ont pas manqué d'utiliser cette particularité. Ainsi, à la Belle Époque, les modistes avaient imaginé de s'en servir pour décorer les chapeaux. Disposés avec art, ces champignons aux couleurs vives pouvaient imiter les fleurs les plus rares et recherchées.

Identification: Cette espèce se reconnaît principalement à ses chapeaux parfois empilés les uns sur les autres le long d'un tronc d'arbre mort, parfois disposés en rosace sur une surface plane, et à leurs zones concentriques colorées de teintes variées, souvent vives, brillantes et très décoratives.



Cette espèce n'est évidemment pas comestible. Mais l'ingéniosité des hommes a su utiliser ses qualités décoratives. Elle est aujourd'hui employée par les fleuristes, qui la mêlent à des fleurs séchées pour composer des bouquets.



# Tramète sépia

*Gloeophyllum (Lenzites) sepiarium* (Wulf. ex Fr.) Karst.  
Lenzite sépia



Ce champignon enseigne au mycologue trop confiant à se méfier des apparences. En effet, bien qu'elle appartienne à la famille des Polyporacées, cette espèce présente des lamelles au lieu de tubes; de même, le Paxille enroulé est une Boletacée pour des raisons inverses. Ce Lenzite, comme on l'appelait autrefois, et comme on continue encore de le nommer pour des raisons de commodité, a un **chapeau** mesurant de 3 à 10 cm de diamètre. Il est dimidié, convexe ou aplani, hérissé et presque hirsute, et présente des sillons et des zones nues. Il est de couleur fauve plus ou moins vive, puis, à mesure qu'il vieillit, il devient bai foncé, marron, bistré ou sépia, d'où son nom vulgaire. La marge du chapeau reste fauve jaunâtre. Les **lamelles** sont minces, rigides et serrées; on en compte de 16 à 24 par centimètre à la marge. Elles sont dentées, rameuses, et se rejoignent quelquefois de façon à simuler des pores, notamment vers l'arrière. Elles sont couvertes d'un enduit ou d'une fine poussière blanchâtre disparaissant au toucher. La **chair** est mince, subéreuse, de couleur fauve rouille ou, même, fauve-brun. Les **spores**, de 10  $\mu$  sur 4, sont

cylindriques arquées. Cette espèce fait son **habitat** privilégié du bois travaillé - planches et piquets de conifères, par exemple -, et c'est sur les barrières des pâturages où elle s'établit aussi très souvent qu'on a le plus de chances de la rencontrer. Elle croît rarement en forêt, mais on la rencontre parfois sur des troncs de conifères morts. Elle provoque une pourriture rouge, sèche, très active. Elle végète généralement en toute saison, du printemps à l'hiver, même par temps froid.



Identification: Ce curieux Polypore à lamelles pourrait être confondu avec d'autres espèces du même genre, mais aucune ne possède cette couleur sépia, brun foncé ou bai bistré qui est sa principale caractéristique. Son habitat sur les bois travaillés, de conifères en particulier, est également un point de repère intéressant..

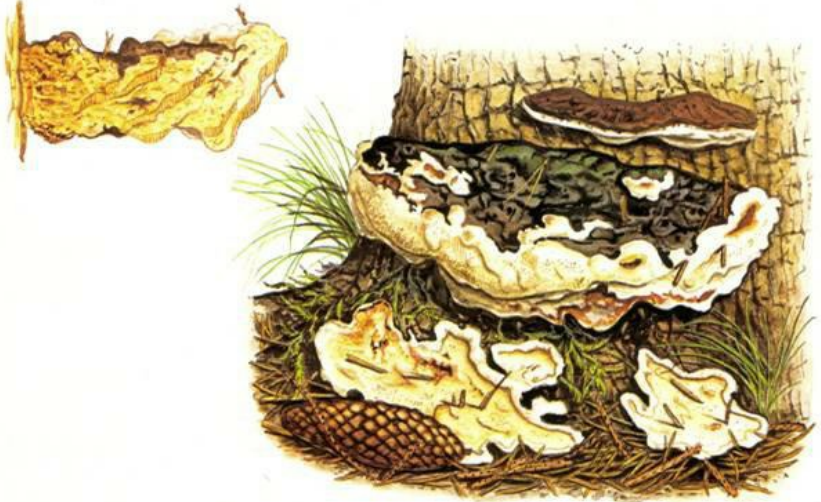
La comestibilité de cette espèce est évidemment nulle, tant sa chair, d'ailleurs mince, est coriace. Elle détruit rapidement les bois auxquels elle s'attaque, et, en plein air, il est bon de les protéger avec un produit désinfectant.





# Amadouvier vivace

Heterobasidion annosum (Fr.) Bres.  
Polypore annuel



Le **chapeau** de ce Polypore est généralement de grande taille, mais il peut varier entre 5 et 20 cm de diamètre, et 5 et 10 cm d'épaisseur. Dimidié, il montre parfois à sa base une sorte de faux pied inégal. Il est tantôt étalé réfléchi, tantôt résupiné, tuberculeux, rugueux ou sillonné de bourrelets concentriques. Il est peu épais. D'abord brun, il acquiert avec l'âge une croûte rigide, mince, noirâtre mat. La marge arrondie est amincie et souvent plus claire que le reste de la surface. Les **tubes** s'organisent en couches superposées, une nouvelle couvrant l'ancienne quand celle-ci est épuisée; les couches s'ajoutent ainsi d'année en année. Les **pores** sont arrondis anguleux, blancs, puis jaunâtres et jaunissants. La **chair** est blanchâtre, dure, presque ligneuse. La **spore**, de 5  $\mu$  de diamètre, est à peu près sphérique. Les basides ne portent ordinairement que deux spores au lieu de quatre, comme c'est presque toujours la règle. Cette espèce, qui végète en toute saison, a son **habitat** dans les cavités des troncs d'arbre, sur les souches, les racines de pins et autres conifères, mais on la rencontre aussi dans les forêts de feuillus. On est quelquefois surpris par ce champignon, tant son aspect est changeant. On le reconnaît à travers ses différents déguisements et sous les formes variées qu'il emprunte à sa croûte noire et à ses pores blancs. Ce caractère variable n'est pas une singularité: beaucoup de Polypores se modèlent sur leur support. Si

celui-ci leur apporte une nourriture abondante, ils prennent des proportions impressionnantes; si, au contraire, le support n'est qu'une petite branche, ils ne se développent guère; si le support est rond, ils l'entourent; si c'est une souche, ils en sortent comme ils peuvent par la moindre issue.

Identification: Cette espèce peut être reconnue, malgré les multiples déguisements qu'elle adopte, grâce à sa cuticule mince, noire et rigide, à ses pores blancs et à son habitat presque toujours circonscrit aux souches et aux troncs morts de conifères. On la rencontre aussi dans les forêts de feuillus.



Ce Polypore n'est pas comestible. Ce n'est pas non plus un parasite dangereux. Il provoque dans le bois qu'il attaque une pourriture blanche très active, mais, comme il ne s'intéresse qu'aux bois morts, cela est sans importance.



# Polypore marginé

*Fomitopsis (Ungulina) pinicola (marginata) (Sow. ex Fr.) Karst.*  
Polypore des pins



Le **chapeau** de ce Polypore mesure de 10 à 30 cm de diamètre. Il a généralement la forme d'un sabot de cheval, mais il peut être aplati; blanc, jaune ou fauve, il devient rapidement rouge, puis noir. Il est sillonné et recouvert, dans les parties les plus vieilles, d'une croûte d'apparence résineuse, noirâtre, brillante ou glabre. La marge est obtuse, pubescente, jaune ou rouge. Les **tubes** se stratifient au fur et à mesure de la végétation, une couche nouvelle remplaçant continuellement une plus vieille, épuisée. Les **pores** sont petits, ronds, d'abord pâles, puis couleur de bois, se tachant de roussâtre au froissement. La **chair** est dure, blanche ou jaune soufre virant au fauve; son **odeur** est acide. La **spore**, de  $9\ \mu$  sur  $4$ , est elliptique. Cette espèce, très commune, a son **habitat** sur tous les troncs d'arbres à feuilles ou à aiguilles, et même sur des arbres exotiques comme les robiniers, les vernis du Japon ou les liquidambars de nos parcs. Elle croît à partir du printemps et ne s'arrête que lorsque le froid s'installe. C'est un parasite redoutable dont la pourriture rouge

et sèche est extrêmement active. Il est à noter que certaines régions sont plus favorables que d'autres aux Polypores. La forêt de Fontainebleau est très riche en espèces de cette famille, tandis que les forêts du Jura en possèdent seulement quelques rares exemplaires. Les climats maritimes lui sont plus favorables que les climats continentaux.

Identification: Ce Polypore, extrêmement commun, se reconnaît à sa grande taille, à son chapeau en forme de sabot de cheval, à sa croûte épaisse, noire et brillante, à sa marge jaune ou rouge, à ses pores qui rougissent au froissement, à sa chair dure comme le liège et à l'odeur acide qu'elle dégage.



Cette espèce n'est pas comestible. Il faut même la supprimer dès son apparition, avant que les carpophores n'aient eu le temps de disséminer leurs spores, car elle est redoutable pour la santé des arbres sur lesquels elle vit.



# Polypore aplani

*Ganoderma applanatum* (Pers. ex Wallr.) Pat.



Le **chapeau** de cette espèce peut atteindre de 10 à 40 cm de large. Comme il sort des troncs d'arbre, il a toujours la forme d'un demi-cercle ou d'un gros sabot de cheval; il justifie parfaitement le nom de l'espèce, car, le plus souvent, il est à peu près plan. Il apparaît rarement seul et s'imbrique volontiers avec le chapeau des exemplaires voisins. Au début de sa croissance, il est parfois tout blanc, mais il se couvre peu après d'une croûte lisse et bosselée gris-fauve, fauve brique ou fauve-brun; elle est fragile ou flexible, cédant assez facilement sous la pression de l'ongle. Cette croûte est parfois recouverte d'une couche de poussière brun rouille qui est constituée par le dépôt de milliards et de milliards de spores. La marge est blanche ou gris clair. La **chair**, dont la couleur varie du brun cannelle au marron ou au brun très foncé, est floconneuse, tomentueuse, fibreuse à la déchirure. Son épaisseur est égale à la longueur des **tubes**. Ceux-ci présentent une trame brune à stratification continue; les **pores** sont fins, d'abord blancs, puis ils brunissent en vieillissant. La **spore**, de  $10 \mu$  sur 7, est brun clair. Il est à noter que cette espèce ne sporule qu'en été et avec une abondance tout à fait extraordinaire: un bel exemplaire peut émettre une quantité prodigieuse de spores par jour; par l'effet de convection de l'air, elles

vont s'entasser sur le chapeau en une couche qui atteint parfois jusqu'à 1 mm d'épaisseur. Ce champignon, plus commun en montagne qu'en plaine, souvent impressionnant par sa taille, a son **habitat** sur tous les arbres, feuillus et conifères, qu'il parasite dangereusement. Il détermine une pourriture blanche très active qui creuse le cœur de l'arbre et le fait périr par épuisement.

Identification: Cette superbe espèce se reconnaît facilement à sa grande taille, à sa forme aplatie, à son épaisseur relativement faible, à son épiderme bosselé, fauve et lisse, à sa marge blanche ou gris clair, à ses pores blancs sur des tubes bruns et à la couche de spores qui recouvre parfois son chapeau sur 1 mm d'épaisseur.



Ce champignon n'est pas comestible. Pourtant, au Canada, on racle la surface des spores et l'on utilise la poussière obtenue pour faire une préparation pâteuse et de goût amer qu'on administre comme tonique.





# Hydne imbriqué

*Sarcodon imbricatus* (L. ex Fr.) Karst.  
Hydne écailleux, Barbe-de-bouc, Hérisson gris



Le **chapeau** de cette espèce mesure de 6 à 30 cm de diamètre. D'abord convexe, puis de plus en plus étalé, formant un creux ombiliqué en son centre, parfois accentué en entonnoir, il est charnu et compact. Sa cuticule est floconneuse, toute couverte de grosses écailles gris-brun puis bistre filigineux, disposées en cercles réguliers. Elles sont en principe persistantes, devenant même plus grandes, plus grosses, plus foncées et d'un relief plus marqué vers le centre, mais elles peuvent s'effacer par temps très pluvieux. Le **piéd** mesure de 2 à 4 cm de diamètre et de 4 à 5 cm de hauteur. Il est donc court et même trapu; cylindrique ou bulbeux à la base, parfois un peu excentrique, il est lisse ou fibrilleux, plein ou un peu creux, gris-brun légèrement brillant. Les **aiguillons** sont serrés, réguliers, pointus, fragiles et très décurrents; ils sont blanchâtres puis cendrés ou bruns. La **chair** est blanc sale, puis bistre; elle est compacte et subzonée. Son **odeur** est légèrement acre, plus marquée chez les exemplaires mûrs, et sa **savoir** est amère. Les **spores** sont subsphériques, anguleuses,

finement tuberculeuses ou aspérulées. Cette robuste espèce a son **habitat** en montagne, dans les forêts de conifères, où elle forme de grands cercles bien fournis. Elle croît dès la fin de l'été, mais elle est en général plus tardive et, selon les latitudes et les altitudes, on la rencontre surtout en octobre et en novembre. Ce champignon est très populaire et assez apprécié, surtout en Suisse, où il fait l'objet d'une recherche intense parce qu'il est facile à récolter et qu'il ne peut être confondu avec aucun autre.

Identification: Cette espèce se reconnaît facilement à sa grande taille, à son chapeau floconneux qui se rompt en grosses écailles gris foncé, à sa marge enroulée et irrégulière, à son pied trapu à reflets livides à la base et, enfin, à ses longs aiguillons d'abord gris, puis bruns.



A l'état frais, ce champignon est très médiocre, voire peu appétissant, tant son odeur de cheval est marquée. Mais une fois séché, il devient acceptable. On l'introduit d'ailleurs dans divers pâtés, où il fait office de truffe grâce à la noirceur de son aspect. S'il n'ajoute rien à l'arôme de ces préparations, du moins contribue-t-il à leur décoration.



# Hydne commun

*Hydnum repandum* L. ex Fr.

Pied-de-mouton, Langue-de-vache



Ce champignon est parmi les plus populaires. Son **chapeau** mesure de 10 à 20 cm de diamètre. Il est épais, presque toujours irrégulier, bosselé, tourmenté et souvent soudé aux chapeaux des exemplaires voisins. Il est de couleur blanchâtre ou jaunâtre, crème incarnat, et il est compact, dur et cassant. Les **aiguillons**, d'abord blancs, puis crème incarnat, sont fragiles et plus ou moins décurrents. Le **piéd** mesure de 1 à 2 cm de diamètre et de 4 à 5 cm de hauteur. Il est épais, blanc et pruveux. La **chair** est blanche, mais elle brunit rapidement au contact de l'air. Crue, elle a une **savoir** amère qui disparaît ou, du moins, qui s'atténue à la cuisson. La **spore**, de 7  $\mu$ , est transparente et plus ou moins bosselée. Cette espèce très commune a son **habitat** aussi bien sous les feuillus que sous les conifères, mais elle marque cependant une préférence pour les hêtres, sous lesquels on trouve les plus gros exemplaires. Elle se montre dès juillet lorsque le temps est pluvieux et poursuit ses poussées quasiment jusqu'à la fin de l'automne. On la recherche tout autant que l'[Hydne imbriqué](#) (*Sarcodon imbricatus*) et pour les mêmes raisons: sa récolte est facile et il n'est pas possible de la confondre avec une autre espèce. On en vend de grandes

quantités bien que ce ne soit pas un champignon très délicat, car il conserve toujours un peu d'amertume et il est tout à fait dépourvu de parfum. Il existe une variété plus petite, *Hydnum rufescens*, qui semble une réplique miniature de *Hydnum repandum*, mais elle est plus colorée et, souvent, percée d'un trou au milieu du chapeau. Elle est de saveur plus délicate.

Identification: On reconnaît cette espèce à son gros chapeau charnu et irrégulier, bosselé et tourmenté, épais, souvent soudé aux exemplaires voisins, de couleur blanchâtre ou roussâtre pâle, à son pied trapu, à ses aiguillons serrés, blancs et fragiles, à sa chair amarescente.



C'est un comestible apprécié. Pourtant, sa réputation semble un peu surfaite, car il n'a pas grand parfum et sa saveur amère manque de finesse. Quand il est mélangé à d'autres espèces plus subtiles, on apprécie son volume et on oublie sa médiocrité.



# Hydne gélatineux

*Pseudohydnum (Tremellodon) gelatinosum* (Scop. ex Fr.) Karst.  
Trémelle gélatineuse



Le **chapeau** de cette espèce mesure de 5 à 8 cm de diamètre. En forme de cuillère à café, il est blanchâtre, quasi translucide, gélatineux, assez tenace, et n'a guère plus de consistance que la gelée confectionnée par les charcutiers. Dans sa partie creuse, en dessous, il est tapissé de dents semblables à celles des Hydnes. A y regarder de près, on s'aperçoit que le dessus des carpophores est à peu près lisse mais que, vers la base, le **ped**, gris bleuâtre puis gris-brun, court, à peine différencié, voire pratiquement inexistant, est revêtu de poils plus ou moins agglomérés en papilles fragiles. Les **aiguillons** sont courts, mous, transparents, de couleur blanche présentant des reflets bleuâtres. La **chair** est gélatineuse et translucide, sa **savoir** légèrement résineuse. La **spore**, de 6  $\mu$  sur 5, est ovoïde subsphérique. Cette espèce, qui vient en automne, a son



**habitat** dans les endroits les plus frais des sapinières ou des pinèdes; elle se nourrit des débris ligneux tombés à terre. Elle croît en bouquets; l'ensemble ainsi formé est si mou et si inconsistant qu'il suffit de souffler dessus pour le voir trembler. Il existe quelques formes aberrantes de ce champignon; leur chapeau est à peu près sphérique et elles sont hérissées d'aiguillons sur la totalité de leur surface. *Pseudohydnum gelatinosum* n'est sûrement pas toxique, mais sa consistance vraiment très peu appétissante dissuade d'emblée l'amateur de le récolter. Pourtant, à titre de curiosité, il peut susciter l'intérêt de certains.

