

RUBRIQUE DE MYCOLOGIE MÉDITERRANÉENNE

3

Les meilleurs et plus toxiques champignons des Cévennes (Espinouse, Aigoual,...) et d'un peu toutes les montagnes méditerranéennes

**par Georges CHEVASSUT*,
Claude ANDARY**,
Jean-Pierre RASCOL**,
Jean Louis ROUSSEL**
avec la participation de
Jean MOUTET***
et de Joseph JERPHANION******

- * Ecole nationale supérieure
agronomique de Montpellier,
Laboratoire de biologie et pathologie végétales.
9, place Viala
34060 Montpellier cedex
- ** Faculté de Pharmacie
34 000 Montpellier
- *** 6, chemin de la Madrague
34710 Castelnau-le-Lez
- **** Rue des Écoles
34190 Ganges

III. — Liste des espèces (suite)

A. — Les meilleurs (suite)

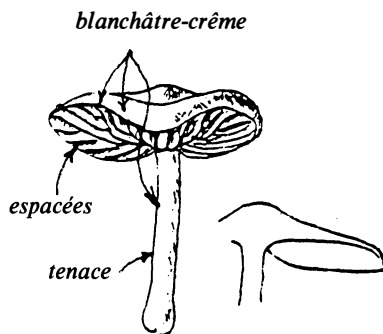
Marasme des Oreades

(Faux Mousseron, Petit Mousseron des prés, Cor-
riolette)

Marasmius oreades

De petite taille, 2-5 cm, il a une couleur uniforme blanchâtre crème (chapeau, lames, pied, chair) et une odeur d'amandes amères. En outre, le chapeau est mince, les lames espacées et assez épaisses, le pied, assez grêle, tenace, très élastique, souvent tordu en hélice. Il faut signaler que, quand il est gorgé d'eau, le chapeau fonce un peu et devient alors brun-roussâtre. Il s'éclaircit en séchant. La chair, imputrescible, est coriace dans le pied.

Excellent comestible, très aromatique et très recherché. On peut l'utiliser à l'état frais, ou le faire sécher et le stocker pour le consommer en hiver, opération au cours de laquelle son odeur s'exalte encore. On peut également le préparer au vinaigre, c'est un excellent condiment.



Marasme des Oreades

Ecologie

Il fructifie plusieurs fois dans l'année, au moment des pluies, du printemps jusqu'à l'arrière automne. Il fréquente les prés humides, les pelouses paturées, au bord des sentiers, suivis par le bétail, par petites troupes, ou en lignes, mais souvent aussi en cercles ou « ronds de sorcières ».

La coulemelle

(= Lépiote élevée
= Chevalier bagué
= Saint-Michel)
Lepiota procera

Champignon populaire, il est facile à reconnaître et ne peut se confondre avec aucun autre. En effet, il a un très grand chapeau de 10-25 cm, ovale (jeune) puis largement étalé en parasol, entièrement brun par la présence de nombreuses écailles. Les lames sont blanches. Le pied, haut (15-30 cm), est brun comme le chapeau et également marqué de petits flocons; il porte un anneau large et coulissant et il se termine par une base un peu renflée en bulbe. La chair est blanche, tendre et molle.

Excellent comestible, sa chair est délicieusement sapide, très fine et parfumée. Naturellement on n'utilisera que les chapeaux et on rejettera les pieds toujours durs et fibreux. Certains auteurs préconisent même de la récolter à l'état sec sur pied en ayant soin, dans ce cas, de faire regonfler le chapeau dans de l'eau chaude. On prendra la précaution de toujours la cuire à feu doux car sa chair est relativement peu hydratée. Elle se prête particulièrement bien à la cuisson au *gril*.

Ecologie

Elle n'a pas de caractères écologiques précis et de stations bien délimitées. On peut dire qu'on entend rarement un chercheur de champignons déclarer qu'il « va aux Lépiotes » comme il « va aux Girolles ou aux Cèpes ». C'est plutôt « par hasard » qu'on rencontre cette Lépiote et qu'on la récolte.

