



Mai 2014
Numéro 41

Cotisations 2014
Membre actif: 17 €
Couple: 22 €

Bulletin de la Société mycologique du Périgord



Russula persicina

Prière de ne pas envoyer de courrier au siège social mais directement aux personnes concernées.
 Les chèques doivent être libellés au nom de la SMP.

Président

Daniel LACOMBE
28, rue Eugène Le Roy
24400 Mussidan
Tél. : 06 83 37 26 30
daniel.lacombe@orange.fr

Trésorier

Claude LETOURNEUX
La Font-Chauvet
24110 Léguaillac-de-l'Auche
Tél. : 05 53 03 92 06
mth.pucheu@wanadoo.fr

Secrétaire

Monique SÉGALA
Le Barrage Ouest
24100 Bergerac
Tél. : 05 53 63 32 60
ou 06 13 72 46 60
moniquesegala@sfr.fr

Conseiller scientifique

Responsable bulletin
Guillaume EYSSARTIER
78, boulevard Stalingrad
24000 Périgueux
Tél. : 06 07 35 16 13
geyssartier@gmail.com

Responsable des collectes

Alain COUSTILLAS
La Rose
24700 Montpon-Ménéstérol
Tél. : 05 53 82 21 02
alain.coustillas@wanadoo.fr

COTISATION ANNUELLE 2014

Membre actif : 17 €
Couple : 22 €
Membre bienfaiteur : 50 €
Étudiants : 6 € - Moins de 16 ans : gratuit

Responsable bibliothèque

Jean-Jacques DAUB
Les Gravières
24400 Saint-Front-de-Pradoux
Tél. : 06 06 43 94 52

Correspondant SMP pour le Lot

François NADAUD
Pharmacie
46350 Payrac
Tél. : 05 65 37 95 77
pharmacie.nadaud@perso.gipharnet.com

BUREAU

Président : Daniel LACOMBE
Trésorier : Claude LETOURNEUX
Secrétaire : Monique SÉGALA
Secrétaire adjointe : Danielle LEROY
Vice-président : Didier VITTE

Responsable du bulletin : Guillaume EYSSARTIER
Responsable des collectes : Alain COUSTILLAS
Responsable des collectes adjoint : Marie-Thérèse BOUDART
Bibliothécaire : Jean-Jacques DAUB
Correspondant pour le Lot : François NADAUD

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Denise BONNAFI, Serge BONNET, Nicole BOUNIOL,
Stéphanie GUILHOT, Daniel HANNEDOUCHE, Danielle LEROY,
Jacky LEROY, Josiane MALLEFOND, Roger BÉRO,
Micheline RENAUD, Serge VIMARD
et les 10 personnes du bureau.

ment découvert l'Hygrophore pudibond (*Hygrophorus pudorinus*). La Russule belette (*Russula mustelina*) a également été trouvée en quantité.

LE TEMPS DE LA DÉCOUVERTE DE SUPERBES SITES

La société mycologique du Périgord était présente le dimanche 27 octobre dans le cadre de la foire aux saveurs d'automne de Saint-Amand-de-Coly. Une quarantaine de participants ont traversé le joli village puis se sont dirigés vers le plateau boisé pour cueillir les champignons. Antoine Balandra, journaliste à France Bleu Périgord, a réalisé un reportage sur cette sortie. Il a mis notamment en avant l'importance de l'odorat dans l'identification des champignons. Nous les remercions pour son travail qui a contribué à faire connaître la SMP. Une centaine d'espèces ont été identifiées dont de très beaux hygrophores et quelques comestibles pour les gourmets. L'après-midi, l'identification a été réalisée dehors, près de la bibliothèque. Un public nombreux et intéressé est venu poser des questions. En cette année 2013, nous avons également identifié les champignons dans le château de Varaignes, présenté un stand dans le château de Villambard et découvert le très beau village de Saint-Pompon. Dans les bois nous avions une vue extraordinaire sur la région de Domme.

LE TEMPS DES REMERCIEMENTS

En premier lieu, je remercie la presse écrite pour les nombreux articles et reportages sur nos activités, France Bleu Périgord pour ses interviews et annonces de nos activités et M6 qui a réalisé un reportage sur la sortie de Saint-Julien-de-Bourdeilles. Nos activités sont régulièrement annoncées sur le site Facebook de France Bleu Périgord. Par ailleurs, nos activités seront annoncées en 2014 sur Radio Orion, une radio bergeraoise.