Identification: Cette espèce se reconnaît à ses chapeaux blanchâtres, transparents, de forme vague, hérissés sur la surface inférieure de dents qui ressemblent à celles des *Hydnes*, bien qu'il n'y ait aucun rapport entre les deux familles. La gélatine molle dont est constitué ce champignon est sa principale caractéristique.



Cette espèce n'est pas considérée comme toxique. Sa consistance gélatineuse assez répugnante et sa saveur légèrement résineuse la rendent impropre aux préparations culinaires, bien que, parfois, on la consomme en salade.



# Chanterelle comestible

*Cantharellus cibarius* Fr.

Girolle, Girandole, Jaunotte, Chevrette, Crête-de-coq, Gallinace, Roussette, Girondelle



C'est un beau champignon jaune d'œuf dont le **chapeau** mesure de 4 à 15 cm de diamètre. Il est lisse, d'abord hémisphérique, mais vite aplani, puis creusé en entonnoir et ondulé sur les bords. Sur sa face intérieure, il est tapissé de fausses lamelles, qui sont en réalité de simples plis jaune vif, irréguliers, bifurqués, entrecroisés par des plis surnuméraires, très décourants sur le pied. Ce **pied** est mince: il mesure 1 cm de diamètre environ vers le haut, mais s'amincit vers le bas, comme une dent. Il est de couleur jaune orangé. La **chair** est blanche, ferme, légèrement fibreuse, et elle s'évase du pied dans le chapeau sans solution de continuité. La **spore** est blanche ou jaunâtre de taille variable: 4 à 7  $\mu$ . Elle exhale une **odeur** très agréable, fruitée, évoquant celle de l'abricot. Sa **saveur** est un peu piquante à l'état cru, mais cette particularité disparaît complètement à la cuisson. Son **habitat** favori se situe dans les forêts de conifères, mais on la rencontre aussi ailleurs. Elle croît dès la fin du mois de juin et jusqu'en automne; elle est très abondante, en juillet lorsque le temps

est orageux. Il s'agit peut-être d'une espèce collective, car la physionomie des Chanterelles dépend de l'arbre auquel elles sont associées. Les Chanterelles des chênes sont plus élancées et plus jaunes que celles des hêtres, plus massives et plus pâles; celles des sapins sont souvent presque blanches. Toutes ces formes sont tellement voisines qu'il serait vain de vouloir les nommer. Il existe également une variété qui porte sur son chapeau un duvet violacé très particulier, *Cantharellus amethystinus*. Ce champignon a la caractéristique remarquable de n'être pas mycorhizique, comme le sont ses formes voisines. Il vient sur des débris ligneux, et beaucoup plus tardivement.

Identification: Cette espèce se reconnaît à sa belle couleur jaune d'œuf, à son chapeau creusé en entonnoir, ondulé sur les bords, à ses lamelles qui ne sont que des plis très décurrents, à son pied mince atténué à la base et à son odeur fruitée caractéristique.

Confusion: Cette espèce peut être confondue avec [Cortinarius orellanus](#) (Cortinaire couleur de rocou) et [Cortinarius speciosissimus](#) (Cortinaire superbe), toutes deux très toxiques. Il convient donc d'être prudent pendant la récolte et d'exclure tous les exemplaires douteux.



La Chanterelle est un délicieux comestible, surtout à l'état jeune. De consistance parfaite et de saveur marquée, elle se prête à toutes les préparations. On la conserve aussi dans le vinaigre; c'est un condiment exquis.



# Chanterelle en tube

*Cantharellus tubaeformis* Fr.



Cette Chanterelle est bien différente de la précédente. Son **chapeau** mesure de 2 à 4 cm de diamètre. Il est très mince, en forme d'entonnoir. Il est souvent percé d'un trou en son centre qui correspond à la cavité traversant le pied de bas en haut. De plus, il est festonné, lobé, finement pelucheux, brun plus ou moins jaunissant, tournant au bai à mesure qu'il vieillit. Les **plis** dont il est pourvu sur sa face inférieure sont larges, décourants, espacés, rameux; généralement jaune vif, ils peuvent être aussi gris d'étain. Il s'agit, en fait, de deux formes aléatoires de cette espèce, car on les rencontre ensemble, sortant toutes deux du même mycélium. Le **pied** mesure de 5 à 6 mm de diamètre et de 6 à 12 cm de hauteur. Il est tubuleux, souvent comprimé et fendu sur sa longueur, de couleur jaune souci ou fauve. L'**odeur** que dégage cette espèce n'est guère agréable et sa **saveur** quasiment inexistante. La **spore**, de 10  $\mu$ , est pruniforme. Cette espèce a son **habitat** préféré tant en plaine qu'en montagne, dans les forêts de feuillus, mais on la rencontre aussi sous les conifères. Elle croît en automne. En montagne, on rencontre une espèce voisine, *Cantharellus lutescens*, plus grande, tant en largeur qu'en hauteur, et

plus jaune; l'hyménium est également jaune d'or, ainsi que le pied. Elle dégage une odeur de mirabelle, et c'est un comestible beaucoup plus recherché que *Cantharellus tubaeformis*, moins sapide. On ne la voit guère que dans les forêts de conifères; elle est très commune en automne. Leur ressemblance est si grande qu'il est parfois assez difficile de décider à laquelle des deux espèces on a affaire, bien que leurs dimensions soient différentes.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau de petite taille, brun, pelucheux, creusé en forme d'entonnoir et souvent percé d'un trou en son centre, à son pied jaune vif, entièrement tubuleux, et à ses plis espacés et larges, tantôt jaunes, tantôt gris, selon la variété considérée.



Ce champignon est un comestible convenable qui n'a guère d'intérêt, car sa chair est fort mince. On peut le conserver desséché. Mais *Cantharellus lutescens*, qui lui ressemble, est de qualité bien supérieure. On le prépare comme la Chanterelle comestible.





# Trompette des morts

*Craterellus cornucopioides* (L. ex Fr.) Pers.  
Corne d'abondance



C'est au fond une Chanterelle sans pli sous le chapeau. Cette Trompette des morts se présente avec un **chapeau** gris noirâtre, finement écailleux, évasé en forme d'entonnoir et complètement creux jusqu'à la base du pied, ce qui la différencie des autres Chanterelles. Les bords du chapeau sont sinueux, ondulés, lobés vers l'extérieur, de 3 à 10 cm de diamètre. Le **tube** ainsi formé tient lieu de **pied**, car ce champignon n'a pas de chair et ne consiste qu'en une membrane stérile à sa face supérieure et dont l'hyménium est visible à la face inférieure, qui est lisse, à peine ridée avec l'âge, et d'un gris cendré uniforme, mais noire quand il est humide. La surface interne du champignon est recouverte de petites mèches de couleur toujours plus foncée. La base du pied est toute noire. La **saveur** et l'**odeur** sont agréables. La **spore** est assez grosse, ovoïde allongée, de 13 à 15  $\mu$ . On trouve cette curieuse espèce communément dans toutes les forêts de feuillus et de conifères, à la fin de l'été

et en automne, mais pas tous les ans. Il y a des «années à trompettes», et alors on peut en voir des stations qui comportent des centaines d'individus collés les uns contre les autres, et, comme on dit, «il faudrait les faucher». C'est surtout sous les hêtres qu'elle a son **habitat** préféré. Si ce champignon est toujours semblable à lui-même, on a parfois la surprise d'en trouver qui sont jaune d'or au milieu des autres, qui ont leur couleur noirâtre naturelle. Ce manque de coloration serait dû à l'absence dans le sol d'un oligo-élément de zinc qui est à la base de la teinte noire normale.

Identification: On reconnaît cette espèce à sa forme unique en entonnoir, noirâtre en dessus, gris en dessous, absolument membraneux, et à sa croissance en troupes nombreuses dans les forêts de toutes essences, avec une préférence pour les hêtres.



En dépit de son nom, c'est un bon comestible, savoureux et parfumé, universellement connu et récolté. On a constaté parfois des occlusions intestinales provoquées par une absorption exagérée, qui fait un bouchon au niveau de l'intestin grêle. C'est aussi une espèce facile à faire sécher, ce qui augmente agréablement son parfum, et dont on peut se servir comme condiment.



# Stérée hérissé

*Stereum hirsutum* (Wild ex Fr.) Gray  
Stérée hirsute



Les Stereum sont très nombreux en espèces et se présentent comme de petits Polypores qui n'auraient pas de tubes, c'est-à-dire que ce sont de petits chapeaux qui sortent du bois mort qu'ils colonisent et qui se réduisent à une membrane dont seul le dessous est sporifère et sans aucun ornement, pli, ride ou tube. Mais s'il est facile de voir qu'on se trouve en présence d'un Stereum, déterminer l'espèce n'est pas toujours aisé, car les différences de forme et de couleur ne sont pas toujours évidentes. Mais cette espèce, qui est sûrement la plus commune, se distingue au premier coup d'œil par ses **chapeaux** jaune chamois, de 1 à 2 cm de diamètre, qui sont presque toujours superposés, attachés au tronc qui les porte et attachés les uns aux autres, si bien qu'en arrachant celui du haut ou du bas, il est fréquent qu'on les détache tous à la

fois. Le chapeau est en forme de coquille ou aplani, hérissé de poils rudes, légèrement zone, avec une marge jaune souci. Les poils du chapeau sont libres ou réunis en mèches grossières. L'ensemble du champignon est élastique et sa **chair** coriace, difficile à déchirer. Il n'a ni **saveur** ni **odeur** particulières. Les **spores** ont  $6 \mu$  sur 4. Cette espèce est très commune presque toute l'année et a son **habitat** sur les troncs morts, sur les arbres abattus et, dans les forêts, sur les stères de bois coupés qui attendent un peu trop longtemps qu'on les enlève. Plus commune sur les feuillus, plus rare sur les conifères, on la voit cependant sur les mélèzes. Elle provoque dans le bois une pourriture blanche, très active en profondeur. Quand elle s'attaque au hêtre, le bois devient vite friable, et on dit en termes traditionnels qu'il est «fusé». Il perd alors toute valeur comme bois d'œuvre.

Identification: Cette espèce se reconnaît facilement à sa couleur jaune chamois, à son chapeau couvert de poils grossiers, à son hyménium nu et jaune, ainsi qu'à sa croissance empilée sur les troncs morts et sur les arbres abattus.



Étant donné la consistance coriace de cette espèce, sa comestibilité est évidemment nulle. Certaines espèces voisines sont considérées comme des comestibles mais n'ont aucun intérêt pour le mycologue gastronome.



# Phylactère palmé

*Thelephora palmata* (Scop). Fr.  
Clavaire puante



Toutes les Théléphores ont une allure plus ou moins semblable. Elles sont faites d'éléments hyménophores plus ou moins membraneux, palmés, ou informes et toujours coriaces. Il y en a une douzaine d'espèces. Le Phylactère palmé se présente comme un bouquet de rameaux bistre violacé, puis bair, avec une couche abondante de spores couleur cannelle, mais l'extrémité des rameaux est aplatie, ils sont plus ou moins soudés les uns aux autres et peuvent se terminer en éventails ou en petits entonnors. Ces bouquets sont issus d'un **trorc** commun, et ils peuvent avoir de 6 à 10 cm de haut sur autant de large. La couleur terne de cette espèce fait qu'elle passe souvent inaperçue, ou qu'on la prend pour quelque résidu d'une autre espèce. Mais à la regarder de près, on voit que c'est tout autre chose, et surtout on le sent. Car il n'y a guère de

champignons qui aient une **odeur** aussi repoussante. Elle est qualifiée tantôt de stercorale, tantôt d'odeur de viande putréfiée, et tantôt, ce qui paraît plus juste, d'odeur du fond des vieux tonneaux à choucroute quand ils n'ont pas encore été nettoyés. Toutes ces odeurs ont pour base des composés sulfureux qui se trouvent dans toutes les matières organiques, et en particulier dans les choux. Les **spores** sont de 10  $\mu$  sur 8, d'un brun rouillé tirant sur la cannelle. Cette Théléphore a son **habitat** dans les sapinières humides, où elle n'est pas rare et pousse souvent en groupes compacts; son odeur est alors telle qu'on la devine avant de l'avoir vue. De plus, si l'on veut la conserver en herbier, il faut l'enfermer dans un sachet imperméable en plastique, car cette odeur s'accroît encore à la dessiccation.

Identification: Cette espèce s'identifie facilement par sa croissance en bouquets issus d'un même pied, ses rameaux palmés d'un brun terne, terminés en éventails bordés de blanc, à son habitat dans les sapinières humides, et surtout à son odeur infecte, qui s'accroît à la dessiccation.



Bien entendu, il ne saurait être question de parler de comestibilité pour une espèce à la consistance aussi coriace et à l'odeur aussi nauséabonde. Ce n'est pas pour rien qu'on l'appelle également Clavaire puante.





# Hyménochaète de Mougeot

Hyménochaète Mougeotii (Fr.) Cooke



Les Hyménochaètes se distinguent des Stereum, dont ils sont très voisins, par un curieux détail anatomique. Alors que l'hyménium des Stereum est lisse et nu, celui des représentants de ce genre-ci est hérissé de poils microscopiques raides, de couleur variable selon les espèces. L'Hyménochaète de Mougeot se présente sous la forme d'une simple croûte qui tapisse les branches mortes, de conifères surtout. Cette croûte est étalée et peut parfois couvrir des surfaces considérables, selon le support que le champignon a choisi. Ses **bords** sont légèrement relevés et peu visibles, et d'une belle couleur brun mordoré, et **l'hyménium** est bosselé, rouge sang ou purpurin sombre, hérissé de minuscules soies brun-pourpre. Ce sont ces soies qui doivent immédiatement faire penser à une espèce appartenant à ce genre, qui comprend nombre d'autres espèces, mais celle-ci est caractérisée par la couleur unique de son hyménium: le support

envahi est comme maculé de peinture rouge. Elle a des **spores** transparentes, cylindriques, légèrement déprimées au milieu, de 7  $\mu$  sur 3. Cette espèce, qui se trouve toute l'année, a son **habitat** surtout sur les branches récemment tombées du Sapin pectine, et notamment en montagne. Elle détermine une pourriture blanche, mais peu profonde, contrairement à celle du Stérée hérissé, qui pénètre profondément le bois atteint. L'Hyménochaète de Mougeot étant commun, il servira de point de repère pour déterminer par la suite les espèces voisines, qui sont plus ou moins rares. Elles font partie de ces champignons à moitié secs qui persistent toute l'année et qui permettent aux mycologues d'herboriser pendant toutes les saisons, même au fort de l'hiver.

Identification: Cette espèce se reconnaît surtout à son hyménium rouge sang tout à fait caractéristique et, de plus, aux minuscules soies pourpres qui le hérissent. Son habitat sur les branches récemment tombées, du Sapin pectine surtout, aide à identifier cette espèce sans aucun risque d'erreur.



Il va sans dire que sa nature de «croûte» interdit l'idée même de consommer une telle espèce. D'ailleurs, jusqu'ici, aucun gastronome n'a encore exprimé le désir qu'on lui en prépare un plat.



# Sparassis crépu

*Sparassis crispa* Wulf. ex Fr.  
Chou-fleur, Crête-de-coq, Chou frisé



On est toujours étonné, quand on rencontre cette superbe espèce, à la fois par sa taille et par son étrange architecture. C'est un champignon presque amorphe, puisqu'il n'a pas de direction définie, ni de forme fixe. Il peut être plus ou moins étalé ou, au contraire, s'ériger selon un processus vertical. Il fait sans doute comme il peut et selon les conditions atmosphériques. D'un gros  **pied**, de 8 à 10 cm d'épaisseur et de 3 à 4 cm de haut, sortent en grand désordre de nombreux rameaux rubanés, aplatis, confluent, entrelacés et crispés, qui forment une tête de 10 à 40 cm de haut et de large, blanc crème, blanc jaunâtre, avec parfois des reflets lilacins. Malgré son apparence compliquée, il est au fond fort simple: il consiste seulement en une évolution du pied qui se ramifie au hasard en lamelles plus ou moins longues et larges, et qui s'imbriquent les

unes dans les autres. La **chair** de ses rameaux est fragile, blanchâtre, très tendre dans le jeune âge, d'**odeur** et de **savoir** agréables, cette dernière rappelant celle de la noisette. Les **spores** sont de 6  $\mu$  sur 5 et transparentes. L'habitat du Sparassis crépu est limité aux forêts de conifères, en montagne ou en plaine, en été et en automne, surtout au pied des vieilles souches de sapins pourrissantes. C'est une espèce peu fréquente bien qu'elle ne puisse être qualifiée de rare. Elle est notamment assez commune dans les Vosges, où on l'appelle Chou frisé, et dans le Jura. Il en existe une variété, Sparassis laminosa, aux lamelles jaune paille, de plus petite taille, mais qu'on trouve seulement çà et là dans les bois de chênes.

Identification: Cette espèce se distingue du premier coup par son aspect qui évoque une masse de rubans assez uniforme, à sa couleur pâle, à sa taille souvent énorme et à sa poussée au pied des conifères.