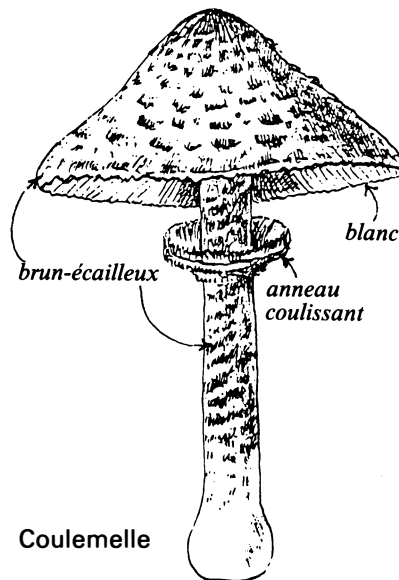
On peut néanmoins donner quelques indications générales : elle pousse en collines et en montagne, de juin à octobre, souvent sur sols siliceux, elle marque une certaine prédilection pour les endroits découverts : clairières ou lisières des forêts, bois clairs, le long des chemins herbeux, des talus, dans les genêts, les bruyères, ou même les parcs, les champs cultivés etc... ce qui montre un éventail assez large de stations. Elle y pousse le plus souvent en troupes, parfois en ronds de sorcière. Champignon très recherché, il se repère facilement soit sous forme de « baguettes de tambour » (à l'état jeune), soit sous forme de « parasol ».

Pleurote du Panicaut

(= Oreillette des Causses,
Argouane...)

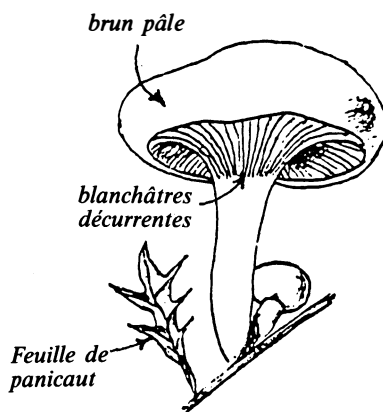
Pleurotus eryngii

Contrairement aux autres Pleurotes, celui-ci a un pied souvent à peu près central (ou peu excentré) et il ne pousse pas sur du bois. Le chapeau (4-15 cm) est assez épais, convexe, d'un brun pâle à brun foncé, mais il peut s'éclaircir en vieillissant. Les lames sont peu serrées, décourantes,



Coulemelle

blanchâtres légèrement grisâtres ou ocracées. Le pied est souvent assez court, de la même couleur que les lames. La chair, épaisse, ferme, rarement véreuse, est tendre, **blanche**, d'odeur agréable, mais faible.



Pleurote du Panicaut

Très bon comestible, très recherché, considéré par certains comme un des meilleurs champignons.

Ecologie

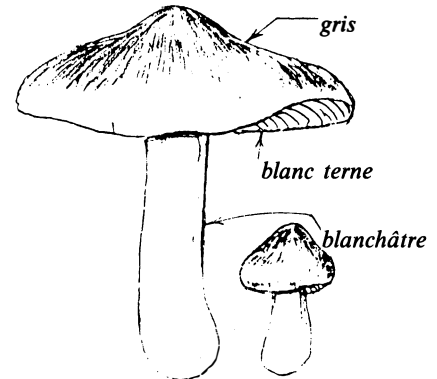
Très particulière; d'abord il vient, en dehors des bois, dans les **Causses**. Ensuite il pousse sur les souches ou même les racines d'une plante de la famille des Ombellifères, le **Panicaut** (que l'on prend souvent pour un charbon à cause de ses feuilles coriaces et très piquantes).

Tricholome terreux

Tricholoma terreum

Encore appelé « Petit-Gris », ce tricholome, d'une taille moyenne à assez petite (4-7 cm), se caractérise par la couleur **gris-souris** uniforme (à gris foncé) de son chapeau, dont la cuticule (ou « peau ») sèche, porte de petites écailles plus ou moins fibreuses. Les lames sont peu serrées, d'un blanc terne un peu grisâtre, non jau-

nissantes ou rougissantes. Le pied, cylindrique, fibreux, lisse, est également **blanc** ou **grisâtre** pâle. La chair est fragile (il se casse facilement), toujours blanche plus ou moins grisonnante, avec une odeur nulle ou fongique (= de champignon) et une saveur herbacée ou **fongique** ou de noisette.



Tricholome terreux

C'est un excellent comestible, assez récolté dans l'Aigoual (mais pas par tout le monde : il faut le connaître).