Merci aux organisateurs de sortie, de stand, d'exposition, aux municipalités et aux propriétaires de bois. Merci aux déterminateurs et à tous ceux qui apportent leur aide lors de l'identification. Merci à notre bibliothécaire. ■

LE TEMPS DU BILAN

L'année 2013 a été une bonne année pour les champignons, comme en témoignent les vingt sorties où plus de cent espèces ont été identifiées. Plusieurs espèces nouvelles pour le Périgord ont été trouvées : Didier Vitte a cueilli, dans la région de Sainte-Trie, le Polypore pied-de-chèvre (*Scutiger pes-caprae*), qui a été présenté à l'exposition de Sainte-Orse. Cette espèce avait déjà été trouvée dans le Lot à Alvignac, mais jamais en Périgord.

LE TEMPS DES RENCONTRES NATURALISTES

Du 28 février au 2 mars se sont déroulées les seconds Rencontres naturalistes à Nontron, au cours du Festival de la Chevêche. Ces journées ont été ponctuées de films, de conférences, de sorties et de présentations de stands. La SMP a pu présenter un stand avec quelques espèces trouvées par Claude et Marie-Thérèse Boudart à Saint-Estèphe. Par ailleurs, une sortie inter-naturaliste aura lieu le samedi 17 mai dans le Bergeracois.

LE TEMPS DES ACTIVITÉS LOTOISES

En 2013, nous avons fait trois sorties dans le Lot, à Puy-l'Évêque, Alvignac et Lunan. Une centaine d'espèces ont pu être identifiées lors de deux sorties. À Alvignac, j'ai bénéficié de l'aide précieuse de Philippe Givermaud, de son épouse et de leur fille Læticia. L'intérêt des participants au moment de l'identification m'a fait plaisir : certaines personnes prenaient des notes, notamment un jeune passionné de nature de la région de Figeac. En 2014, nous reviendrons dans ces communes et nous ferons deux sorties nouvelles, l'une à Marminiac et la seconde en collaboration avec le Parc régional des Causses du Quercy. Nous ferons également une exposition à Payrac.

LE TEMPS DES SORTIES MONTAGNARDES

Dix membres de la SMP ont participé aux journées d'étude de la Haute-Auvergne. Beaucoup d'espèces ont été trouvées, mais le froid et la neige se sont invités à ces journées ! Ainsi, la sortie du samedi matin dans la région d'Allanthes a eu lieu sous la neige ! Nous participerons cette année de nouveau à ces journées d'étude. À Riom, nous avons notam-

LA VIE DE LA SMP

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE BEAUMONT-DU-PÉRIGORD

Bilan 2013

Une minute de silence est demandée à la mémoire de nos sociétaires disparus : Jean-Claude Morel et Jean Ballesta.

Jean-Claude a fait preuve de beaucoup de dévouement en organisant plusieurs sorties sur Sainte-Nathalène, en tenant de nombreux stands en organisant un repas d'hiver à Sarlat et une assemblée générale à Beynac. Jean-Claude était un passionné qui prenait plaisir à faire partager ses connaissances. Il était membre du CA. De plus, c'était un poète qui régulièrement lisait une de ses réalisations au cours d'un repas. La SMP adresse à Yveline toutes ses condoléances. Guy et Micheline Renaud ont représenté la SMP aux obsèques à sarlat.

2013 a vu également la disparition de Jean Ballesta, très dévoué sociétaire. Il avait tenu régulièrement le stand de Lanouaille lors du comice avec son ami Michel Genty. Nous nous souviendrons de la passion dont il faisait preuve pour expliquer au public le monde mystérieux des champignons, de son grand souci de la pédagogie. Il avait perdu son épouse quelques mois plus tôt.

• Les effectifs

Les effectifs sont stables : 282 adhérents.

• Bilan des activités 2013

1/ EXPOSITION À SAINTE-ORSE LE 3 NOVEMBRE

290 espèces ont été exposées, mais hélas peu de visiteurs.

2/ JOURNÉES D'ÉTUDE À CLAIRVIVRE

DES 26 AU 28 OCTOBRE

Beaucoup d'espèces identifiées, mais peu de participants et aucune peinture en mycologie.

3/ SORTIES DE 2013

Voir le tableau ci-contre.