Cueilli jeune, c'est un bon comestible, tendre, abondant et de bonne saveur. Il demande toutefois un assaisonnement vigoureux. Il est déconseillé de consommer les espèces adultes et foncées, celles-ci pouvant provoquer des troubles.



# Clavaire en crête

*Clavulina (Clavaria) cristata* (Fr.) Schroet.



L'ancien genre *Clavaria* a été démantelé et divisé en plusieurs genres nouveaux (dont *Clavulina*) sans grande nécessité apparente. Dans le langage courant, on dit toujours «Clavaire» pour toutes les espèces de cet ensemble, dont la ressemblance est tellement évidente qu'on n'hésite jamais sur le nom générique à leur accorder. L'espèce Clavaire en crête est une des plus petites et des plus grêles. Elle n'a guère que de 3 à 5 cm de haut, elle est relativement tenace, d'un blanc plus ou moins pur, lisse, avec des rameaux aplatis et portant à leur sommet des crêtes, à moins qu'ils soient un peu déchiquetés. Les **spores** mesurent  $8 \mu$  sur  $7$  et sont transparentes. Cette espèce est très commune et peu exigeante quant à son **habitat**, dans toutes les forêts de feuillus, où elle préfère cependant les endroits où la terre est nue. C'est pourquoi on la voit souvent sur le bord des ornières ou au bord des chemins où le sol a été débarrassé des feuilles mortes. On la rencontre en été et en automne, selon l'abondance des pluies. On trouve parfois cette espèce toute brune et ponctuée de noir à la base; c'est qu'elle est alors atteinte par un champignon microscopique et parasite, *Scoletotrichum clavariarum*, qui est responsable de



ces changements de couleur. Il en existe quelques formes presque aussi communes: une *Clavulina nivea*, plus blanche que la Clavaire en crête et qui présente une configuration rameuse dès la base du champignon; une autre, *Clavulina cinera*, qui se teinte de gris cendré; et puis une autre forme encore, un peu plus rare, *Clavulina lappa*, qui est extrêmement divisée, avec des rameaux couverts de petits aiguillons mous mais bien en relief.

Identification: C'est une espèce facile à reconnaître à sa petite taille, à son tronc mince, lisse, assez tenace et plus ou moins blanc, à ses petits rameaux aplatis terminés en crêtes ou déchiquetés, et à son habitat sur le sol nu. Quand la base est brune et ponctuée de noir, l'espèce est atteinte par un champignon parasite.



Sa comestibilité est nulle, étant donné sa petite taille et la ténacité de sa substance. D'ailleurs, quoique non toxiques, certaines Clavaires peuvent provoquer des troubles gastro-intestinaux. Mieux vaut donc s'abstenir.



# Clavaire pilon

Clavariadelphus (Clavaria) pistillaris (Fr.) Donk  
Clavaire en pilon



C'est le type des Clavaires les plus primitives. En effet, le «progrès», chez les champignons, se mesure au rapport de la surface hyménifère au volume de l'ensemble du carpophore. Cette Clavaire pilon représente un rendement sporal ridicule comparé à la masse de cellules stériles mise en œuvre. Elle se présente dans le jeune âge comme un petit cylindre jaune, presque lisse, qui se développe progressivement et s'épaissit quelque peu près de son sommet. De là cette forme de pilon qui a donné son nom à l'espèce. Cette petite massue, bien enfoncée dans le sol, peut atteindre de 10 à 20 cm de haut sur 4 à 6 cm sur sa plus grande épaisseur. Elle est jaune au début et passe au roussâtre sale, en conservant une tache sulfurine au sommet. La **chair** à l'intérieur est blanche et pleine; elle est faite de longues cellules parallèles très serrées qui soutiennent l'ensemble. Cette chair, d'abord molle, devient vite à la fois filandreuse et dure;

elle est de **saveur** amère, mais son **odeur** est plutôt agréable. **La spore**, de 14  $\mu$  sur 8, est de couleur paille. Cette espèce est commune dans les forêts de feuillus, où elle a son **habitat** surtout sous les hêtres; elle y vient en cercles, souvent bien fournis, à quelque distance du tronc. Elle aime les endroits humides, riches en humus et ombragés. On la rencontre en été et même tard en automne. La Clavaire pilon vit en mycorhization avec les racines de l'arbre. Elle est généralement donnée comme tout à fait comestible, mais peut-être par des gens qui ne l'ont pas essayée, car elle est filandreuse, et son amertume est absolument rebutante.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son aspect de tronc tout nu et à sa forme en pilon, à sa couleur jaune sale et terreux, à sa chair pleine, blanche, devenant rapidement filandreuse et dure, à son amertume et à la préférence qu'elle a pour les hêtres.

Confusion: On ne peut confondre cette Clavaire qu'avec une espèce voisine, [Clavariadelphus truncatus](#) (Clavaire tronquée), qui lui ressemble, mais dont le sommet est complètement aplati et dont la chair est sucrée, et non pas amère. Et elle ne vient que sous les sapins en montagne.



C'est une espèce à négliger, vu son amertume et sa nature filandreuse. Éventuellement, prise toute jeune et passée à l'eau bouillante, elle peut alors être confite au vinaigre comme les comichons.



# Clavaire tronquée

*Clavariadelphus (Clavaria) truncatus* (Quél.) Donk



Cette Clavaire ressemble tellement à l'espèce précédente qu'elle a été longtemps confondue avec elle, et c'est le mycologue français Lucien Quélet (1840-1902) qui l'a distinguée pour l'avoir vue un peu partout dans les sapinières du Jura. Elle est de plus petite taille que sa sœur et ne dépasse guère 15 cm de haut. Elle est aussi d'un plus beau jaune tirant sur le citrin, avec parfois un reflet lilacin, mais de couleur souci à la base. Son signe distinctif est son sommet, qui, au lieu d'être simplement arrondi, est complètement aplati, et souvent même avec un rebord dentelé. De plus, la forme d'ensemble, au lieu d'être en «pilon», est plus simplement conique. Le corps du champignon est lui-même plus côtelé et plus rugueux. La **chair** est blanche, sans aucune amertume, mais a une **saveur** douce, nettement sucrée; elle est d'**odeur** faible, mais plutôt agréable. La **spore**, ovoïde, est de 11  $\mu$  sur 6. Cette jolie

espèce ne se trouve qu'en montagne, où elle a son **habitat** sous les sapins (avec une préférence pour les sapins rouges) et les épicéas, où elle forme de beaux cercles; on la rencontre en été et en automne, et elle est un peu plus précoce que la [Clavaire pilon](#) (*Clavariadelphus pistillaris*). Comme cette dernière, elle aime les endroits humides et ombragés. Il en existe dans les pinèdes du Midi une forme qui est peut-être une espèce ou pour le moins une curieuse variété qui n'a pas encore été étudiée, d'un jaune vif, et dont la taille ne dépasse pas 3 ou 4 cm de hauteur; mais elle présente le même aplatissement du sommet.

Identification: On reconnaîtra cette espèce à son port conique et à son sommet aplati, à sa couleur d'un beau jaune, à son aspect côtelé et rugueux, à sa chair blanche et à sa saveur sucrée. Son habitat, sous les conifères en montagne, aidera à l'identifier immédiatement.

Confusion: Ne peut être confondue qu'avec [Clavariadelphus pistillaris](#) (Clavaire pilon), qui est plus grande, jaune terreux, et dont le sommet est régulièrement arrondi. La chair est amère; elle se trouve presque exclusivement sous les hêtres.



Cette espèce est sûrement mangeable, mais on n'a pas de renseignements précis sur ses qualités gastronomiques. Le mycologue P. Konrad l'a essayée sans dommage, au début du siècle, mais ne dit rien de ses qualités propres. Il est probable que sa saveur sucrée, si elle persiste à la cuisson, doit être pour le moins surprenante et peut-être pas appréciée de tous.





# Clavaire dorée

*Ramaria (Clavaria) aurea* (Fr.) Quél.



Les Clavaires offrent un intérêt esthétique évident. Rien de plus charmant et de plus étonnant qu'une troupe de ces champignons qui sur le sol de la forêt jouent au corail, dont elles ont les formes et souvent les belles couleurs. La Clavaire dorée représente une série de Clavaires rameuses qui manifestent un grand progrès par rapport aux Clavaires en pilon. En effet, le **tronc**, au lieu de rester tout simple et revêtu d'un **hyménium** continu, se divise en une grande quantité de rameaux souvent très serrés, et épais au sommet et fourchus, qui multiplie de façon importante la surface sporifère. D'où un rendement infiniment supérieur. Cette belle espèce est faite d'un tronc épais de 4 ou 5 cm, haut de 10 à 12 cm, élastique, pâle ocracé ou fauvâtre, mais pâissant avec l'âge. Il se divise en une série de rameaux raides, verticaux, très divisés et très serrés, si serrés qu'ils semblent se toucher et ressemblent à une brosse d'un beau jaune d'or ou jaune d'œuf. Sa **chair** est de **savoir** douce et en principe comestible, mais elle peut avoir une action purgative chez certaines personnes: il faut donc se méfier. Comme, en plus, on peut la confondre avec des espèces voisines dont les propriétés comestibles sont douteuses, il vaut mieux s'abstenir

de toutes les Clavares jaunes et se contenter d'espèces franchement comestibles. La **spore**, pruniforme oblongue, est de 10  $\mu$ . La Clavaire dorée a son **habitat** dans tous les bois, avec une préférence pour les conifères et la montagne, où elle est plus commune qu'en plaine. Elle se montre surtout en automne, parfois dès le mois de juillet s'il est pluvieux.

Identification: On reconnaîtra cette espèce à ses rameaux très serrés et très fins, d'un jaune d'or éclatant, et à son gros tronc élastique de couleur ocracée ou fauve. Ce sont là ses signes les plus distinctifs qui ne peuvent tromper. Et n'oublions pas qu'elle a une préférence pour les conifères et la montagne.



Cette espèce peut avoir une action nettement purgative chez certaines personnes et doit être connue pour être évitée. De toute façon, les amateurs de champignons n'y perdent rien, car la plupart des Clavares sont assez coriaces.



# Clavaire pâle

Ramaria (Clavaria) Mairei (pallida) Donk  
Clavaire de Maire, Clavaire blafarde



Le tronc de cette espèce est épais de 4 à 5 cm et long de 10 cm. Il est de couleur crème-ocre ou café au lait pâle, presque blanc à la base. De ce **tronc** sortent des rameaux nombreux, qui se divisent à leur tour plusieurs fois, de façon à former un bouquet serré de ramules de plus en plus fines, ridées sur les côtés; les dernières ramifications sont terminées par des dents courtes, obtuses, légèrement nuancées de lilacin, surtout au début; les champignons adultes deviennent d'un ocre clair assez uniforme. La **spore** est crème ocracé en masse, ellipsoïde oblongue, un peu rugueuse, de 10  $\mu$  sur 5. Les basides portent tantôt quatre spores, tantôt deux. Sa **chair** est uniformément blanche, peu compacte, de **savoir** à la fois douceâtre et amère, tournant à l'acide à la cuisson. Les sujets jeunes dégagent une **odeur** de moisissure qui change avec l'âge. Elle est toxique, et surtout vomitive. Il sera donc prudent de bien la connaître si l'on veut malgré tout consommer des Clavaire - ce à quoi ne se risquent jamais les mycologues les plus expérimentés, sauf s'il s'agit de Ramaria (Clavaria) botrytis (Clavaire en forme de chou-fleur), qui est gris pâle avec des pointes pourpres. Celle-ci est, en effet, excellente et impossible à confondre

avec ses voisines suspectes. La gracieuse Clavaire pâle est assez commune dans l'est de la France et a son **habitat** aussi bien sous les feuillus (chênes et hêtres surtout) que sous les conifères (avec une préférence pour le sapin rouge, *Picea excelsa*). Elle se montre en été et en automne, et plus il pleut, plus elle est abondante.

Identification: Cette espèce se reconnaît à ses rameaux serrés de teinte café au lait très clair ou gris clair nuancé d'incarnat, sans traces de jaune ou d'une autre couleur, à la pointe de ses rameaux teintés de lilacin dans le jeune âge (mais pas longtemps!) et à sa chair uniformément blanche qui, chez les jeunes champignons, dégage une odeur de moisissure.



Cette espèce est très toxique, sans être très dangereuse. Le mycologue P. Konrad, qui l'avait essayée au début du siècle, conseillait avec humour et prudence de la rejeter plutôt avant l'ingestion qu'après, car elle provoque des vomissements incoercibles.



# Calocère visqueuse

*Calocera viscosa* (Pers. ex Fr.) Fr.



Au premier abord, on prendrait cette espèce pour une petite Clavaire. Même aspect rameux, mêmes couleurs, mais, au microscope, les Calocères ont de telles particularités qu'il a bien fallu les classer à part: leurs basides, au lieu d'être simplement des cellules plus grandes que les autres d'où émergent des stérigmates qui porteront les spores, sont fourchues et chacune de leurs branches ne portera que deux stérigmates, et par conséquent deux spores. Ce trait primitif fait des Calocères un groupe à part. Quant à la Calocère visqueuse, elle se présente comme un minuscule arbrisseau, de 1 à 8 cm de haut, longuement radicant dans son support. Les **rameaux** sont cylindriques, dichotomes et terminés en pointe. Tout le champignon, et donc le **chair**, est tenace et élastique, d'un beau jaune d'or étant jeune, passant à l'orangé en se desséchant, extrêmement visqueux sur le frais, au point qu'il est parfois difficile

de l'arracher à son support, auquel il tient fortement par sa pseudo-racine. Quand l'exemplaire est bien frais, il dégage une **odeur** de réséda. La **spore**, oblongue, a 8  $\mu$  sur 4. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de conifères, car elle ne vient que sur les débris de sapin ou de pin, et sur les vieilles souches, dont elle active la pourriture. On la trouve en été et en automne, et, dans le bois mort, souvent toute l'année.

Identification: On reconnaît cette petite espèce à sa forme de Clavaire naine, à ses rameaux terminés en pointe, à sa couleur jaune d'or passant à l'orangé en se desséchant, à sa consistance élastique et à son extrême viscosité, sans compter l'odeur de réséda chez le sujet jeune. Sa présence sur les vieilles souches et dans le bois mort de conifères aide à l'identifier.



Étant donné la petite taille de cette espèce et sa consistance caoutchouteuse, sa comestibilité est évidemment nulle. D'ailleurs, personne n'a jamais eu envie de goûter la saveur de sa chair. Certains la disent toxique.





# Trémelle mésentérique

*Tremella mesenterica* Retz, ex Fr.  
Trémelle gélatineuse



Cette espèce est le type le plus fréquent d'un genre qui comprend une bonne douzaine de représentants, qui se caractérisent tous par la même viscosité, la même élasticité et des basides divisées en quatre cellules superposées qui ne porteront chacune qu'une spore. Ces Trémelles font partie de ces «Protoclavaires» voisines des Dacrymycétacées. Mais elles sont très variées de coloris et de forme, si bien que leur détermination n'offre pas d'habitude de difficultés majeures. La Trémelle mésentérique se présente sous la forme d'une petite masse de 2 à 4 cm de diamètre, hémisphérique, faite de **plis** foliacés ou à demi charnus, imbriqués les uns dans les autres, tenaces et gélatineux en même temps, jaune d'or, puis devenant transparents dans la vétusté. La base de cet ensemble presque amorphe est glabre et pruineuse. Le toucher de la **chair** de cette espèce est curieux: si on la presse avec le doigt, elle semble s'écraser sans effort, mais aussitôt que la pression se relâche, elle reprend sa forme primitive. La **spore** est à peu près sphérique, de  $8\ \mu$  de

diamètre. Cette Trémelle est commune et elle a son **habitat** préféré dans les forêts de feuillus, où on la trouve essentiellement sur les branches mortes tombées à terre; et elle est surtout fréquente sur les bûches empilées des stères de bois quand celles-ci ont attendu un peu trop longtemps. Elle provoque une pourriture blanche assez active et déprécie évidemment le bois auquel elle s'est attaquée. On trouve généralement cette espèce de Trémelle du printemps à l'automne, selon l'humidité de la saison, et souvent aussi en hiver sur le bois mort.

Identification: On reconnaît cette espèce à sa petite masse chiffonnée, molle, élastique et visqueuse, de couleur jaune d'or, qui colonise les branches mortes, et à sa base glabre et pruiteuse. Au besoin par ses basides divisées en quatre cellules portant chacune une spore. Sa présence sur le bois mort facilite également son identification.



Étant donné sa viscosité et sa consistance caoutchouteuse, il est exclu d'envisager la consommation de cette espèce. Rien que son nom vulgaire devrait décourager une fois pour toutes le plus hardi des amateurs.



# Guépinie en helvelle

*Guepinia (Phlogiotis) helvelloides (rufa) Fr.*  
Oreille-de-lapin



Ce champignon se présente avec un **chapeau** en forme de spatule ou d'oreille, parfois de cuillère; il atteint de 4 à 10 cm de haut. Sa couleur est d'un rose orangé parfois pourpré qui devient roussâtre en vieillissant. La partie supérieure peut avoir un diamètre de 3 à 10 cm. L'hyménium se trouve à l'extérieur, c'est-à-dire sur la partie convexe du champignon. Il est d'abord lisse, puis faiblement veiné et couvert d'une pruine blanche. Le **ped** est de taille très irrégulière, car cette espèce pousse sur les débris pourris de bois de conifères: si le débris est à la surface du sol, le pied sera très court ou même inexistant, mais si le débris est enterré, le pied pourra être enfoncé dans la terre d'une dizaine de centimètres à l'occasion. La **chair** est assez épaisse (jusqu'à 1 cm d'épaisseur), molle, gélatineuse, tremblotante, toujours divisée sur un côté par

une large fente qui va de la base du pied jusqu'en haut du réceptacle, où elle s'ouvre complètement en cornet fendu ou en éventail. La **spore**, de 10  $\mu$ , est ovoïde, en forme de haricot allongé et finement aculéolée. Cette espèce commune a son habitat dans les sapinières des montagnes, mais on la trouve aussi dans la plaine, où elle a quelquefois suivi les épicéas dans les plantations qui y ont été faites. Sa saison va de l'été à l'automne.