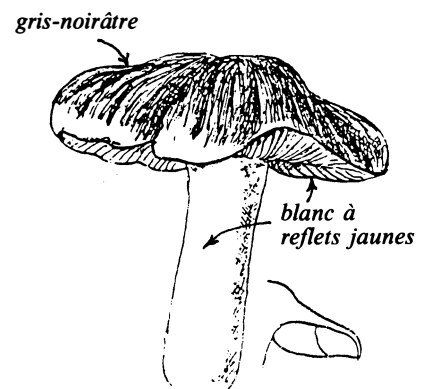
Ecologie

C'est certainement le plus commun et le plus abondant des quatre Tricholomes du groupe « terreum ». On le rencontre, principalement en octobre, dans les bois de Pins sylvestres et Pins à crochets en montagne (en principe guère au-dessus de 1 000 m) et dans les Causses (Pins sylvestres ou dans l'herbe, au bord des chemins). On trouve également dans ce groupe, mais en moindres quantités, le **Tricholome à écailles noires** (*T. atrosquamosum*), aussi bon comestible.

Tricholome prétentieux

Tricholoma portentosum

En Lozère où il est assez ramassé, on l'a surnommé le « Charbonier » à cause de la couleur assez **foncée** de son chapeau (**gris-noirâtre**, violet noirâtre panaché de jaune verdâtre). Plus



Tricholome prétentieux

gros que le T. terreux (5-15 cm), sa cuticule, facile à séparer, visqueuse, lisse au toucher, s'orne d'un chevelu mince. Les lames et le pied sont d'un beau **blanc** mais ils présentent toujours des reflets **jaunes**, caractère particulier et constant qui permet de le reconnaître et de le différencier du Tricholome vergeté, non comestible. La chair, blanche, a une odeur et une saveur nettes de farine.

Excellent comestible, considéré par certains comme « merveilleux », ferme, très agréablement parfumé, il a une chair épaisse et très peu véreuse qui se prête à toutes sortes de préparations, méritant bien son surnom de « roi des montagnes ». Il fait d'ailleurs l'objet, à l'Aigoual, d'un ramassage intensif, voir parfois d'un ratissage destructeur car il est commercialisé (souvent en compagnie du Tricholome équestre).

Ecologie

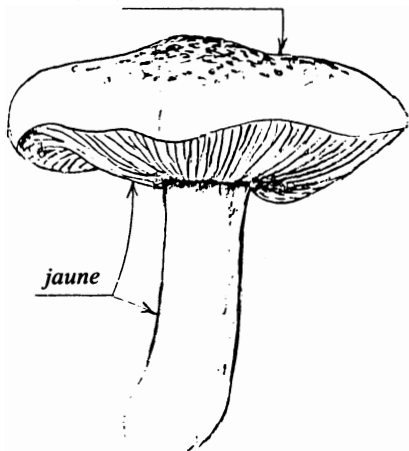
Il vient à l'automne (septembre à novembre) dans les bois de Pins, Epicéas ou Sapins (parfois Hêtres), avec une nette préférence pour les jeunes forêts, même denses. Il peut devenir **très abondant** (c'est peut-être le comestible le plus abondant de l'Aigoual en dehors du Cèpe) quand le temps est humide mais il est parfois difficile à voir car il se cache souvent sous les aiguilles de Pins, ne se détectant alors qu'aux déformations du sol (bosses). Il peut être assez **tardif**.

Tricholome équestre

Tricholoma equestre

Ce Tricholome est facile à reconnaître par sa couleur entièrement **jaune** (chapeau, lames et pied). D'ailleurs, on l'appelle « Canari » en Lozère où il abonde et où il est très ramassé pour être souvent commercialisé en mélange avec le T. prétentieux sous le nom de « Rois des montagnes ». Le chapeau 4-10 cm est convexe, d'un beau **jaune**, parsemé, surtout au centre, de **mouchetures brunâtres**, avec une surface lisse au toucher, sèche, à

jaune olive, à mouchetures brunes



Tricholome équestre

peine visqueuse par temps humide. Les lames sont assez serrées, d'un magnifique **jaune citron** persistant, mais la **sporée** est blanche. Le pied est robuste, ferme, souvent **assez court**, jaune soufre. La chair est épaisse, **ocracé-jaunâtre**, avec une odeur faible farineuse ou un peu aromatique et une saveur douce farineuse, un peu amère à la mastication.

C'est un excellent comestible de première qualité, tout à fait comparable au T. prétentieux. Comme lui, il est activement recherché et même « ratisé » par certains vendables. Nous recommandons donc aux amateurs de proscrire tout râteau et de le récolter délicatement afin de ne pas détruire le fragile mycelium nourricier, gage indispensable de futures récoltes.