D'un point de vue général, il serait bien que le responsable de la sortie donne un numéro de portable afin que si une personne s'égare elle puisse le joindre. Chaque déterminateur procède différemment : il suffit d'écouter ses consignes au départ. L'aide d'une personne pour rechercher dans le fichier les étiquettes est très appréciée. De plus, il est rappelé qu'afin d'éviter des erreurs il ne faut pas, sans l'aval d'un mycologue, mettre des champignons dans une assiette. Dans certains cas,

l'identificateur peut faire participer les personnes présentes en leur demandant de rechercher tel ou tel genre dans les paniers ou de vérifier tel ou tel élément sur un ouvrage afin de confirmer l'identification. Chacun peut expliquer aux personnes qui participent pour la première fois qu'il ne faut pas déposer les champignons en tas sur les tables à l'issue de la cueillette, car cela complique le travail des personnes qui identifient. Lorsqu'il y a plusieurs déterminateurs, Daniel Lacombe continuera les identifications pédagogiques. Elles seront plus ou moins approfondies en fonction de l'intérêt des participants. À plusieurs reprises des personnes ont pris des notes : cela constitue un excellent moyen de progresser. Par ailleurs, il est possible d'essayer d'identifier les champignons récoltés

dans son panier et de demander à un mycologue de contrôler. Lorsque la comestibilité n'est pas mentionnée sur la fiche, il suffit de vous référer aux panneaux des codes de couleur réalisés par Monique Ségala et René Noygues.

4/ SORTIES PRÉVUES EN 2014 :

Voir, pour plus de précisions sur les sorties, le dépliant des activités.

6 avril, auberge de Layotte – 11 mai, Saint-Cybranet (orchidées) – 17 mai, sortie internaturalistes à Bouniagues – 1^{er} juin, Saint-Marcel – 15 juin, Lanmary – 25 juin, Rouffiac – 26 juin, La Jemaye – 29 juin, Varaignes lors des « 24 heures de la biodiversité » – 10 juillet, région de Piégut – 28 juillet, Salignac – 7 septembre, La Coquille – 21 septembre Vergt – 17

Date	Lieux de cueillette	Espèces	Date	Lieux de cueillette	Espèces
14 avril	Auberge de Layotte	37	5 mai	St Cybranet	4
12 mai	Sourzac	7	19 mai	Lisle et Grand-Brassac	4
2 juin	Saint-Marcel	37	16 juin	Lanmary	36
6 juillet	Cause-de-Clérans	39	19 juil.	Salignac	13
8 août	Saint-Barthélémy-de-Bussière	34	14 sept.	Léguillac-de-Cercles	50
19 sept.	Cause-de-Clérans	46	21 sept.	Bourgnac	60
22 sept.	Échourgnac	88	28 sept.	Lamonzie-Montastruc	120
29 sept.	Villamblard	8	29 sept.	Rudeau-Ladosse	91
2 oct.	Pézuls	106	3 oct.	Salignac-Eyvignes	56
6 oct.	La Chapelle-Gonaguet	116	8 oct.	Galbrun	88
9 oct.	La Coquille	107	9 au 12 oct.	Cantal	
15 oct.	Marval	42	16 oct.	St-Julien-de-Bourdeilles	102
17 oct.	Cause-de-Clérans	100	19 oct.	Salignac-Eyvignes	66
20 oct.	St-Mesmin	128	21 oct.	Lavalade	57
22 oct.	Ste-Nathalène	60	23 oct.	Varaignes	112
24 oct.	Saint-Pompon	103	26 oct.	Miallet	112
27 oct.	Angoisse Rouffiac	124	27 oct.	St-Amand-de-Coly	105
25 et 28 oct.	Salagnac-Clairvivre	189	28 oct.	Jumilhac-le-Grand	80
29 oct.	Puy-l-Evêque(46)	107	30 oct.	Marcillac-St-Quentin	104
2 nov.	St-Pierre-de-Chignac	100	2 nov.	Nastringues	22
3 nov.	Auriac-du-Périgord	33	5 nov.	Echourgnac	81
6 nov.	Les Farges	119	9 nov.	Sarlat (Campagnac)	92
10 nov.	Alvignac (46)	62	11 nov.	Lunan (46)	103
14 nov.	Sourzac	107	16 nov.	Condat-sur-Vézère	83
17 nov.	Mornac (16)	145	18 nov.	Saint Médard Bassy	112
20 nov.	Singleyrac	74	24 nov.	Rochebeaucourt et-Argentine	54
27 nov.	Cadouin	75	1 ^{er} déc.	Ligeux	71