Identification: Cette espèce se reconnaît à sa forme spatulée ou en cuillère, à sa chair gélatineuse, à sa couleur rose orangé devenant roussâtre avec l'âge, et à sa croissance sur les débris de bois déjà pourri dans les sapinières ou les pinèdes de montagne, mais aussi en plaine.

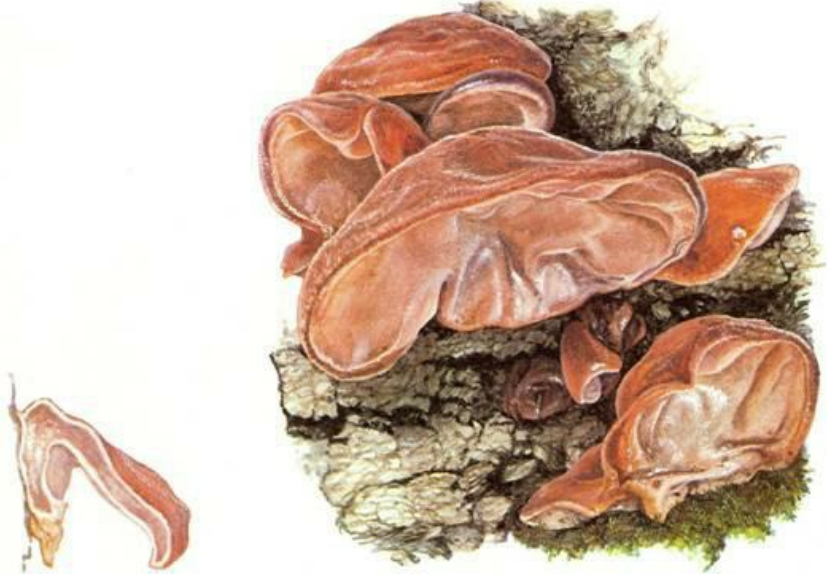


On considère cette espèce comme comestible, mais sa consistance gélatineuse ne plaît pas à tout le monde. Mangée crue, en salade bien assaisonnée, elle a ses amateurs. Elle évoque alors quelque peu la salade de museau de bœuf.



# Oreille de Judas

*Auricularia auricula-Judae* (St. Amans) Berk.  
Oreille d'arbre, Oreille de bois, Oreille de nuage



Encore un champignon gélatineux. Celui-ci se présente comme une petite coupe mince, translucide, sans pied, élastique, de forme irrégulière et le plus souvent échancrée d'un côté, et ayant de 2 à 10 cm de diamètre. La face supérieure, recouverte d'un velouté très fin, est d'un rouge-brun qui passe au brun bistre violacé puis au noir à la fin. La face inférieure est de couleur cendré olive puis lilacine, lisse et veinée par des plis s'accusant avec l'âge; c'est elle qui porte l'hyménium et elle est veloutée. La **spore** est très grande, de 16 à 18  $\mu$ , et transparente. Cette espèce n'est pas commune partout. On la voit surtout sur les vieux troncs de sureau, son **habitat** de prédilection, et c'est ce qui lui a valu son nom vulgaire d'Oreille de Judas, car, selon les Évangiles, c'est à un sureau que Judas, pris de remords après sa trahison de Jésus, se serait pendu. Mais elle peut coloniser également les noyers et plusieurs autres espèces de feuillus. On trouve l'Oreille de Judas très tard en automne et souvent même en hiver, s'il ne gèle pas trop fort, et jusqu'au printemps. Ce champignon est comestible, et les clients des restaurants chinois et vietnamiens l'ont sûrement consommé sous le nom de «Champignon noir». Les cuisiniers orientaux



l'ajoutent à leurs sauces non pas à cause de sa **saveur**, qui est à peu près nulle, mais parce que sa nature gélatineuse donne aux sauces une onctuosité particulière et parce que sa présence dans un plat donne de jolis contrastes de couleurs. Comme la production européenne ne suffit pas, les restaurateurs en importent de grandes quantités séchées de leur pays d'origine. Il y est sans doute plus commun que sous nos latitudes, où on ne le rencontre que de loin en loin.

Identification: On reconnaît cette espèce à sa forme de coupe irrégulière appliquée sur les troncs des arbres, les sureaux surtout, à sa couleur d'abord brun-rouge violacée, puis passant au noir, et à sa consistance gélatineuse. C'est le seul champignon à «habiter» les sureaux.



Ce champignon se consomme surtout dans les sauces orientales, auxquelles il donne une onctuosité particulière, mais aussi dans d'autres préparations: avec des légumes divers pour accompagner viandes, poissons et volailles, dans des salades composées, etc. Les champignons séchés doivent tremper dans de l'eau tiède pendant vingt minutes avant d'être cuits.



# Vesse-de-loup perlée

*Lycoperdon perlatum (gemmatum) Pers.*  
Lycoperdon à pierreries



C'est une petite Vesse-de-loup de 3 à 5 cm de diamètre dont le **péridium** est d'abord blanc, puis gris ou brun clair. Il est couvert de petits aiguillons pointus, nombreux, les uns qui sont plus petits se rangeant autour d'autres qui sont plus grands. Le **pied**, cylindrique ou atténué vers le bas, marqué de plis, a de 2 à 4 cm de haut et 1 ou 2 cm d'épaisseur. Comme la tête, il porte des aiguillons fragiles et tôt disparus. La **chair** est molle et dégage une **odeur** assez désagréable. Sa **savoir** est sans intérêt. Cette espèce est extrêmement commune et a son **habitat** aussi bien dans les bois que dans les prairies, les haies et les terrains incultes; on la trouve surtout en été et en automne, isolée ou en touffes. Elle est instructive, car elle est le modèle de véritables Lycoperdons, c'est-à-dire qu'elle possède un pied individualisé, qui est stérile et qui porte une «tête» globuleuse à l'intérieur de laquelle se forment les **spores** dans de petites logettes où s'entassent les basides. Avec le temps, l'intérieur de cette tête se déshydrate, et c'est là un mystère, car cette dessiccation se produit quelle que soit l'humidité extérieure. C'est alors que la tête se déchire et que les spores s'envolent en une sorte de fumée au moindre contact et qui est immédiatement dispersée au loin par le vent. Les espèces de ce genre sont

très nombreuses et sont généralement assez difficiles à identifier. La Vesse-de-loup perlée est une des espèces les plus caractéristiques du genre, à cause de ses innombrables aiguillons mous, serrés, disposés en cercles, et à cause de son pied bien différencié.

Identification: On reconnaît cette espèce à sa taille moyenne, à son pied bien différencié, à sa tête couverte d'aiguillons serrés, les plus grands étant entourés de plus petits, à sa chair molle, d'abord blanche puis brune et qui se résout en une poussière de spores, et à son odeur de désinfectant.



Comme tous les Lycoperdons, celui-ci serait comestible dans le jeune âge, mais sa chair est molle et insipide, et il est justement négligé. En plus, ce champignon se transforme facilement en bouillie à la cuisson.



# Lycoperdon hérissé

Lycoperdon echinatum Pers.  
Vesse-de-loup hérissée



C'est le plus hérissé de tous les Lycoperdons. Son **péridium** est à peu près sphérique ou en forme de toupie, gris ou roux, et il est entièrement couvert de longs **aiguillons** groupés en faisceaux, arqués et non pas raides, comme dans d'autres espèces. Ces aiguillons sont mous et aucunement piquants. Outre ces aiguillons mous qui la hérissent, cette espèce se distingue à sa couleur rousse, qui est unique dans le genre. Ce champignon a de 3 à 5 cm de diamètre sur 4 à 6 cm de hauteur. L'ensemble évoque une châtaigne dans sa bogue. La **spore** est sphérique, de couleur sombre, et pourvue de verrues. Cette espèce, pas très commune, a son **habitat** surtout dans les forêts de hêtres, où elle affectionne les fossés où se sont accumulées les feuilles mortes, dont le terreau lui convient particulièrement. On la trouve, isolée, en été et surtout en automne. C'est un des Lycoperdons dont l'identification est sûre du premier coup. Le genre Lycoperdon compte de nombreuses espèces, mais il est moins bien représenté en Europe occidentale qu'en Europe centrale, où il abonde dans les steppes de Hongrie et de Russie méridionale. C'est pourquoi ce sont les mycologues de ces pays qui l'ont le mieux étudié et qui en ont donné de magnifiques monographies. Mais beaucoup des espèces qu'ils ont décrites n'existent pas chez nous ou ne s'y rencontrent que de loin en loin. Cette

préférence pour les lieux steppiques s'explique parce que la forme sphérique des Lycoperdons, ainsi que leur cuticule imperméable, leur permet de résister mieux que d'autres espèces aux vents violents et secs qui désolent ces espaces illimités.

Identification: On reconnaît ce Lycoperdon à sa couleur sombre, rousse ou brune, et surtout à ses aiguillons, longs, serrés et mous qui le hérissent comme une bogue de châtaigne. Son habitat dans le terreau de feuilles de hêtre aide à l'identifier sans aucun risque de se tromper.



Ce Lycoperdon n'est sûrement pas toxique, mais on n'a aucun renseignement sur ses qualités gastronomiques; son aspect peu appétissant n'a encore incité aucun mycologue à en faire l'expérience.





# Lycoperdon en forme d'outre

*Calvatia utriformis (caelata) (Bull. ex Pers.) Jaap*  
Vesse-de-loup ciselée



C'est un des plus gros Lycoperdons, mise à part la peu commune Vesse-de-loup gigantesque, qui peut peser plusieurs kilos. Le Lycoperdon en forme d'outre possède un **péridium** épais, de 10 à 20 cm de hauteur et de 10 à 15 cm de large, avec un profil parfois presque cylindrique, sinon que le **pied** est un peu plus étroit que la tête. Le sommet du champignon est régulièrement aplati. Extérieurement l'ensemble du champignon est d'abord tout blanc, puis il grisonne et devient tout brun à la fin. Le revêtement externe, appelé exopéridium, est au début complètement couvert de grosses écailles pyramidales, qui s'aplatissent peu à peu et finissent par ressembler à des ciselures ou à des aréoles qui auraient été entamées dans la paroi. La **chair**, d'une **odeur** désagréable, est d'abord blanche et spongieuse, puis elle brunit et se désagrège en une poussière abondante et rousse. La base du pied, qui est stérile, survit à la tête du champignon sous forme d'une coupe grise, largement ouverte, très légère et élastique, si bien qu'on l'a utilisée autrefois comme

coussinet pour consolider les fractures. Cette base est à peu près imputrescible, et il est fréquent qu'on la trouve à sa place l'année suivante. Cette espèce n'est pas très rare; elle a son **habitat** surtout dans les vergers, les prairies grasses, où elle revient fidèlement dans ses stations. On la voit jusque dans les plus hautes prairies des Alpes. On la rencontre en été et en automne. A noter que ce fut d'abord un Lycoperdon, puis un Utraria, et qu'elle est provisoirement stabilisée dans le genre Calvatia. Le langage courant parle toujours de Lycoperdon.

Identification: Ce Lycoperdon se reconnaît à sa taille considérable pour le genre, à sa large tête aplatie, blanche, puis grise, puis brune, et constellée de grosses écailles polygonales pyramidales qui s'aplatissent peu à peu et ressemblent à des ciselures, et à la base du pied imputrescible.



Son odeur peu agréable et sa chair spongieuse n'incitent pas à consommer cette espèce, qui n'est certainement pas toxique. Comme c'est le cas de tous les Lycoperdons, celui-ci est sans doute insipide aussi.



# Boviste noircissante

*Bovista nigrescens* Pers.  
Boviste noirâtre



Au premier abord, on prendrait facilement les Bovistes pour des Lycoperdons. Mais, avec un peu d'attention, on s'aperçoit qu'elles en diffèrent par des caractères bien précis. En effet, les Lycoperdons n'ont qu'une enveloppe externe, et leurs spores sont brunes ou rousses. Les Bovistes ont une première enveloppe, toute blanche et presque toujours caduque, et, en dessous, une «peau» lisse et tenace, à l'intérieur de laquelle mûrissent les **spores**, qui sont bistre noirâtre. La Boviste noircissante est conforme à la définition du genre. Elle se présente comme une sphère, toute blanche d'abord, de 3 à 6 cm de diamètre. Son enveloppe extérieure tombe rapidement en morceaux et laisse la place à l'enveloppe intérieure, qui est brillante et absolument lisse, et aussi mince que du papier de soie, alors que la première

enveloppe est épaisse de 1 ou 2 mm. La **base** est très courte et stérile, vaguement plissée et persistante. La **tête** elle-même brunit, puis noircit très rapidement, et elle se déchire entièrement pour laisser échapper les spores quand elle est complètement déshydratée. Cette espèce a son **habitat** dans les prairies et les pâturages -mais parfois aussi dans les bois -, où on la trouve couramment en été et en automne. On la distingue immédiatement des Lycoperdons à cause de sa double enveloppe et du noircissement complet de son péridium. Ce champignon n'est qu'une curiosité de par son changement de couleur et le «parchemin» qui l'enveloppe avant la maturité.

Identification: La Boviste noircissante est facile à reconnaître par sa double enveloppe, par son péridium noircissant rapidement, ce qui la distingue des vrais Lycoperdons, qui ne noircissent jamais, et par sa présence fréquente dans les prairies et les pâturages.



Le noircissement de son péridium étant extrêmement rapide, il ne saurait être question d'envisager l'utilisation de cette Boviste en cuisine sous quelque forme que ce soit, bien qu'elle ne soit sûrement pas toxique.



# Scléroderme orangé

*Scleroderma aurantium* (Vaill.) Pers.  
Scléroderme vulgaire, Scléroderme commun



Les Sclérodermes sont voisins des Lycoperdons, mais alors que ces derniers ont un voile fragile, les Sclérodermes sont revêtus d'une peau coriace et épaisse, qui persiste longtemps après l'émission des spores. C'est le cas du Scléroderme orangé, dont la **tête** peut avoir de 5 à 15 cm de diamètre. Elle est d'abord jaune, puis devient d'un beau brun doré, et elle est parsemée de verrues ternes, obscures, qui parfois cachent entièrement la couleur vive du péridium. Cette espèce n'a pas de  **pied**  proprement dit, mais elle est supportée par un faisceau de radicelles blanchâtres et agglomérées. L'intérieur de la tête est d'abord très dur et tout blanc, et, en regardant de près, on voit qu'il est divisé en petites logettes à l'intérieur desquelles se forment les **spores**. Mais bientôt ces logettes disparaissent, la **chair** devient vite grisâtre, puis noir bleuâtre, et enfin l'intérieur se dessèche comme celui des Lycoperdons et s'échappe en poussière à travers une large déchirure. Cette chair a une **odeur** spéciale, qu'on a comparé à celle du gaz d'éclairage, mais cette odeur est

aujourd'hui inconnue du public, qui ne connaît plus le gaz de houille. Les **spores**, de couleur très sombre, sont sphériques, ornées d'un réseau et atteignent 15  $\mu$ . Cette espèce, très commune, a son **habitat** surtout dans les terrains sablonneux et sur les talus dans toutes les forêts, en été et en automne. Dans certaines forêts, comme celle de Haguenau, en Alsace, c'est par milliers d'exemplaires qu'on rencontre ces Sclérodermes, qui foisonnent partout.

Identification: On reconnaît cette espèce à sa forme sphérique, à sa peau coriace et épaisse, de couleur d'abord jaune, puis brun orangé, à ses verrues ternes et serrées, à sa chair d'abord blanche, puis grisâtre et noircissant à la fin, dure, et à son odeur spéciale rappelant celle du gaz d'éclairage.



Cette espèce n'est pas comestible et passe même pour être quelque peu toxique, ce qui n'a pas empêché certains fabricants de pâtés d'en incorporer des morceaux dans leurs fabrications pour simuler des truffes.





# Géastre en étoile

*Astraeus hygrometricus* (Pers.) Morg.  
Étoile hygrométrique



Les Astrées, ou Géastres, sont également voisins des Lycoperdons et des Bovistes. Des Sclérodermes aussi, mais leur premier épiderme a la curieuse propriété de s'ouvrir en étoile pour laisser apparaître le **péridium** lui-même, qui ressemble à une sphère qui s'ouvre à son sommet de façon très variable selon les individus, et c'est la forme de l'orifice qui est le signe principal qui permet d'identifier les espèces. L'enveloppe extérieure du Géastre en étoile se divise en six ou sept segments, ou lanières, qui s'ouvrent en étoile et se recourbent sous le péridium lui-même, auquel ils servent d'assise. Mais s'il vient à pleuvoir, ces segments se referment sur le péridium comme pour le protéger, et de là vient son nom vulgaire d'«hygrométrique». A vrai dire, il n'annonce pas la pluie et ne se referme pas avant qu'il pleuve, mais seulement lorsqu'il pleut. Le péridium lui-même a de 2 à 4 cm de diamètre, et il s'ouvre à la maturité des spores par une déchirure irrégulière, alors que chez d'autres espèces cette déchirure est

souvent parfaitement géométrique, dentelée, circulaire, cylindrique, etc. Les **spores** sont sphériques, verruqueuses, de couleur sombre, et mesurent 10  $\mu$ . C'est une espèce très commune dans certains endroits et très rare dans d'autres. Elle semble aimer le terreau des vieilles sapinières, son **habitat** préféré, et les terrains sablonneux et légers. On la trouve à la fin de l'été et en automne. Comme son «étoile» est beaucoup plus durable que le périidium, on est parfois surpris de rencontrer ces formations déroutantes quand on n'a pas vu la plante entière. Il existe beaucoup d'espèces analogues, dont la détermination n'est pas toujours facile et dont la position générique n'est pas toujours assurée.