Ecologie

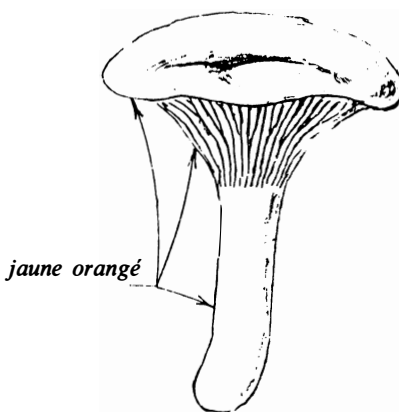
Il est essentiellement montagnard, lié aux **Résineux** (surtout les Pins) en **terrain siliceux**. Il est à l'Ouest des Cévennes, moins commun que le Prétentieux. Par contre, il abonde en Lozère. Il forme également souvent des bosses sous les aiguilles.

B. — Les bons

Fausse chanterelle orangée

Hygrophoropsis aurantiaca

Certes elle peut être confondue avec la Girole (confusion sans gravité puisque ce sont, tous deux, de bons comestibles), elle s'en différencie pourtant par trois caractères : la **couleur** : plus accentuée, **jaune orangé vif** (surtout au niveau des lames; le fait



Fausse Chanterelle

d'avoir, à la face inférieure du chapeau, de vraies **lames** minces et serrées, fourchues, non réunies par des veines; enfin elle est **moins charnue**, avec une chair mince, flasque (jamais tenace), à saveur un peu amère, à odeur faible.

Excellent comestible, certains la jugent inférieure à la Girole, d'autres l'estiment meilleure encore. Nous penchons pour la deuxième opinion; comme sa chair est mince, elle peut s'ajouter avantageusement à d'autres comestibles.

Ecologie

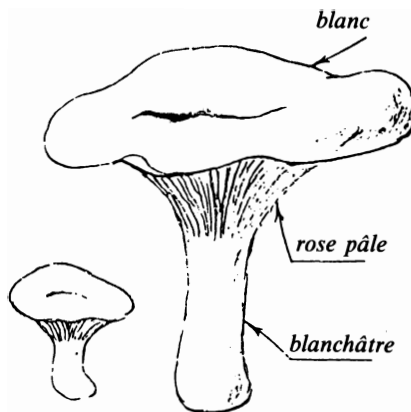
Elle vient en grandes troupes, principalement sous **Résineux**, parmi les aiguilles, dans le bois tombé ou directement sur les souches pourries des Pins, des Epicéas et parfois des Feuillus (Chataigniers...). Septembre à fin octobre : on la rencontre souvent aussi dans les talus des chemins forestiers en bordure des bois.

Meunier

(= Clitopile petite prune)

Clitopilus prunulus

Le Clitopile se caractérise par son chapeau (3-13 cm) fragile, convexe puis étalé et un peu irrégulier (à marge parfois ondulée), d'une magnifique couleur **blanche** nuancée de gris-pâle, pruneuse puis **glacée-brillante**, et ses lames serrées très décourantes, **blanchâtres** (très jeunes) puis rapidement



Clitopile Petite-Prune

rosées par les spores, pouvant avec l'aide de l'ongle, se séparer d'un bloc de la chair. Le pied est court, parfois un peu excentrique, **blanc**. La chair est épaisse, tendre et molle, dégageant un très intense parfum de **farine fraîche** (d'où son nom).

Excellent comestible, délicat et estimé, sa chair presque toujours saine prend à la cuisson une consistance très agréable. Mais attention ! il peut être dangereusement confondu avec un champignon **toxique**, un petit **Clitocybe blanc** (*C. cerussata*) qui n'est pas fragile, a des lames **blanches** (et non roses) et pas de forte odeur de farine.

Ecologie

Il est très abondant dans les jeunes forêts de **Résineux** de la montagne (Epicéas et Pins à crochets), protégé par la végétation très dense de Bruyères, Myrtilles et herbes. Dans de tels lieux, les Meuniers sont très étalés et

très **fragiles**. Ils voisinent avec les Cèpes et des Nonnettes voilés. Il est utile de les nettoyer sur place et de les ranger soigneusement à part dans un petit panier spécial.

On le rencontre aussi, ça et là, le long des talus (non herbéux) de la montagne, au bord des routes et des chemins forestiers. Là, les Meuniers sont plus résistants, plus fermes, mais un peu moins abondants.

Enfin, il pousse également sous les châtaigniers, autour des grosses et vieilles souches.

Signalons que beaucoup d'amateurs de Cèpes considèrent le Meunier comme la « mère » du Cèpe; quand on le rencontre, il faut chercher autour pour découvrir le Cèpe !