Identification: Cette espèce se reconnaît facilement à son enveloppe extérieure qui se divise en six ou sept segments pointus se recourbant vers l'extérieur pour laisser apparaître le périidium, qui se déchire irrégulièrement à la maturité. De plus, les rayons de l'étoile se recourbent sur le périidium quand il pleut.



Aucun Géastre n'est comestible. L'épaisseur et la consistance papyracée de leur chair les rendent parfaitement impropres à toute utilisation culinaire. Ce sont exclusivement des curiosités botaniques.



# Cyathe strié

*Cyathus striatus* Huds. ex Pers.



Cette espèce passe presque toujours inaperçue du fait de sa petite taille et de ses couleurs grisâtres, qui n'attirent guère l'attention. Pourtant, elle est bien curieuse à considérer de près. Elle se présente d'abord comme une petite urne de 1 cm de hauteur, ellipsoïde ou conique, de 1 cm de diamètre, tout hérissée à l'extérieur de poils d'un brun roussâtre ou grisâtre. L'intérieur de cette urne est brillant et strié, et renferme cinq ou six grains blanchâtres qui font ressembler l'ensemble à un nid d'oiseau en miniature. Ces grains sont appelés péridioles, c'est-à-dire petits **péridiums**, et ce sont eux qui renferment les spores. Mais au début, le «nid» est fermé par une mince membrane blanche, qui se déchire et disparaît à la maturité. La coupe elle-même persiste longtemps après que les péridioles ont fini de fonctionner, car elle est de consistance coriace, et de ce fait on la trouve souvent vide. Cette étrange production est très commune, et son **habitat** se trouve sur les vieilles branches pourrissantes, sur le bord des abreuvoirs en bois, sur les souches, sur les barrières en bois dans les endroits humides. Elle semble préférer les morceaux de bois déjà couverts de mousse, car la mousse empêche une trop rapide dessiccation du support. On la rencontre en été et en automne. Il existe plusieurs espèces analogues, toutes

de petite taille et si discrètes que la plupart des promeneurs passent à côté sans les voir. Pourtant, elles méritent qu'on s'y arrête, car la disposition de leurs organes reproducteurs est d'une extrême ingéniosité. Autrefois, on croyait que les Cyathes annonçaient une période de famine.

Identification: On reconnaîtra cette espèce à sa forme en nid d'oiseau miniature, à son extérieur entièrement velu et hérissé, à son intérieur d'abord recouvert d'une mince membrane blanche bientôt caduque, puis à ses péridioles disposés comme des œufs dans le fond.



Étant donné la taille minuscule de ce champignon et l'absence totale de «chair», il est impensable qu'on puisse le «consommer». Il faut se contenter de l'intérêt qu'il représente sur le plan biologique pur.



# Phalle impudique

*Phallus impudicus* L. ex Pers.

Satyre puant, Œuf du diable, Phallus obscène, Morille du diable



C'est le plus commun des représentants d'une famille surtout tropicale. Ce champignon extravagant se présente d'abord sous la forme d'un œuf tout mou, comme ceux que pondent les poules en fin de saison, quand elles manquent de calcium. A l'intérieur de cet œuf se trouve une gelée transparente, au milieu de laquelle on voit à la coupe le futur champignon. Il ressemble alors à un noyau verdâtre avec un centre blanc. Mais bientôt l'œuf se déchire, et en une ou deux heures on voit se dresser le **pied** du champignon, qui est blanc, creux et fait d'un tissu de grosses cellules lâches mais fermes qui en assurent l'érection et la rigidité. Ce pied, qui peut avoir de 15 à 20 cm de haut, est terminé par un **chapeau** en forme de dé, ouvert à son extrémité, d'abord vert foncé et lisse, mais rapidement la matière verte dont il est fait se liquéfie en répandant une



odeur cadavéreuse abominable qui attire les mouches à viande, et ce sont elles qui vont se gorgier de cet hyménium déliquescant et transporter au loin les **spores**. Quand l'hyménium est complètement dissous, il reste une «tête», qui ressemble à une Morille blanche, c'est-à-dire faite d'alvéoles, qui ont fait donner aussi à cette espèce le nom de «Morille du diable». C'est une espèce commune dans les forêts sablonneuses, où elle se comporte en parasite des racines des arbres. On la rencontre en été et en automne, les hêtraies étant son **habitat** préféré. Il arrive qu'elle s'installe dans les plantations de rosiers qu'elle épuise rapidement. A noter aussi qu'elle peut, par son odeur, épouvanter les chevaux, qui parfois refusent d'avancer quand ils la sentent.

Identification: Il n'y a pas moyen de se tromper devant cette espèce commune dont la forme (pied haut, blanc et creux, chapeau en forme de dé et de couleur vert foncé) et l'odeur repoussante, qui fait déceler le champignon à plusieurs mètres, suffisent à une identification immédiate



On a prétendu que ce Phallus était comestible à l'état jeune. Ce doit être une bien mauvaise plaisanterie, car si encore fermé il ne sent que le radis, il n'a rien de bien tentant, et cela d'autant plus qu'il faudrait extraire le jeune exemplaire de la gélatine glaireuse dans laquelle il est solidement pris. Cela ne vaut vraiment pas la peine.



# Satyre des chiens

Mutinus caninus (Pers.) Fr.



C'est une miniature de [Phallus impudicus](#). Il se présente d'abord avec une volve allongée, blanche ou, plus souvent, ocre pâle, molle et élastique. Elle est pleine de la même substance glutineuse comme du blanc d'œuf au milieu de laquelle prend naissance le champignon lui-même; cette gélatine lui sert de lubrifiant lors de sa sortie. Le  **pied** est long de 10 à 15 cm, ocracé rougeâtre, très grêle, de 5 à 10 mm d'épaisseur tout au plus, et il est complètement criblé de trous. Il est si peu tenace que la plupart du temps on le trouve couché sur le sol comme s'il n'avait pas la force de tenir debout. La tête est ellipsoïde et pointue, granuleuse et réticulée, de couleur rouge rosâtre sous l'**hyménium**, qui lui-même est verdâtre et déliquescent. Son **odeur** est fétide, mais moins violente que celle d'[impudicus](#). Cette espèce est moins commune que l'autre, et se trouve à terre dans les bois, mais son **habitat** se situe surtout sur les vieilles souches déjà décomposées de hêtre ou de chêne. Le Satyre des chiens est un champignon de fin d'été et d'automne. Cette étrange famille des Phallacées est principalement représentée sous les tropiques, où l'on en observe des formes étonnantes, qui toutes répandent une odeur abominable. Ces

champignons ont résolu le problème de leur dissémination comme les Arums ont résolu celui de leur fécondation, car ils répandent des odeurs analogues, attirant les mouches charognardes, qui en entrant dans la fleur assurent la dissémination du pollen sur les stigmates. Chez les Phallacées, ces mêmes mouches dévorent avidement l'hyménium déliquescent; les spores traversent leur tube digestif sans dommage, et sont ensuite répandues dans la nature et confiées au hasard.

Identification: Cette espèce se reconnaît à sa taille modeste, à son pied de longueur disproportionnée avec son épaisseur et qui est criblé de trous, à sa couleur ocre, à sa tête mince et aiguë, granuleuse et réticulée, de couleur rosâtre brunissante, et à son odeur repoussante.

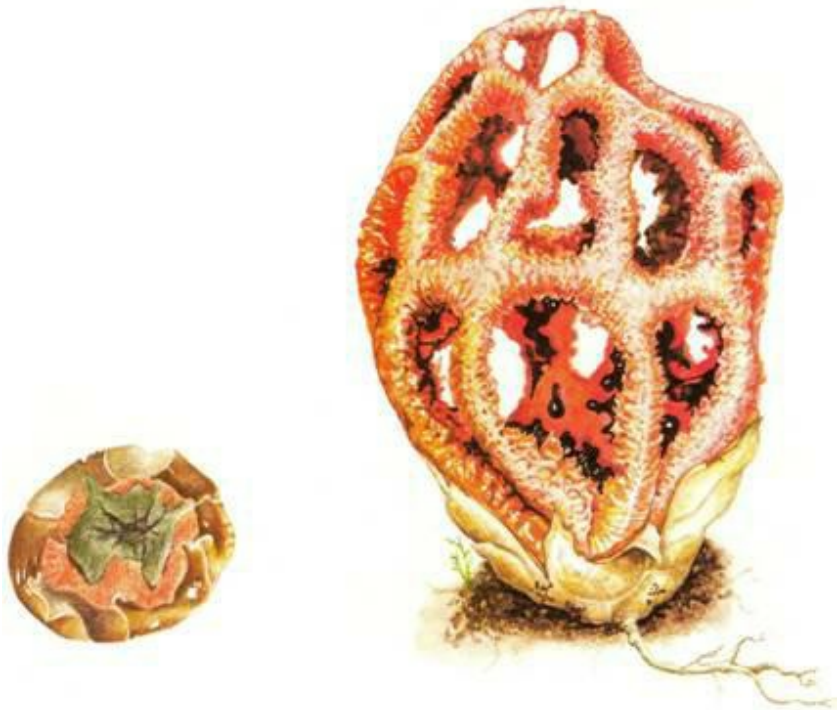


L'odeur nauséabonde qu'il exhale et sa consistance en grande partie mucilagineuse rendent ce champignon, qu'il soit jeune ou adulte, totalement impropre pour toute utilisation en cuisine.



# Clathre rouge

*Clathrus ruber (cancellatus) Mich. ex Pers.*  
Clathre grillagé, Lanterne



Cette Phallacée-ci est peut-être encore plus étonnante que les deux espèces précédentes. C'est tout d'abord un gros œuf à peu près sphérique, marqué de dessins plus ou moins carrelés, rattaché au sol par de gros filaments mycéliens blanchâtres et tenaces qui s'enfoncent profondément. Quand cet œuf, qui est une véritable volve, s'ouvre, il en sort une masse rouge qui se déploie en forme de cage grillagée, c'est-à-dire que la substance du champignon est faite de grosses mailles molles, rouges à l'extérieur, irrégulières, et qui laissent voir dans leur face intérieure un **hyménium** verdâtre et fétide, selon la nature de la famille. Cet hyménium est rapidement diffluent et les mouches passent à travers les mailles pour l'atteindre et le dévorer. Cette espèce n'est pas commune partout, et son **habitat** se situe surtout dans le Midi et sur les bords de l'Atlantique, et jusqu'en Angleterre. On y rencontre cette belle

espèce du début de l'été et jusque tard en automne, aussi bien sous les conifères que sous les feuillus. A l'intérieur du continent, elle est inexistante. En revanche, elle est très commune en Afrique, surtout dans les oasis, où elle se montre sur les bords des fossés d'irrigation parfois en quantités prodigieuses. Dans les Landes, où elle est fréquente, elle répond au nom de «Lanterne», et au Pays basque, on la considère plutôt comme un signe de mauvais augure, et bien évidemment c'est une bonne action que de l'écraser sans aucun regret quand on la rencontre malheureusement sur son chemin. Il semble bien que ce Clathre ait servi au Moyen Age dans les opérations de sorcellerie, mais sans qu'on en sache davantage.

Identification: Il faudrait être aveugle pour ne pas reconnaître du premier coup une production de la nature aussi extraordinaire et qui ne ressemble à rien d'autre. Son corps rouge et grillagé, aussi beau que du corail, surprend le premier regard et fournit son nom tout de suite.



Comme les espèces précédentes, ce champignon étrange dégage une odeur désagréable et presque repoussante qui lui enlève tout intérêt culinaire. Reste le plaisir de rencontrer une aussi belle structure et de l'étudier de près.





# Anthurus d'Archer

Anthurus Archeri (Berk.) E. Fischer



L'histoire de cette espèce est assez extraordinaire. Car elle nous est venue d'Australie ! C'est même un des très rares exemples d'une espèce exotique qui se soit acclimatée chez nous. Il semble bien qu'elle se soit montrée à partir de deux foyers distincts: l'un dans la région de Bordeaux, l'autre dans les Vosges. Dans la région bordelaise, on suppose que des **spores** de ce champignon se trouvaient dans les laines importées d'Australie. Dans la région de Saint-Dié, l'espèce aurait été amenée par des soldats australiens qui étaient passés par là, avec leurs chevaux et leur fourrage, pendant la guerre de 1914-1918. Toujours est-il que cet Anthurus s'est depuis répandu dans toute l'Europe occidentale, parfois avec une abondance étonnante. Comme toutes les autres espèces de la famille, celle-ci commence par un œuf, qui s'ouvre pour laisser s'épanouir une étoile à quatre, cinq ou six branches faite de lanières pointues, molles, retombantes, rouge-pourpre, gluantes et fétides. Une fois éclos, ce champignon est très éphémère et se décompose avec une extrême rapidité. On le trouve çà et là dans les endroits les plus inattendus; il a son **habitat** aussi bien dans les forêts humides, dans les vergers, dans les jardins que sur les tas de

sciure. Sa taille varie de 5 à 15 cm de diamètre selon la richesse du support. Cet Anthurus se montre surtout en été et en automne, par temps pluvieux, et sa puanteur le fait deviner avant qu'on ne l'ait vu. Sous les tropiques, il en existe une autre espèce, encore plus étrange, qui forme une vague étoile jaune parsemée de grains violets comme des Myrtilles. Cette espèce de la Réunion ne semble pas avoir été décrite ni nommée.

Identification: Cette espèce se reconnaît à la disposition en étoile rouge des lanières pointues, molles et gluantes de son hyménium, unique dans le monde des champignons, à son odeur infecte et à sa présence dans les forêts humides, les vergers et les jardins.



Encore une de ces espèces dont il est inutile de rappeler qu'elle ne fait pas partie des champignons comestibles, et cela surtout à cause de sa très forte puanteur. Ce qui ne nous empêche pas d'en admirer la belle construction.



# Pezize retroussée

Peziza repanda Pers.  
Pezize étalée



Toutes les Pezizes sont d'une architecture extrêmement simple. Elles se présentent sans pied, souvent sous la forme d'une coupe plus ou moins régulière, plus ou moins chiffonnée ou contournée, et leur **hyménium** tapisse l'intérieur de ses innombrables asques, qui, au moment de la maturité, projettent leurs spores dans l'air d'une façon curieuse. En effet, quand l'extrémité des asques se déchire, ou bien s'entrouvre grâce à un clapet, les **spores** sont projetées violemment et en masse dans l'atmosphère sous l'effet d'une forte pression interne. Pour s'en rendre compte, il suffit de laisser n'importe quelle espèce de Pezize se reposer un moment, puis de lui imprimer une légère secousse. On voit alors les spores s'envoler en un petit nuage qui en comporte des milliers. La Pezize retroussée est commune. Sa coupe peut avoir de 5 à 10 cm de diamètre. A maturité, elle est plus ou moins étalée, incisée sur les bords, vaguement radicante à la base, et extérieurement d'une couleur blanche et farineuse. L'hyménium lui-même est brun soutenu et uniforme, et un peu rugueux. La **chair** est ferme, cassante, assez épaisse, de la même consistance que la cire, par exemple, et d'une **saveur** assez médiocre. Cette espèce se rencontre assez couramment, dès le printemps et jusqu'en automne, dans les bois, sur les vieux troncs pourris, et surtout sur la terre brûlée, son

**habitat** de prédilection. Il y a d'ailleurs beaucoup d'espèces qui aiment ces stations où il y a eu du feu, car il est probable que la potasse des cendres leur soit favorable. Au printemps, on trouve la Pezize retroussée dans les jardins. D'autres Pezizes peuvent se présenter non pas sous la forme d'une coupe, mais sous celle d'une oreille ou d'une toupie.

Identification: La détermination des Pezizes est souvent ardue et demande le microscope, mais cette espèce se reconnaît (sans microscope) à sa large coupe, brune et un peu rugueuse à l'intérieur, à ses bords souvent déchiquetés, et à sa chair ferme et épaisse. Et aussi à son habitat sur les vieilles souches et sur la terre brûlée.



Quoique sans grande saveur, cette Pezize n'est pas méprisante et peut fournir un mets agréable, surtout lorsqu'elle est mélangée avec des Morilles ou des Tricholomes de la Saint-Georges. Elle demande une cuisson prolongée. Cependant, il ne faut pas la consommer crue, comme la plupart des Pezizes.



# Pezize vésiculeuse

*Peziza vesiculosa* Bull. ex St. Amans



Cette Pezize présente un **chapeau** en forme de coupe de 5 à 8 cm de diamètre. Fragile et translucide, elle est d'abord globuleuse, en forme de toupie, et à peine ouverte. Par la suite, l'orifice s'élargit, et elle devient plus ou moins irrégulière et flexueuse, c'est-à-dire plus ou moins ondulée sur les bords. Vers le déclin, elle adopte le contour d'une vessie campanulée aux bords crénelés, enroulés vers l'intérieur, et, finalement, elle s'évase puis s'affaisse en une coupe dilatée, à la marge relevée vers l'extérieur. La face externe est blanchâtre, parfois teintée de bistre, granuleuse, légèrement veloutée à la base. L'**hyménium**, à l'intérieur de la coupe, est jaunâtre pâle avec des reflets ferrugineux. Le **ped** est pratiquement inexistant. La **chair** est blanche, cassante, dégage une bonne **odeur** de Morille, et sa **savoir** est douce. La **spore**, elliptique, est lisse. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus, mais principalement sur les terres riches en substances organiques. Elle vient volontiers sur les vieux fumiers, entre les pavés des cours de ferme, et parfois même dans les appartements humides, de préférence là où sont posés des linoléums moisies. Elle croît aussi dans les caves, où elle atteint des proportions impressionnantes, sans doute à cause du manque de lumière. On la trouve pratiquement en toute saison, mais plus particulièrement du printemps à l'automne. On ne recherche guère ce champignon, dont les poussées sont trop capricieuses, mais lorsqu'on découvre une belle station, il mérite la récolte, car

c'est un comestible agréable. Quand il est jeune, c'est en tout cas l'un des plus charnus de cette famille, qui, dans l'ensemble, présente une chair mince dépourvue d'intérêt sur le plan culinaire.

Identification: On reconnaît entre toutes cette Pezize à sa teinte pâle, à son hyménium à peine jaunâtre, à sa forme de vessie qui s'aplatit à mesure du vieillissement et qui présente alors une marge renversée, à sa chair translucide. Son habitat sur les vieux fumiers ou dans les terrains les plus gras est aussi l'une de ses principales caractéristiques.



La Pezize vésiculeuse est un bon comestible généralement méconnu, car ses apparitions sont trop aléatoires. Si l'on découvre une de ses stations, cette espèce mérite la cueillette: son parfum est délicat.





# Pezize orangée

*Aleuria aurantia* (Fr.) Fuck.



Le **chapeau** de cette Pezize mesure de 3 à 8 cm de diamètre. Il se présente comme un réceptacle en forme de coupe, d'abord rond et régulier, puis fort étalé sur les bords, ondulé, voire déformé par les exemplaires voisins, dont la proximité gêne son développement. Il lui arrive ainsi de se contourner et de se replier sur lui-même au point de ressembler à une rose tourmentée. La face externe est d'un blanc jaunâtre, légèrement pruineuse, veloutée, mais tout à fait glabre à la fin de la poussée. L'intérieur de la coupe, c'est-à-dire l'**hyménium**, est d'une superbe couleur orangée nuancée de rouge dont l'éclat tranche vigoureusement sur la couleur terne du sol. Le **ped** est pratiquement inexistant. La **spore** est elliptique et mesure environ 9 à 10  $\mu$ . Sa **chair** est très mince, fragile, **d'odeur** à peu près imperceptible et sans **savoir**. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus, et se montre ordinairement en été et en automne sur la terre tassée, au milieu même des sentiers des forêts qu'elle fréquente. Elle croît presque toujours en troupes serrées et en grand nombre, et se répand souvent sur de longues distances. Elle est considérée comme

comestible, malgré les très médiocres qualités de sa chair. Certains amateurs, pourtant, la mangent crue, assaisonnée de sucre et de kirsch. Elle ne sert évidemment que de support à l'eau-de-vie, qui lui fournit le parfum dont elle est dépourvue. Ainsi préparée, elle est assez appétissante pour qu'on la déguste volontiers. Néanmoins, c'est un apprêt bien compliqué pour un champignon sans grand attrait, alors que c'est la pleine saison pour des espèces infiniment plus raffinées.

Identification: On reconnaît facilement cette espèce à ses coupes d'un beau rouge orangé qui, au déclin, sont complètement étalées sur le sol, quasiment dépourvues de pied, contournées tant elles sont pressées les unes contre les autres. Son habitat sur les terres battues est un autre indice.



On consomme ce champignon au dessert, cru, saupoudré de sucre et arrosé de kirsch. Cet assaisonnement compense son absence de saveur et de parfum; c'est une réjouissance pour l'œil que de contempler sa belle couleur éclatante. C'est une des rares Pezizes que l'on puisse manger crue sans réserve.



# Oreille-de-lièvre

Otidea onotica (Pers.) Fuck.  
Oreille-d'âne



Les Otidées n'ont pas la même silhouette que les autres Pezizes. Au lieu de s'étaler en coupe, elles se dressent verticalement et sont fendues sur le côté, évoquant une oreille de lièvre ou d'âne. *Otidea onotica* est la plus commune et la plus facile à reconnaître de toutes. Elle est le représentant type d'une série rassemblant plusieurs espèces de taille généralement plus faible et diversement colorées, presque toujours dans les tons bistre ou cannelle. L'Oreille-de-lièvre proprement dite a l'aspect d'une coupe fendue sur le côté, mesurant de 5 à 10 cm de haut et de 3 à 6 cm de large. C'est un **réceptacle** charnu, cireux, allongé en cornet, asymétrique; il est finement velouté sur la paroi extérieure et de couleur jaune-ocre. La face interne, l'**hyménium**, est d'un beau jaune clair parfois teinté d'ocré ou légèrement nuancé de rosé. Le **ped** est très court et couvert de poils blancs. Sa **spore** est de forme elliptique et mesure 6 à 7  $\mu$ . La **chair** est mince, fragile et cassante, et n'a ni **odeur** ni **savoir**. Cette jolie espèce a le plus souvent son **habitat** dans les forêts de feuillus, notamment

sous les hêtres, de préférence en terrain sableux. On la trouve aussi sous les pins, mais plus rarement. Elle pousse généralement en touffes de plusieurs exemplaires réunis par le pied; celui-ci plonge assez profondément dans le sol et se prolonge par de gros filaments mycéliens. L'Oreille-de-lièvre est toujours une jolie trouvaille, même si elle ne présente qu'un intérêt très relatif sur le plan culinaire. Il est à noter que ce champignon perd sa belle couleur appétissante à la cuisson et qu'il a tendance à noircir.

Identification: L'Oreille-de-lièvre se distingue facilement des autres Otidées par sa grande taille, par sa couleur jaune-ocre, par sa position verticale, et surtout par la fente caractéristique qui la sépare du pied et lui donne cette silhouette étonnante, évoquant l'oreille d'un lièvre ou d'un âne.



Cette espèce est un mets de médiocre qualité. Elle se consomme cuite mais, malheureusement, elle noircit à la cuisson. Ainsi, le plaisir esthétique ne compense pas la déception du gastronome. Il faudra donc la mélanger à d'autres espèces plus savoureuses. Ce sera là l'occasion d'un échange de bons procédés: ces dernières lui communiqueront leur parfum, et elle donnera du volume à l'ensemble.



# Pezize superbe

*Sarcosphaera eximia* (*coronaria*) (Dur. et Lév.) Maire



Ce champignon est sans doute le plus curieux d'entre les Pezizes. Il se présente d'abord sous la forme d'une sorte de pomme de terre qui affleure à la surface du sol. Son diamètre varie généralement entre 10 et 15 cm mais dépasse parfois ces dimensions. Peu après qu'il est apparu à la surface, ce tubercule, qui est creux à l'intérieur, commence à s'ouvrir, par le sommet, en forme d'un orifice circulaire, puis il se déchire et forme une étoile à plusieurs branches, dont le nombre varie généralement entre 5 et 8. On voit ainsi apparaître une grosse coupe qui peut atteindre 20 cm de diamètre, voire plus. Blanchâtre et souillé de terre sur sa face extérieure, ce champignon arbore à l'intérieur, sur **l'hyménium**, un magnifique mauve violacé qui évoque les teintes subtiles de certaines porcelaines chinoises. Mais ce merveilleux coloris s'efface bientôt: en effet, les **spores** brunes qui viennent à maturité teintent tout l'hyménium. Finalement, sur le fond sombre ne demeurent plus que des reflets de la somptueuse couleur primitive. La **chair**, blanche, est dépourvue **d'odeur** et de **saveur**. L'**habitat** de prédilection de cette étrange et séduisante espèce se trouve dans les forêts de conifères, mais elle marque une nette préférence pour les pins en terrains sablonneux. Elle ne craint pas les terrains les plus argileux, dont elle crève la croûte pour mettre au jour son tubercule et pour



faire éclore ses pétales, et elle apprécie également les terrains calcaires. Elle croît dès le début du printemps, mais sa véritable saison est en automne. On la donne comme comestible, mais on a observé des cas mortels d'intoxication chez des personnes qui s'adonnent à la cuisine naturiste et qui l'ont consommée crue.

Identification: Il n'est certes pas besoin d'un microscope pour reconnaître au premier coup d'œil cette énorme Pezize, Sa forme de large coupe déchirée en étoile, la «pomme de terre» qui caractérise le premier stade de sa poussée, la merveilleuse couleur mauve de son hyménium qui vire ensuite au brun ne permettent pas l'hésitation.



Crue, cette espèce est reconnue comme toxique et sa consommation peut entraîner la mort. Elle est considérée comme comestible si elle est correctement cuite. Mais il est préférable de ne pas prendre le risque.



# Pezize très large

*Discina perlata* Fr.



Il s'agit là d'une Pezize pour le moins bizarre. Elle présente une **cupule** concave dont le diamètre varie de 3 à 5 cm. Cette coupe s'aplatit progressivement et devient, finalement, tout à fait convexe. Elle est chamue et de consistance céracée. Extérieurement, elle est couverte d'une fine poussière, légèrement poilue, de couleur blanchâtre plus ou moins teintée de rose pâle. La marge est d'abord incurvée vers la face intérieure, puis elle se déroule et se recourbe vers l'extérieur. Sur la face interne, l'**hyménium** est épais d'environ 1 mm. Il est d'abord de couleur brune, puis devient brun-fauve et pâlit peu à peu; vers le déclin, il est tout ridé, rugueux et très souvent percé de petites fossettes plus ou moins profondes. Le **pied** est très caractéristique: il ressemble à celui de certaines Helvelles. Il est très court et épais d'environ 1 cm. Il est radicant, sillonné, et présente intérieurement des cavités irrégulières. Dans

l'ensemble, il est blanchâtre. La **chair**, de 3 à 5 mm d'épaisseur, est ferme, fragile, blanc roussâtre; elle est dépourvue d'**odeur**, mais sa **saveur** est assez agréable. La **spore** a des dimensions imposantes: 30  $\mu$  sur 15; elle présente à son extrémité un appendice parfaitement visible. L'**habitat** de cette espèce se trouve en montagne, dans les forêts de feuillus, mais aussi dans les vieilles sapinières, dont elle apprécie les épais tapis d'aiguilles. Elle croît en automne et vient tantôt isolée, tantôt en tapis compacts dont l'importance est assez surprenante.

Identification: Cette Pezize se reconnaît à son hyménium brun au début, pâlisant vers le déclin, rugueux, plissé, pourvu de fossettes, et à ses bords repliés vers l'intérieur à l'état naissant, inclinés vers l'extérieur par la suite. Sa croissance en troupes dans les forêts de feuillus et les vieilles sapinières est également un indice.



Ce champignon possède une saveur agréable qui le fait considérer comme comestible. Néanmoins, l'expérience ne venant pas soutenir l'hypothèse, il est préférable de s'abstenir de le consommer.



# Pezize écarlate

*Sarcoscypha coccinea* (Fr.) Lamb.



Au printemps, dans un lieu broussailleux, des taches rouge écarlate, éblouissantes, annoncent à n'en pas douter la présence de Pezizes écartâtes. Le **réceptacle** de cette espèce mesure de 2 à 4 cm de diamètre. Il se présente d'abord sous une forme turbinée, s'écarte ensuite comme un entonnoir à bords relevés, puis il s'étale en coupe plus ou moins ouverte. La face extérieure est rosée par temps humide et pâlit par temps sec; elle est ridée et couverte d'un duvet blanchâtre. La face interne, l'**hyménium**, est d'un rouge écarlate unique et d'une luminosité éclatante. Le **pied**, de 2 cm de long environ, prolonge la face externe; il est cylindrique, plus ou moins épais, vilieux, laineux, blanc. Parfois il est complètement absent, et la coupe que forme ce champignon semble alors reposer directement sur son support. La **spore**, de forme variée, mesure de 10 à 12  $\mu$ . La **chair** est ferme, élastique et sans **odeur**. Cette jolie espèce a son

**habitat** sur les brindilles éparses dans les forêts, dans les buissons, les fossés ou sur le bois mort; elle marque une préférence pour les branches sèches du prunellier *Prunus spinosa*, appelé aussi Épine noire. On est en effet à peu près sûr de la rencontrer au printemps et en été dans les fourrés où croît cet arbuste buissonneux. *Sarcoscypha coccinea* est parmi les premiers champignons à annoncer le retour de la belle saison. Il a, en outre, joué un rôle historique: en effet, un mycologue hollandais du siècle dernier, saisi d'admiration pour cette espèce au coloris fastueux, conçut du même coup sa vocation. C'était Christiaan Persoon, dont les recherches devaient être de première importance pour le développement de la mycologie. Il fut non seulement le prédécesseur mais aussi l'initiateur de Fries, qui reprit en grande partie ses travaux et qui y puisa les principes de sa propre classification.

Identification: Cette petite Pezize en forme de coupe se reconnaît facilement à son hyménium d'un rouge écarlate éclatant, à sa face externe légèrement ridée et teintée de rosé par temps humide et à sa croissance, au premier printemps, sur les branches mortes des haies, notamment là où se trouvent des prunelliers.



Ce champignon est comestible. Toutefois, sa belle couleur écarlate n'est pas un attrait suffisant pour qu'on l'emploie en cuisine: sa petite taille, sa chair élastique et coriace en font un mets de bien médiocre qualité.





# Pezize du cèdre

*Sepultaria sumneriana* (Cooke) Masee



Cette Pezize vient probablement d'Afrique du Nord. Elle est, en effet, strictement liée au cèdre, essence que nous avons importée des contrées méditerranéennes, et notamment de l'Atlas marocain. Elle a suivi les cèdres dans leur voyage et s'est implantée dans nos parcs et nos jardins. Avec l'Anthurus d'Archer (*Anthurus Archeri*), c'est l'une des rares espèces exotiques qui aient su s'adapter au climat et au sol français. *Sepultaria sumneriana* est une espèce souterraine. Son nom vient du latin *sepelire*, qui signifie «ensevelir», car, avant son éclosion, elle est complètement enterrée. Cette espèce se présente d'abord comme un **tubercule** en forme de sphère creuse mesurant de 4 à 5 cm de diamètre, complètement fermé, ocracé brunâtre et couvert d'un feutrage serré de poils. Il affleure alors à peine la surface du sol. Mais, bientôt, le tubercule émerge, s'ouvre et se découpe en lobes irréguliers, déchiquetés, extérieurement velus, ocracé pâle, qui se déploient comme les pétales d'une

fleur. L' **hyménium** est crème, à peine grisâtre. La chair est blanchâtre, son **odeur** est agréable et sa **savoir** évoque celle des Morilles. Cette Pezize a son **habitat** exclusif près des cèdres et se nourrit des aiguilles tombées. On la trouve partout où l'on a planté ces nobles arbres, et même dans les parcs de Paris, dès le début du printemps. Si, donc, on sait où trouver des plantations de cèdres adultes, on explorera utilement leurs environs: en mars ou en avril, on est à peu près sûr d'y découvrir des Pezizes. On pourra très souvent en faire une récolte abondante, car elles viennent généralement en troupes assez nombreuses.

Identification: Cette espèce se reconnaît facilement à sa coupe d'abord fermée puis, lorsqu'elle est complètement sortie de terre, à ses lobes brun noirâtre à l'extérieur et crème à l'intérieur, évoquant une fleur épanouie ou une étoile, et à son habitat, semi-enterré, exclusif sous les cèdres. En dégagant les aiguilles tombées, on verra affleurer le tubercule sphérique qui caractérise ce champignon avant qu'il ne soit arrivé à maturité.



C'est, parmi les Pezizes, l'un des champignons de cette série les plus agréables à consommer. Sans doute ce n'est pas un comestible de grand choix, mais sa saveur, qui rappelle celle de la Morille, peut faire illusion.



# Helvelle crépue

*Helvella crispa* Scop. ex Fr.  
Oreille-de-chat



Il n'y a pas grande différence entre les Pezizes et les Helvelles; ces dernières ne se distinguent souvent que par leur pied apparent lisse ou lacuneux, qui porte à son sommet une sorte de «Pezize» dont la conformation plus ou moins chiffonnée ou lobée conditionne les dimensions de la surface sporifère. L'Helvelle crépue est la plus commune des Helvellacées. Sa tête, ou son **chapeau**, si l'on peut l'appeler ainsi, mesure de 5 à 10 cm de diamètre. Il est blanchâtre ou jaunâtre pâle, prumineux, enflé, lobé, ondulé sur les bords, diversement contourné, formé de lames crispées, redressé en forme de mitre ou de croissant. Il adhère primitivement au pied, puis devient entièrement libre. Le **pied** mesure de 1 à 3 cm de diamètre et de 5 à 15 cm de hauteur. Il est épais, ferme, un peu ventru vers la base, creusé de lacunes profondes ou parcouru de côtes plates, creuses et plus ou moins veinées, anastomosées. Il est prumineux, d'un blanc pur, puis jaunâtre. On remarquera que l'architecture de ce pied est à la fois très économique et très solide: il est en effet entièrement composé d'éléments qui préfigurent ce qu'on appelle en termes de bâtiment le «fer U»

et le «fer T», dont la caractéristique est d'épargner beaucoup de matériau sans diminuer pour autant la résistance. Cette belle espèce qui, lorsqu'elle est bien fraîche, évoque une fleur, a une **chair** coriace, sans **odeur** ni **saveur** perceptibles. Elle a son **habitat** tantôt dans les prés, tantôt dans les forêts de feuillus, tantôt le long des routes ou des haies, dans l'herbe ou le gazon. Elle vient généralement en automne, parfois assez tardivement. Elle peut être très commune dans certaines stations et très rare dans d'autres.