La Grisette

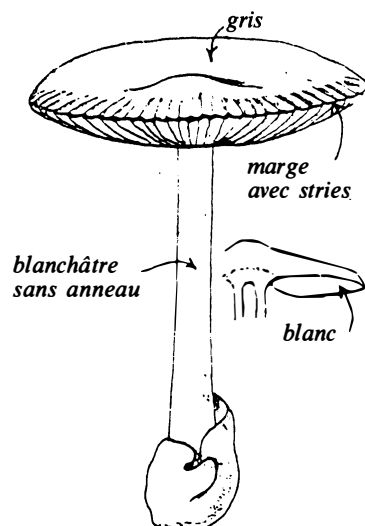
(= Amanite vaginée

= Coucoumelle)

Amanita vaginata

(= *Amanitopsis vaginata*)

Son nom provient de la couleur le plus généralement **grise** de son chapeau 4-12 cm qui se distingue, en outre, par une marge nettement **striée** sur près de 1 cm. Toutefois, le chapeau, dans diverses variétés, peut être brun-jaune, fauve-orangé, café au lait, rarement blanchâtre; il est assez **fragile** (il se casse facilement et on doit le récolter et le transporter avec précaution), vite plan, très souvent nu ou conservant parfois des débris blancs du voile général. Le pied est élancé, aminci, assez fragile au sommet, blanchâtre, **sans anneau** (ce qui est rare chez les Amanites et a justifié la création d'un genre spécial, *Amanitopsis*), pourvu d'une volve très engageante blanche.



Amanite vaginée

Bon comestible (à consommer très fraîche), avec une chair fine et de bonne qualité.

Ecologie

On la trouve assez communément dans toutes les Cévennes sous Feuillus comme sous Résineux, mais elle

est plus ou moins abondante selon les années. Juillet-fin octobre. La forme grise est la plus répandue. Toutefois, il faut bien faire attention de ne pas la confondre avec la toxique Amanite panthère qui se distingue par une volve circoncise et un **anneau** membraneux, ainsi que des verrues blanches sur le chapeau brunâtre (et non grisâtre).

La Golmotte

(= Amanite vineuse

= *A. rougissante*)

Amanita rubescens

Ce qui caractérise le plus cette intéressante et bonne Amanite, c'est le fait d'avoir toujours sa chair qui se teinte **rouge vineux**, notamment aux endroits blessés ou rongés par les vers. La couleur générale est d'ailleurs le **brun-rosâtre**. Le chapeau de 8-15 cm est charnu, recouvert de **plaques farineuses** grisâtres plus ou moins confluentes au début, les lames blanches plus ou moins teintées de vineux; le pied trapu, muni d'un **anneau** membraneux et renflé à la base en un bulbe ovoïde (napiforme = en forme de navet) ne portant que des traces de flocons volvaires. La toxique Amanite panthère, avec laquelle il ne faut pas la confondre, est toujours dépourvue de la teinte rouge-vineux de la chair (caractéristique de l'*A. vineuse*).

Bon comestible (à consommer très fraîche), avec une chair fine et de bonne qualité, égale à celle de la Grisette, mais plus intéressante car plus charnue.

Ecologie

Tout à fait comparable à celle de la Grisette, avec toutefois, souvent, une abondance plus élevée : juillet jusqu'à fin octobre.

Pied-bleu

(= Tricholome nu)

Lepista nuda

(= *Rhodopaxillus nudus*)

Voilà un champignon très facile à reconnaître à sa belle couleur générale **bleu-lilas** (chapeau, lames, pied, chair). On ne peut le confondre qu'avec le Cortinaire bleuissant, lui aussi comestible quoique de moins bonne qualité (il a une cortine rouille sur le pied). Le pied-bleu a un chapeau en général assez grand (2-12 cm), convexe puis étalé, des lames serrées et fines (que l'ongle refoule avec aisance du pied vers la marge), un pied cylindrique assez trapu; une chair assez épaisse, à **odeur assez forte** (un peu anisée, un peu fruitée).

Excellent comestible, certains aiment son **goût prononcé** alors que d'autres trouvent qu'il est un peu trop parfumé. On le mélangera utilement avec des champignons peu parfumés (Russules, Pied-de-mouton, etc...).

Ecologie

On le rencontre en montagne, sous Feuillus ou Résineux, au hasard des recherches, par groupes de quelques exemplaires... Le long des chemins, dans l'herbe des lisières de forêts, dans la litière d'aiguilles des Résineux. Assez commun, souvent bien caché. Fin août à mi-décembre. Souvent **tardif**, il résiste bien au premiers froids.