Identification: Il est facile de reconnaître cette Helvelle à son chapeau blanchâtre ou jaunâtre pâle, membraneux, contourné irrégulièrement comme un œillet, et à son pied tout blanc et lacuneux. Son apparition tardive est également un signe distinctif.



Cette Helvelle est considérée comme comestible. Mais sa chair, à la fois coriace et insipide, n'incite guère à l'utiliser, d'autant qu'à l'époque de l'année où elle pousse, il ne manque pas d'espèces savoureuses.



# Helvelle à pied blanc

*Helvella albipes* (monachella) Boud.



C'est une Helvelle de petite taille ou, tout au moins, de taille moyenne. Son **chapeau** - on devrait plutôt dire son réceptacle - mesure de 3 à 4 cm de diamètre. Il est généralement composé de deux lobes, parfois de trois; ils ont la forme d'un rein et touchent à peine le pied. Au début, ils sont d'un brun presque noir, légèrement plus clair sur les bords et sur la face intérieure. Le **pied** mesure de 4 à 10 cm de hauteur. Il est cylindrique, creux, tout blanc, un peu velouté, et présente quelques embryons de lacunes à la base; cette caractéristique, cependant, n'est pas constante, et il arrive souvent qu'il soit absolument lisse. Sa **chair**, très maigre, est dépourvue d'**odeur** et de **savoir**. Les **spores** de cette espèce sont remarquablement grandes: elles mesurent environ 22  $\mu$  sur 14. Elles sont transparentes, longuement ovales et présentent deux ou trois guttules huileuses à l'intérieur. Les paraphyses, c'est-à-dire les cellules stériles qui séparent les asques, sont beaucoup plus longues que les asques et se terminent au sommet en forme de massue. Ces derniers détails ne

sont pas nécessaires à la détermination de l'espèce, mais ils inciteront les amateurs qui disposent d'un microscope à faire un examen particulièrement intéressant. Cette espèce n'est pas très commune. Elle a pour **habitat** les forêts de feuillus et elle vient en été et en automne sur les terrains sablonneux et calcaires. On la rencontre aussi aux lisières des prés, au bord des sentiers et même dans les jardins. On la trouve rarement en quantités importantes. Elle n'a d'autre intérêt que de satisfaire la curiosité de l'amateur.

Identification: Parmi les Helvelles de petite taille, qui ne sont pas toujours faciles à distinguer les unes des autres, *Helvella albipes* se reconnaîtra surtout à son chapeau bi- ou trilobé d'un brun souvent presque noir. Au microscope, sa spore ovale et très grande permet une identification précise.



On ne sait rien de la comestibilité de cette espèce. Sa taille médiocre, sa chair maigre et dépourvue de qualités gustatives, sa relative rareté n'ont pas excité la curiosité des amateurs. Il est préférable de les imiter.





# Helvelle élastique

*Leptopodia elastica* (Bull. ex St. Amans.) Boud.



On a cru nécessaire de séparer les *Leptopodia* des Helvelles proprement dites à cause de leur chapeau, généralement composé de deux lobes seulement, et à cause de la minceur de leur pied, d'où leur nom (*leptos*, fin, délié; *podos*, pied). L'Helvelle élastique est conforme à la définition générique. Son **réceptacle** mesure de 2 à 4 cm de large. Composé de deux lobes, quelquefois de trois, il adopte la forme d'une selle de bicyclette. Ces lobes sont vaguement ondulés-contournés et non pas fortement plissés-labyrinthés, comme chez la plupart des Helvelles classiques; ils sont réfléchis et retombants, blancs, blanchâtres ou faiblement jaunâtres. Ils rappellent plutôt les contours d'une *Pezize* qui serait posée sur un pied et repliée sur les côtés. Le **pied** mesure de 3 à 4 mm d'épaisseur, ce qui justifie pleinement le nom de l'espèce. Il est prumineux vers le haut et uniformément blanchâtre. Il est creux de haut en bas et devient légèrement plus épais vers la base. La **chair** est élastique et n'a

n i **odeur** n i **savoir** particulières. L'ensemble de ce champignon, d'ailleurs, donne une sensation d'élasticité remarquable: on peut le plier et le tordre sans qu'il se rompe, et cette propriété est assez rare pour avoir inspiré l'adjectif qui le définit. *Leptopodia elastica* a son **habitat** dans les forêts de feuillus; elle pousse ordinairement sur la terre nue, mais on la rencontre aussi parfois sur de vieilles souches en décomposition. Elle commence sa poussée dès la fin de l'été et devient commune en automne. Cette espèce fait partie d'un groupe comprenant plusieurs espèces, mais toutes sont assez rares. Une bonne connaissance de *Leptopodia elastica* sera un bon point de départ pour distinguer entre elles ces charmantes et intéressantes Helvelles.

Identification: Cette Helvelle se reconnaît à son chapeau composé de deux lobes qui se replient vers le bas et lui donnent la forme générale d'une selle de bicyclette. L'ensemble du champignon est blanchâtre, le pied est mince, cylindrique et creux. Le tout est très élastique et malléable.



Cette espèce n'est pas consommable, même si aucun auteur ne met en doute sa comestibilité. Le caractère élastique de sa chair et sa faible taille ne la destinent pas aux préparations culinaires. A cueillir à titre de curiosité.



# Pezize vulgaire

*Paxina (Acetabula) acetabulum (vulgaris) (L. ex St. Amans) O. Kuntze*  
Pezize en coupe



Cette espèce fait la liaison entre les Pezizes proprement dites et les Helvelles. En effet, son **chapeau** - ou son réceptacle - se présente comme une coupe de 3 à 6 cm de diamètre. Il est très fragile et cassant. La face externe est d'abord brun clair, puis devient peu à peu brun foncé et tourne au noirâtre vers le déclin. L'**hyménium** tapisse la paroi interne, comme chez toutes les Pezizes. Le **ped** constitue l'élément le plus caractéristique de cette espèce. Il est assez court, presque enterré, puisqu'il ne mesure guère que 3 ou 4 cm de hauteur; par ailleurs, il est épais, creux, de tonalité blanchâtre, marqué de sillons profonds et de côtes saillantes qui s'étendent en un réseau de veines ramifiées, qui se répartissent sur la base de la coupe et semblent la soutenir, donnant au champignon un port particulièrement élégant. Ce pied «helvelloïde» a incité certains mycologues à classer cette espèce parmi les Helvellacées. Toutefois, les vraies Helvelles ne présentent jamais un chapeau en coupe creuse; celui-ci a

presque toujours un aspect chiffonné. D'autre part, leur pied, au lieu de s'évaser, comme pour servir de support à l'extérieur de la coupe, est toujours nettement séparé du chapeau. Sa **spore** mesure 12 à 15  $\mu$ . La **chair** de cette espèce est peu consistante, sans **odeur** ni **savoir**. Elle a son **habitat** dans les terres cultivées, le long des haies principalement, mais on la rencontre aussi dans le terreau des vieilles sapinières. Elle apprécie les endroits ombragés, et, au printemps, il n'est pas rare de la trouver en quantités suffisantes pour mériter la peine d'une récolte.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son réceptacle en forme de coupe régulière, porté par un pied épais, entièrement côtelé comme celui d'une Helvelle et enveloppant la coupe jusqu'à ses bords, à sa couleur brun pâle, qui devient progressivement plus foncée et vire au noirâtre quand s'amorce le déclin.



Sans être un comestible de premier choix, cette espèce n'est pas sans intérêt et complète les récoltes un peu maigres du printemps. On peut aussi la mélanger avec des Morilles, puisque celles-ci se montrent au même moment et qu'elles parfumeront agréablement le mets.



# Gyromitre

*Gyromitra esculenta* (Pers.) Fr.  
Fausse Morille, Moricaude



Cette Fausse Morille a un aspect bien particulier. Son **chapeau** mesure de 6 à 10 cm de diamètre. Il est enflé, difforme, ondulé et présente des plis contournés en tous sens, un peu comme les circonvolutions du cerveau. Ces replis sont serrés, glabres, d'un brun châtain. Leur marge est blanche et adhère au pied. Le **pied** mesure de 1 à 2 cm de diamètre et de 4 à 5 cm de hauteur. Il est aussi lisse que le chapeau, complètement creux et de couleur blanchâtre ou roussâtre. Sa **spore** elliptique et lisse mesure 10 à 12  $\mu$ . La **chair** est mince, mais l'**odeur** et la **saveur** sont agréables, moins délicates cependant que chez les Morilles véritables. L'odeur, en particulier, a un fond musqué auquel s'ajoute une senteur évoquant un peu celle du savon qui persiste après la cuisson. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de conifères, en terrain siliceux. Elle n'est pas très commune en France en dehors des Vosges, où on la rencontre assez fréquemment au printemps. En revanche, dans l'est de l'Europe, elle est très répandue, au point que des pays comme la Pologne, où elle pousse à foison dans les immenses forêts de pins, peuvent l'exporter par tonnes après dessiccation. Son utilisation en cuisine demande quelques précautions. Il faut en effet savoir que, tout comme les Morilles, cette espèce est extrêmement toxique quand elle est consommée crue. Même cuite, elle demeure un violent



poison si on en mange plusieurs fois de suite. Il est prudent de ne consommer cette espèce qu'après dessiccation: elle devient alors absolument inoffensive.

Identification: On reconnaîtra cette espèce à son caractéristique chapeau cérébriforme dont la marge blanche adhère au pied, globuleux-lobé, plissé-sinueux, brun roussâtre et creux, à son pied plutôt trapu, irrégulier, blanc ou jaunâtre, et entièrement creux.



Frais, ce champignon contient une toxine dangereuse en cas d'ingestions répétées. Elle a une action anaphylactique provoquant un éclatement des globules rouges. Après dessiccation, en revanche, elle peut être consommée sans danger.



# Morille comestible

*Morchella esculenta (vulgaris) Pers. ex St. Amans.*  
Morille commune



C'est la plus grande des Morilles. On trouve parfois des exemplaires géants qui peuvent peser de 400 à 500 grammes. Dans ce cas, il est fréquent que le pied n'ait pas la force de supporter le chapeau; celui-ci s'affaisse alors sur le côté. Ordinairement, son **chapeau** mesure de 15 à 20 cm de diamètre. Sa silhouette et sa couleur sont très variables, mais le plus souvent ce champignon est de forme arrondie, plus ou moins sphérique; cependant, il peut aussi être ovale ou conique. Sa couleur typique est d'un beau jaune ocracé. Il présente des alvéoles amples, bien ouverts, dont les replis rayonnent vers le centre. Ces **alvéoles**, de 2 à 4 mm de diamètre, sont à la fois arrondis et anguleux. Le **pied**, comme le chapeau, mesure de 15 à 20 cm. Il est blanc, très large, entièrement creux, robuste, à peu près glabre, épaissi et sillonné à la base. L'**odeur** est agréable. La **spore** est ocre-roux, elliptique, mesurant de 10 à 12  $\mu$ . Cette espèce a pour **habitat** privilégié les forêts de conifères, mais elle

est extrêmement capricieuse et on la rencontre aussi dans les endroits les plus inattendus: le long des haies, dans les parcs, sur les terres remuées ou remblayées, dans les jardins, sous les ormes, sous les frênes et sous les pommiers. On voit même pousser des exemplaires de taille impressionnante dans les ruines des maisons incendiées. Quand cette Morille est bien typique, il est facile de l'identifier, grâce à sa couleur d'un beau jaune-ocre et à sa tête ronde si particulière. Mais il arrive que sa ressemblance avec des espèces voisines soit si grande que la distinction devient hasardeuse, car chez les Morilles, les détails microscopiques sont à peu près inutilisables, à cause de l'uniformité de ces caractéristiques dans l'ensemble du genre.

Identification: On reconnaît cette Morille à sa grande taille, à son gros chapeau rond et alvéolé, à sa couleur jaune-ocre brillant, à son robuste pied blanc, creux et sillonné à la base, à son habitat dans les parcs et les terres remuées, mais surtout sous les conifères, les ormes et les frênes au printemps.



Morchella esculenta est un excellent comestible. Néanmoins, elle est moins parfumée que la [Morille conique](#) (*Morchella conica*). Comme toutes les Morilles, elle ne doit jamais être consommée crue, car elle présente alors des propriétés toxiques.



# Morille conique

*Morchella conica* Pers.



Alors que chez [Morchella esculenta](#) (Morille comestible) il n'y a pas de séparation entre le pied et le chapeau, chez la Morille conique un sillon bien marqué, appelé vallécule, se dessine entre les deux parties du champignon. Les Morilles, d'ailleurs, sont classées dans une espèce ou dans l'autre selon que ce sillon existe ou non. *Morchella conica* a un **chapeau** de 2 à 4 cm de diamètre et de 5 à 10 cm de hauteur. Il est nettement conique, voire pointu. Il est de couleur fauve olivâtre et présente des **alvéoles** allongés qui font toute la longueur du chapeau et sont subdivisés par des cloisons transversales. Ces alvéoles sont séparés par des côtes stériles qui deviennent très rapidement toutes noires. Les alvéoles secondaires sont ordinairement bien sériés et allongés, presque rectangulaires ou carrés. La vallécule est assez visible chez les jeunes exemplaires, mais a tendance à s'effacer chez les exemplaires plus âgés.

L'intérieur est creux et les parois sont couvertes de fins flocons blanchâtres. Le **pied** a sensiblement la même hauteur que le chapeau. Il est blanc, cylindrique ou atténué à la base, plus ou moins sillonné dans le sens longitudinal, couvert de petites écailles coniques, blanches et serrées. La **spore** mesure de 12 à 15  $\mu$ . **La chair** est peu consistante et d'aspect cireux, grisâtre dans le chapeau, plus claire dans le pied. Son **odeur** et sa **saveur** sont peu perceptibles. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de conifères; elle apprécie particulièrement les sapins argentés; on la trouve plus rarement sous les épicéas. Elle se montre très tôt après la fonte des neiges. Ce n'est pas une cueillette facile, car la couleur terne des Morilles leur permet de passer inaperçues.

Identification: Cette Morille se reconnaît à sa forme conique, à sa couleur sombre, à ses alvéoles séparés par des côtes longitudinales et des veines transversales, divisés eux-mêmes en alvéoles secondaires, à son pied blanchâtre et à son habitat sous les conifères de montagne.



Ce champignon prend toute sa valeur culinaire après cuisson. Elle communique aux aliments qu'elle accompagne un parfum incomparable. Au dire des gourmets, c'est la meilleure des Morilles. La production française étant insuffisante, on en importe de grosses quantités des pays de l'Est. Malgré cela, son prix reste très élevé et ce champignon est devenu un mets de luxe.





# Morillon

*Mitrophora semilibera* (hybrida) (DC. ex Fr.) Lév.  
Mitrophore hybride



Ce Morillon diffère des vraies Morilles par une particularité singulière. En effet, le chapeau des Morilles est tantôt collé contre le pied, tantôt séparé de celui-ci par un sillon plus ou moins marqué. *Mitrophora semilibera* a bien un **chapeau** semblable à celui des Morilles, mais il est partiellement séparé du pied, auquel il n'adhère que par le sommet. D'où son qualificatif d'«à moitié libre», qu'il mérite amplement. Le diamètre de ce chapeau n'excède guère 3 ou 4 cm. Il est conique, pointu, marqué de côtes longitudinales réunies par des veines qui forment des **alvéoles** plus ou moins réguliers. Il est de couleur ocracé pâle ou brunâtre. Le **pied** est tubulaire, de hauteur variable, blanc, un peu granuleux au sommet. Le chapeau et le pied réunis ont entre 5 et 10 cm de hauteur. La **chair** est plutôt fragile et légèrement aqueuse. Cette espèce n'est pas rare. Elle a son **habitat** sur les terres cultivées, mais elle aime aussi les sous-bois humides; sa station favorite se trouve dans les plantations de peupliers, dont les

feuilles mortes sont sa nourriture préférée. Elle apparaît au printemps, en même temps que les Morilles. Le chapeau de ce champignon égale en qualité celui des Morilles. L'espèce a le mérite de croître en troupes relativement abondantes; ce n'est pas un mince avantage, si l'on songe à la rareté des Morilles. Toutefois, elle a l'inconvénient d'être plus petite et plus mince que la [Morille conique](#) (*Morchella conica*). D'autre part, elle doit être consommée aussitôt après la cueillette, car elle pourrit avec une extrême rapidité. Du soir au matin, elle n'est plus consommable.

Identification: Cette espèce se reconnaît à son chapeau conique et «morchelloïde» qui semble simplement posé sur l'extrémité du pied. Celui-ci est tubulaire, blanc et légèrement granuleux dans le haut. Sa préférence pour les peupliers est un autre signe d'identification.



Le chapeau de cette espèce est aussi délicat que celui des Morilles, mais, plus mince et plus petit, il manque un peu de volume et doit être cueilli en abondance. Le pied n'a aucun goût et doit être rejeté.