Tricholome sinistre

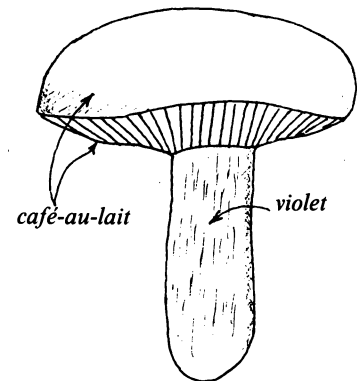
(= Pied-violet)

Lepista personata

(= *Rhodopaxillus saevus*)

« Cousin » du Pied-bleu, le Pied-violet s'en sépare par deux caractères : il a un chapeau et des lames qui ne sont pas bleus mais au contraire gris-beige ou **café au lait**, et un pied, assez gros, qui est, par contre, d'un **violet** somptueux. C'est, en outre, un champignon assez gros, assez massif (6-12-20 cm), plus charnu que le Pied-bleu, avec des lames séparables comme lui.

Excellent comestible, égal, supérieur même d'après certains, au Pied-bleu. Très parfumé.



Tricholome sinistre

Ecologie

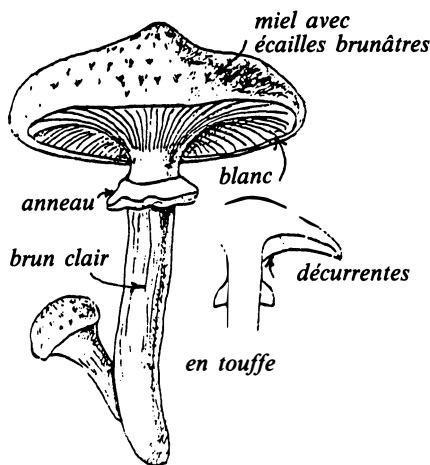
Très particulière : il abonde dans les **Causses**, en troupes souvent nombreuses sous les Buis, les Prunelliers, les Broussailles et, en général, dans les landes incultes et envahies de touffes herbeuses qui le protègent. Jusqu'à présent il est assez peu recherché (parce que méconnu) bien que quelques connaisseurs commencent à en faire des récoltes importantes. Il est souvent assez **tardif** (octobre-novembre) et voisine, sur les Causses à cette période, avec deux autres excellents comestibles : la Boule de neige (Agaric des champs) et l'Oreillette du Panicaud.

Armillaire couleur de miel

Armillariella mellea

(= *Clitocybe mellea*)

Ce champignon pousse en général en **touffes** assez denses. Il se recon-



Armillaire

naît aisément à son chapeau relativement mince, convexe, de toutes les nuances du miel, de jaune à brunâtre, parfois roux-olivacé au brun-rougeâtre mais toujours plus ou moins parsemé de petites écailles brunâtres, plus rares vers le bord, plus denses au centre, fugaces (presque nu dans l'extrême vieillesse). Les lames sont minces et assez serrées, décurrentes, blanches puis jaunâtres, enfin maculées de roux. Sporée blanche. Le pied est long, très fibreux, presque coriace, de la même couleur que le chapeau, garni de flocons blanchâtres et orné, en haut, d'un ample anneau caractéristique. La chair est mince, blanche, de saveur douce puis un peu amère, d'odeur un peu forte.

Bon comestible quand on se limite aux seuls chapeaux à peine épanouis, et qu'on rejette les pieds coriaces.

Ecologie

Il pousse, en groupes de très nombreux exemplaires, sur des souches d'arbres, le plus souvent des Feuillus, ou à la base des troncs dépérissants, un peu partout dans les bois où il est finalement assez commun, parfois très abondant localement. Mi-septembre à fin octobre.

Pholiote changeante *Kuehneromyces mutabilis* (= *Pholiota mutabilis*)

Comme l'Armillaire, elle pousse également en touffes parfois énormes. Mais les lames sont fauves, le pied est également brun avec un anneau auquel font suite des écailles brunes retroussées donnant au pied un aspect hérissé. Le chapeau (3-8 cm), fauve-cannelle, est de deux couleurs : le centre est plus clair, la marge est gorgée d'eau donc hygrophane et plus foncée. La chair est peu épaisse et dégage une odeur forte, très suave.

Bon comestible mais on doit rejeter le pied ligneux, et consommer les chapeaux bien frais, car ils se détériorent très vite.

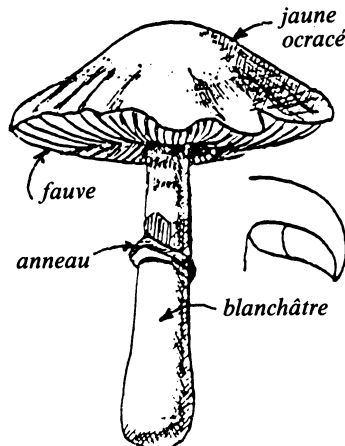
Ecologie

Très particulière; outre son aspect en touffes, il pousse sur les souches et les troncs d'arbres feuillus divers (il est dit « lignicole »), surtout de Hêtres (forêts montagneuses). Une touffe comprend de nombreux exemplaires de toutes tailles mais les touffes ne sont pas très fréquentes. Enfin, on n'aura garde de ne pas le confondre avec la mortelle *Galère marginée* qui, heureusement, ne pousse jamais en touffe et toujours à l'état isolé.

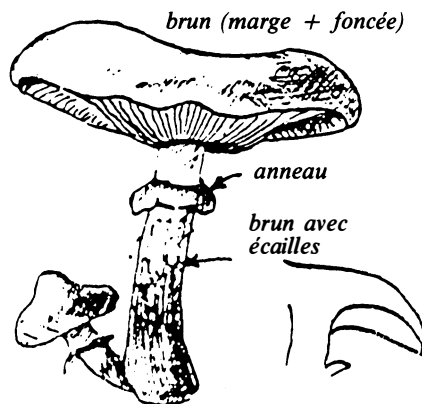
Pholiote ridée

Rozites caperata

On pourrait la prendre au premier abord pour un Cortinaire (*Cortinarius turmalis* par exemple) dont il a les lames fauves mais il s'en distingue par l'absence de Cortine et la présence d'un gros anneau membraneux typique. Le chapeau, assez gros (5-12 cm) a une couleur caractéristique : claire, sur un fond jaune ocracé ou jaune roussâtre, se superposent des mèches pruineuses blanches. Le pied est assez long, cylindrique, blanchâtre. La chair est pâle, ou jaunâtre, parfois avec une nuance violette, elle colore l'eau en jaune.



Pholiote ridée



Pholiote changeante

Très bon comestible, à la fois tendre et consistant, hélas avec une chair qui devient tôt véreuse. Il est en général méconnu et dédaigné par les amateurs.

Ecologie

De sortie assez capricieuse, assez abondant certaines années, rare d'autres années, il vient dans les grands Hêtres, sur tapis de feuilles mortes, en groupes nombreux mais localement, probablement à cause de coins plus favorables que d'autres, plus humides ou mieux abrités.

La russule charbonnière

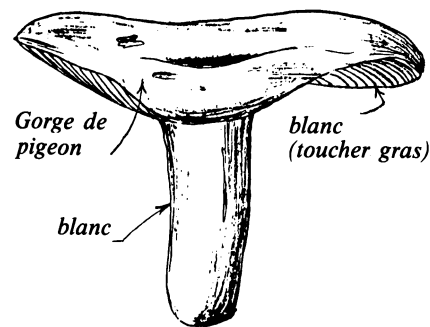
Russula cyanoxantha

Elle se reconnaît à son beau chapeau typiquement « gorge de pigeon » d'un gris-éilacin, parfois violet-bleu, ardoise, plus ou moins vert (ces couleurs étant souvent juxtaposées) et à ses lames blanches, élastiques (ne cassant pas lorsqu'on les plie), lardées au toucher (toucher « gras »). C'est un champignon assez robuste, assez dur, de 8-15 cm, avec une cuticule lisse, parfois finement ridée radialement. Le pied est assez volumineux, plein puis spongieux par les larves, blanc ou lavé de violet pâle. La chair est ferme, épaisse, blanche, inodore, à saveur douce, parfois à peine âcre après longue mastication.

Bon comestible, à chair toujours un peu craquante, agréable au palais. On la mélangera avec des espèces plus parfumées pour avoir un ensemble parfait au point de vue gustatif.

Ecologie

Moyennement commune et abondante, on la rencontre partout, collines et montagne, Feuillus (avec une certaine préférence pour les Hêtres) et Résineux, tous les sols. Précocité (de



Russule charbonnière

juin à octobre), elle est parfois assez abondante, bien dissimulée dans la litière des feuilles, ou bien visible sur le sol herbeux de quelques grands Hêtres.