# Verpe en forme de dé

*Verpa conica (digitaliformis) Swz. ex Pers.*



Le **chapeau** de cette modeste espèce mesure de 1 à 3 cm de diamètre. Il évoque un dé à coudre qui serait posé au sommet d'un pied. Il est de forme conique - ou plutôt tronconique - et ombiliqué à son sommet. Il est plus ou moins côtelé, ruguleux, de couleur brunâtre sur le dessus, blanc sur la face inférieure. Le **pied** mesure 1 cm de diamètre environ et de 4 à 8 cm de hauteur. Il est ordinairement cylindrique sur toute sa longueur, parfois un peu renflé à la base. Il est creux, blanchâtre, et couvert de petites écailles de la même couleur. Cette curieuse espèce n'est pas communément répandue; elle a ses zones d'élection, relativement restreintes. Aussi beaucoup de mycologues pourtant très expérimentés ne l'ont-ils jamais rencontrée. Elle a son **habitat** dans les forêts de conifères, mais il arrive qu'on la rencontre le long des haies, dans les prés moussus, où elle passe facilement inaperçue à cause de sa petite

taille. Sa période de croissance commence avec le printemps; elle a généralement disparu au début de l'été. Il existe dans ce genre une autre espèce, plus petite encore puisqu'elle ne dépasse guère 2 à 4 cm de hauteur. Elle est en général un peu plus pâle. Il est probable, cependant, qu'on ait seulement affaire à une variété naine de la conica. De toute manière, le genre *Verpa*, peu nombreux en Europe, ne comprend que des espèces de silhouettes semblables. On pourrait dire que ce sont des Morilles sans alvéoles et comparer les Morilles à de petites colonies de *Pezizes* qui auraient préféré le travail en série pour diminuer les frais et augmenter leur surface sporifère.

Identification: Son chapeau en forme de dé à coudre est très caractéristique de cette espèce peu répandue en Europe et dont la taille est si modeste qu'il faut beaucoup d'attention pour la découvrir. Ce chapeau semble reposer au bout d'un pied blanc, cylindrique et creux, couvert d'écaillés elles aussi de teinte blanchâtre.



On ignore si cette espèce est comestible ou non. A priori, on est tenté de la croire inoffensive. Toutefois, la minceur et la médiocrité de sa chair, son absence de parfum n'excitent guère la curiosité du gastronome.



# Spatulaire jaune

*Spathularia flavida* Pers.



La famille des Géoglossacées comprend un certain nombre d'espèces qui, toutes, adoptent la forme d'une massue allongée ou globuleuse. Leur consistance est très variable: tantôt ferme, tantôt molle ou gélatineuse. L'**hyménium** recouvre la surface de la massue, ou plutôt du réceptacle. *Spathularia flavida* est un représentant type de cette famille. Elle se caractérise par une **tête** oblongue quelquefois arrondie, obtuse, entière ou divisée au sommet en deux ou trois éléments qu'on pourrait appeler des lobes. Le **piéd**, qui est épais, droit, cylindrique, semble descendre de cette tête comme le ferait le manche d'un éventail oriental: il traverse et atteint presque le sommet de la spatule; celle-ci l'entoure sans toutefois le recouvrir. Ce pied est d'autant plus apparent que sa couleur blanche tranche nettement sur le centre du chapeau, d'un beau jaune éclatant. La taille de l'ensemble, chapeau et pied, est très variable, mais le plus souvent modeste: en effet, l'espèce ne dépasse guère 6 à 8 cm de hauteur; il arrive pourtant, dans des endroits favorables, qu'elle

atteigne de 10 à 12 cm. Sa **chair** ne présente ni **odeur** ni **saveur**. Ce joli champignon a couramment son **habitat**, en région montagneuse, dans les forêts de conifères, dans les endroits particulièrement humides. Il pousse généralement sous les pins et sous les épicéas, mais il arrive aussi qu'on le rencontre à proximité d'autres essences. Il forme de petits cercles qui sont en général d'une parfaite régularité. Parfois, il vient aussi en troupes isolées. Il croît dès l'été et poursuit ses poussées en automne.

Identification: Le chapeau de cette espèce est si caractéristique qu'on ne saurait la confondre avec aucune autre. Son pied blanc, qui traverse presque de part en part ce réceptacle d'un beau jaune, est un autre trait distinctif de ce champignon. De plus, on ne le rencontre que dans le voisinage des conifères, de préférence sous les pins et les épicéas. On saura d'emblée reconnaître cette charmante et curieuse Spatulaire.



*Spathularia flavida* n'a, semble-t-il, jamais été testée; on ne sait donc rien de sa comestibilité, mais on suppose qu'elle est inoffensive. Sa chair n'ayant ni odeur ni saveur, elle n'a d'autre intérêt que scientifique.





# Léotie visqueuse

*Leotia lubrica* Pers.  
Léotie glissante



Le **chapeau** de cette petite espèce mesure de 1 à 2 cm de diamètre. Il est gélatineux mais non gluant, comme celui d'une Trémelle, massif, globuleux convexe, un peu déprimé au sommet, avec des bords anguleux, sinueux, enroulés vers la face inférieure. Il est de couleur jaune brunâtre tirant légèrement sur l'olivâtre. Le **pied** mesure de 3 à 6 cm de hauteur. Il est mince, cylindrique, égal, souvent rempli, au début de la poussée, d'une substance gélatineuse ressemblant à du blanc d'œuf, parfois creux ensuite. Comme le chapeau, sa couleur oscille entre le jaune ocracé et le verdâtre. Ce champignon a son **habitat** dans les forêts de feuillus, sur la terre, mais surtout sur les vieilles souches, qu'il affectionne. Il commence sa croissance en été et on le trouve assez couramment en automne. Il n'est pas comestible. Il appartient à une famille assez nombreuse dont les représentants ont en commun deux caractéristiques importantes: leur forme générale, qui évoque plus ou moins une massue ou une spatule, et leur habitat, toujours situé dans les endroits les plus humides. Presque tous les champignons de cette série sont de petite taille et passent facilement inaperçus. Il faut aller les chercher dans les mousses, dans les sphaignes des marécages, ou même sur les débris qui flottent à la surface des étangs. Certains ont une apparence très gracieuse, mais, dans l'ensemble, ils

sont plutôt ternes et n'attirent guère que les spécialistes. Toutefois, il est intéressant de bien connaître quelques-unes de ces espèces qui serviront de point de repère: on pourra ensuite pousser plus loin les investigations et apprendre à mieux connaître ces champignons peu chatoyants, mais aussi importants que les espèces plus spectaculaires.

Identification: Cette espèce se distingue grâce à son chapeau gélatineux légèrement déprimé au sommet, débordant et s'enroulant vers l'intérieur, à sa couleur jaune verdâtre, à son pied cylindrique et creux, rempli d'une substance ayant la consistance du blanc d'œuf. Pied et chapeau sont de la même couleur jaune verdâtre.



On ne sait rien des qualités culinaires de ce champignon; elles sont probablement nulles. En tout état de cause, toxique ou non, sa consistance gélatineuse et sa petitesse ôteraient l'envie à quiconque de tester sa comestibilité.



# Xyloaire polymorphe

*Xylaria polymorpha* (Pers. ex Merat) Greville



On voit souvent apparaître sur les vieilles souches des sortes de tubercules noir violacé et de forme tout à fait aléatoire. Portés par une base rétrécie et grêle, ils adoptent les contours les plus irréguliers. Ils sont tantôt cylindriques, tantôt sphériques ou en fuseau, boursoufflés, inégaux et tortillés, aigus ou aplatis, au point qu'un œil non averti peut aisément se croire en présence d'espèces différentes. L'adjectif «polymorphe» convient donc à merveille à cette espèce, car peu de champignons sont dotés d'une morphologie aussi variable. Les Ascomycètes ont des asques qui sont toujours enfermées dans de minuscules logettes s'ouvrant vers l'extérieur. Il est à signaler que tous les représentants de ce groupe sont lignicoles: la plupart d'entre eux croissent sur les branches mortes, où ils forment des sortes de pustules noires ou noirâtres d'un aspect peu agréable. Ces excroissances, qui se ressemblent toutes,

présentent pourtant des variations, comme le révèle sans ambiguïté l'examen microscopique, toujours passionnant. En effet, l'intérêt de ces champignons réside précisément dans la forme de leurs organes reproducteurs, dont la variété et la beauté compensent l'apparence banale. *Xylaria polymorpha*, quant à elle, est presque le géant du genre. Les tubercules, ou **stomas**, qui le composent mesurent de 10 à 12 cm de hauteur et de 2 à 3 cm d'épaisseur. La **croûte** qui les enveloppe est entièrement noire, rugueuse et percée de minuscules orifices. C'est là que se trouvent les **spores**. L'intérieur est constitué d'une **chair** blanche et fibreuse à la **saveur** inattendue de noisette. Cette espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus. Elle croît dès l'automne, mais sa pleine saison est en hiver.

Identification: Avec un peu d'attention, on reconnaîtra sans difficulté cette espèce à son aspect de tubercule, à sa silhouette irrégulière qui emprunte des formes inattendues, à sa chair blanche, à sa croissance en touffes sur les souches pourries, de préférence de hêtre ou de noisetier.



Quoique d'une agréable saveur de noisette à l'état cru, ce champignon n'a jamais été testé scientifiquement. On ignore donc tout de ses propriétés culinaires et de son innocuité réelle ou supposée. A ne pas consommer.



# Hypoxylon du bois

Hypoxylon fragiforme (Pers. ex Fr.) Kickx  
Hypoxylon couleur de fraise



Alors que les Sphérialées qui colonisent le bois mort sont presque tous de couleur noire ou dans les tonalités noir violacé, *Hypoxylon fragiforme* fait exception. Il est en effet rouge, oscillant tantôt vers le rouille, tantôt vers le saumon. C'est un cas extrêmement rare dans cette famille. Son **stroma**, c'est-à-dire le corps même du champignon, se présente sous la forme de petits tubercules hémisphériques de 1 cm de diamètre au maximum. Ils sont d'abord de teinte saumon rougeâtre, puis virent au rouge et, quand ils commencent à vieillir, deviennent d'un brun fuligineux. La surface du stroma est finement ponctuée de petites verrues, et elle est à la fois farineuse et lisse. Sa consistance est dure et ressemble un peu à celle du charbon de bois. En coupe, avec une loupe, on distingue très bien les **périthèces**, c'est-à-dire les logettes où se forment les asques; celles-ci mesurent à peine 1 mm de diamètre. Les **spores**, de 12  $\mu$ , sont elliptiques, un peu incurvées et de couleur brun sombre.



Cette curieuse espèce a son **habitat** dans les forêts de feuillus où les hêtres sont abondants. En effet, ses stromas apparaissent en troupes nombreuses sur les branches mortes de cet arbre, qu'elle colonise de préférence à tout autre. L'arbre prend alors un aspect pustuleux et lépreux caractéristique. Très souvent, on peut observer sur le même arbre les différentes générations qui se sont succédé au cours des ans; elles sont en général nettement différenciées par la couleur. Ce champignon fructifie dès l'automne, mais on le rencontre aussi en hiver, bien qu'il n'apprécie guère les grands froids. Son architecture est moins évoluée que celle des Xylarias.

Identification: Cette espèce est très facile à identifier: ses boutons rougeâtres puis bruns, durs, qui évoquent une fraise et apparaissent en troupes nombreuses sur l'écorce des branches mortes de hêtre, sont en effet très caractéristiques. Un examen plus attentif révélera les boursouflures du stroma, remarquables sur le fond lisse et farineux de la surface.

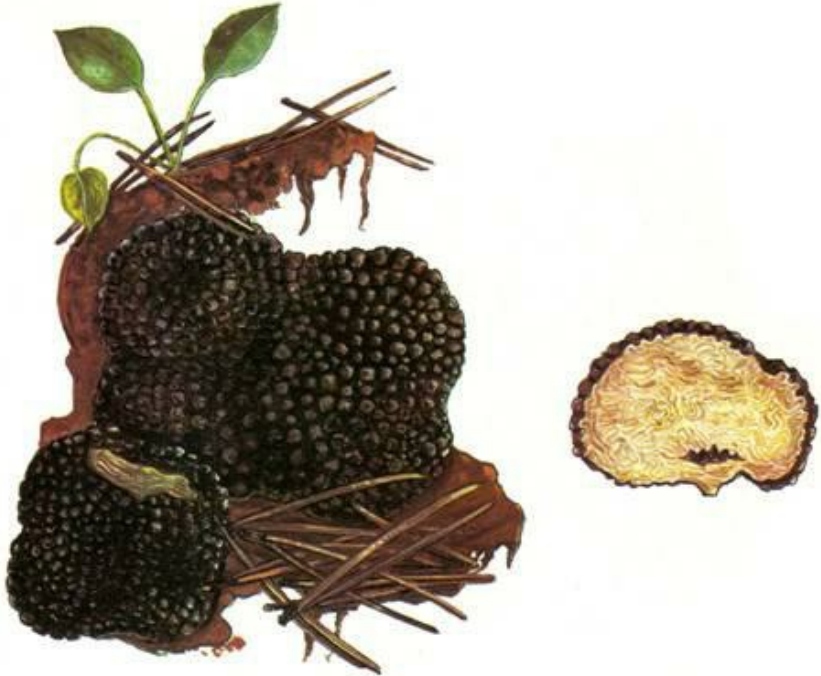


Comme beaucoup de champignons lignicoles, Hypoxylon fragiforme ne présente aucun intérêt culinaire, encore que sa couleur séduisante puisse attirer des curieux. Ses dimensions et sa texture le rendent inutilisable.



# Truffe d'été

*Tuber aestivum* Vitt.  
Truffe de la Saint-Jean



Cette Truffe est une espèce souterraine. Elle se présente comme un **tubercule** globuleux et difforme de couleur brun noirâtre, couvert de verrues ciselées en forme de prisme ou de pyramide tronquée et striées transversalement. La **chair** est d'abord d'un blanc jaunâtre, puis, à mesure du vieillissement, elle se teinte de brun et se marbre de veines blanches très rameuses. Les **spores** sont brunes, réticulées et alvéolées. Cette espèce est assez commune, mais relativement difficile à détecter, puisque sa croissance s'effectue sous terre: on utilise généralement un chien spécialement dressé pour la découvrir, mais on peut aussi se fier au hasard, car ce champignon affleure souvent à la surface du sol; comme il ne vient jamais en solitaire, on est à peu près sûr qu'il y en a d'autres aux environs. Cette espèce a son **habitat** en terrain calcaire, dans les forêts de feuillus, notamment là où les hêtres sont nombreux, car elle apprécie particulièrement le voisinage de cet arbre. Elle

pousse du printemps à l'automne, mais elle est plus abondante au cours de l'été. C'est un assez bon comestible, bien qu'il soit loin de valoir la Truffe noire dite «du Périgord» (*Tuber melanosporum*) dont le parfum est inimitable. On remarquera que chez les Truffes, les asques qui contiennent les spores sont dans des logettes à l'intérieur du péridium. On explique aujourd'hui la formation de ces champignons très particuliers en les assimilant à des Pezizes qui se seraient adaptées à la vie sous terre. Pour ce faire, elles se seraient repliées sur elles-mêmes au point de former un corps sphérique fermé. Par ailleurs, toutes les Truffes vivent en relation mycorhizique avec l'arbre qui les héberge. La Truffe noire, elle, est associée aux chênes et aux noisetiers.

Identification: Cette Truffe, extérieurement de couleur brune, se reconnaît à sa forme de tubercule irrégulièrement sphérique ou oblong, à sa surface piquetée de verrues prismatiques ou pyramidales, à sa chair jaune marbrée de blanc, à son parfum agréable. Sa période de croissance, l'été, est un indice sûr, puisque la Truffe noire vient en automne et en hiver.



La Truffe d'été est un très bon comestible. Cependant, son parfum, pourtant très agréable, n'égale en rien celui de la merveilleuse Truffe noire du Périgord. Elle confèrera néanmoins aux mets qu'elle accompagnera ou auxquels on la mélangera une saveur et un fumet appréciables. Tout comme la Truffe noire, on peut la conserver après stérilisation.



# Lycogale du bois

Lycogala epidendron L. ex Fr.  
Lait-de-loup



Le Lycogale du bois est le spécimen d'une classe extraordinaire: les Myxomycètes. Au début de leur existence, ces champignons se comportent d'une manière quasi animale. Ils se présentent comme une gelée amorphe, presque invisible, ressemblant à un fragment de blanc d'œuf. Cette gelée est mobile et se déplace sur son support, généralement du bois mort, à la recherche d'une nourriture propice. Quand elle a trouvé un milieu nutritif qui lui convient, elle se fixe, se cristallise, se fragmente et se transforme en organes reproducteurs, souvent de très petites dimensions. Ces organes affectent toutes les formes imaginables et chaque espèce semble faire assaut d'originalité pour dépasser en beauté la voisine. On ne peut malheureusement observer ces espèces qu'à la loupe, mais elles valent la peine d'un regard attentif: elles

révèlent au botaniste des spectacles uniques dans le répertoire pourtant infini de la nature. Le Lycogale du bois est une espèce très commune. Elle se développe sur le bois mort et, au stade gélatineux, elle est difficile à observer. Mais une fois la cristallisation opérée, elle forme sur les vieux troncs d'arbres des troupes serrées très visibles. Ces **amas** sont formés de sphères de 2 à 6 mm de diamètre, rose rougeâtre, molles, qui deviennent pulvérulentes. Le **lait** orange vif qu'elles contiennent se dessèche, et les **spores**, déshydratées, s'envolent. La classe des Myxomycètes est répandue dans le monde entier; on la considère comme étant l'un des témoins authentiques de l'état primitif des champignons.

Identification: Lycogala epidendron se reconnaît aux petites sphères rouges qui le constituent. Ces sphères, qui croissent en tous lieux sur les souches de bois mort, contiennent une sorte de lait. A mesure du vieillissement, celui-ci se dessèche et l'ensemble du champignon devient pulvérulent tandis que les spores s'échappent.



La comestibilité de ce champignon est nulle. S'il ne présente aucun intérêt pour le gastronome, il est en revanche une curiosité pour le botaniste, car il s'agit là d'une des espèces les plus primitives et les plus variées.