Russule belette

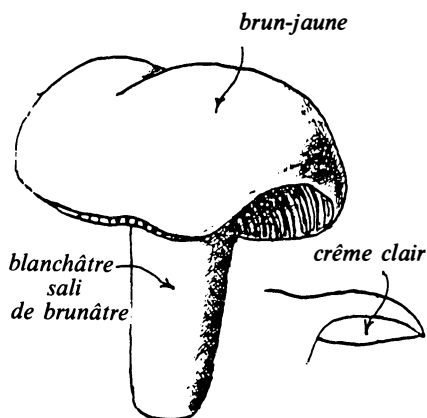
Russula mustelina

On pourrait la confondre (confusion sans gravité), de dessus, avec un cèpe dont elle a le chapeau de grande taille (7-15 cm) d'un beau **brun-jaune** homogène et nu. Mais la confusion cesse quand on retourne le chapeau et que l'on voit des **lames** assez serrées, **crème-clair**. De plus, le pied n'est pas obèse mais régulièrement cylindrique, se renflant un peu vers le bas, blanchâtre sali de brunâtre. La chair est épaisse, **très ferme**, blanche puis à peine brunâtre, à odeur faible, saveur douce, agréable.

Comestible assez bon à bon, un peu moins agréable que la *R. charbonnière*, elle est néanmoins intéressante par sa grande quantité et son poids. On peut la mélanger, comme l'autre, avec des champignons plus parfumés. On peut avantageusement la préparer en ragout.

Ecologie

En septembre-octobre, **très abondante** à l'Aigoual, c'est un des champignons les plus communs, dans les



Russule belette

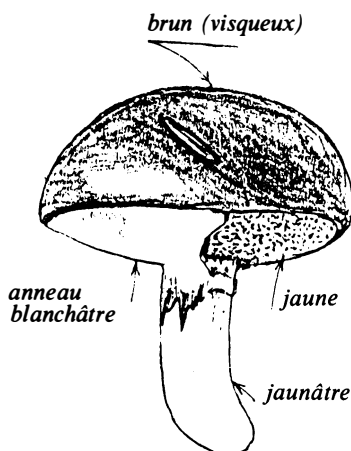
grandes forêts d'**Epicéas** purs ou mêlés de Hêtres, dans la litière d'aiguilles, dans l'herbe le long des pistes, en grandes quantités selon les endroits et les saisons. Par sa dimension et son abondance, ce champignon est très important à l'Aigoual, mais il est finalement très peu récolté. Nombreux sont les chercheurs de cèpes qui le retournent et l'abandonnent sur place, déçus de leur erreur. Pourtant il est un geste à proscrire : le coup de pied aux champignons, qui détériore le cycle des champignons et prive d'une récolte les connaisseurs qui l'auraient précieusement ramassé.

La nonnette voilée

(= Bolet jaune)

Boletus luteus

C'est un champignon qui se différencie de son proche parent le Bolet granulé par la présence d'un **anneau**



Nonnette voilée

membraneux sur le pied, anneau d'abord blanchâtre teinté de violet, puis brunâtre, brun-noirâtre et plus ou moins collé au pied, parfois discret mais toujours présent. De plus, le chapeau est **brun-chocolat** (plus foncé que celui du *B. granulé*), très visqueux et de taille moyenne (5-10 cm) comme lui. Les pores et le pied sont jaunes, ce dernier étant granulé en haut.

De **très bonne qualité**, ce Bolet doit au préalable **s'éplucher** pour éliminer la cuticule (ou « peau ») très visqueuse et plus ou moins laxative. Pour ce faire, on fera bien de mettre des gants en caoutchouc car cette opération salit les mains d'une façon (momentanément) presque indélébile. On prendra les exemplaires jeunes et sains (non véreux) et on coupera les pieds des exemplaires mûrs dont on ôtera les tubes (ou foin). Il est conseillé, à la récolte, d'avoir un récipient spécial pour lui, afin de ne pas souiller les autres champignons (couper la base du pied terreuse).

Ecologie

Essentiellement **montagnard** (900 à 1 600 m), ce beau Bolet abonde (c'est le plus fréquent des Bolets ou faux Cèpes) où il fait la joie des récolteurs de bons champignons. Il vient sous **résineux** (Epicéas, Pins sylvestres, Pins à crochets, Pins noirs, Pins maritimes), en troupe dans l'herbe et les Bruyères, garnissant la plus petite éclaircie. Il est assez **tardif** et sa poussée se prolonge jusqu'aux grandes gelées (il suit le *B. granulé*). Il s'accommode de tous les terrains (sols calcaires ou sols acides).

A suivre...

**G.C., C.A., J.-P.R.,
J.-L.R., J.M., J.J.**