septembre, Saint-Barthélémy-de-Bussière – 21 septembre Vergt – 24 septembre, Saint-Jean-d'Ataux – 1^{er} octobre, Augignac – 4 octobre, Lusignac – 5 octobre, La Force – 8 octobre, Saint-Médard-d'Excideuil – 11 octobre, Condat-sur-Vézère – 12 octobre, Échourgnac et Sainte-Trie – 15 octobre Galbrun (La Roche-Chalais) – 16 octobre, Cause-de-Clérans – 18 octobre, Varaignes – 19 octobre, Saint-Martial-d'Artenset et Alvignac – 20 octobre, Parc naturel des Causses du Quercy – 21 octobre, Meyrals – 23 octobre, Saint-Pierre-de-Frugie – 24 octobre, Sourzac – 25 octobre Saint-Amand-de-Coly et Forêt du Vignoble à Saint-Médard-de-Mussidan – 27 octobre, Lunan – 28 octobre, Salignac-Eyvignes – 29 octobre, Puy-l'Évêque – 5 novembre, Singleyrac – 8 novembre, Campagnac-les-Quercy – 9 novembre, Léguillac-de-l'Auche et Marminiac – 11 novembre, Lussas-et-Nontronneau – 15 novembre, Sainte-Nathalène – 19 novembre, Cadouin – 22 novembre, Lamonzie-Montastruc – 23 novembre, Ligeux – 26 novembre, Piégut.

4/ SÉJOUR DANS LE CANTAL

Les journées d'étude de la Haute-Auvergne auront lieu du mercredi 24 septembre au dimanche 28 septembre.

5/ STANDS

Voir, pour plus de précisions sur les stands, le dépliant des activités.

27 avril, Saint-Louis-en-l'Isle – 29 et 30 juin, Vertheillac – 28 juillet, Salignac – 28 septembre, Neuvic – 25 octobre, Meyrals – 6 novembre, Excideuil – 8 décembre, Chantérac. Stands sur les marchés de Mussidan et Saint-Astier.

6/ REPAS D'HIVER

Il aura lieu le dimanche 30 novembre à Sarliac.

7/ ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Elle aura lieu un dimanche du mois de mars 2015.

• Questions diverses

1/ BULLETIN

Si vous avez des propositions d'article vous pouvez contacter Guillaume Eyssartier.

2/ BIBLIOTHÈQUE

La bibliothèque est tenue par Jean-Jacques Daub les lundis après-midi de mai à novembre.

3/ PUBLICITÉ

Une publicité importante sera faite pour notre exposition de Mussidan. ■

SUR LE VIF...



Journées d'étude
Sortie à Millet du 26 octobre



Sortie Lavalade du 21 octobre 2013
avec le centre de loisirs de Mompazier



Sortie à Sainte-Amant-de-Coly,
le 27 octobre



SUR LE VIF...



Bergerac, exposition champignons
Salle Anatole France, octobre 2013



Exposition à l'Orangerie,
Bergerac, octobre 2013



Felbrée à Bergerac en juillet 2013



Deux espèces Jameaux récoltés
par M. Sulliac (1,7 kg !)
à Cause-de-Clérens



Exposition à Villambard en septembre 2013



Riom-ès-Montagne, octobre 2013 - sortie Le Fdgoux



L'exposition 2013 de Sainte-Orse





La Russule fétide
(*Russula foetens*)

Les Russules

Daniel Lacombe
28, rue Eugène Le Roy
24400 Mussidan
daniel.lacombe6@orange.fr



La Russule dorée (*Russula aurata*)

DANS LES BOIS du Périgord, nous rencontrons souvent des russules. Ces champignons sont, pour la plupart d'entre eux, connus comme étant difficiles à identifier. Rappelons que les russules sont des champignons qui possèdent une chair grenue, sans aucun filament, ce qui fait qu'elle est cassante comme la craie. À la différence des lactaires, qui ont aussi une chair grenue, les russules n'ont pas de lait.

Bien qu'elles ne comprennent pas d'espèces dangereuses, celles à saveur poivrée ne sont pas consommables. Seule la Russule olivacée, à chair pourtant douce, a causé quelques intoxications en Italie. La Russule dorée, la Russule verdoyante, la Russule belette, la Russule des épicéas, la Russule à odeur de miel et les russules charbonnières sont généralement les plus appréciées.

Cette étude a été divisée en plusieurs parties. Nous étudierons tout d'abord les russules dites « compactes », puis les russules « fétides et pectinées », et enfin les autres espèces en fonction de la douceur ou de l'âcreté de la chair et de la couleur de leur sporée.

Les russules compactes

De teinte générale blanchâtre, elles peuvent brunir ou noircir. Leur chair est épaisse et dure et leur pied trapu. La marge du chapeau est longtemps enroulée.

1 - TEINTE BLANCHÂTRE, CHAIR IMMUEBLE

- Chapeau jusqu'à 18 cm. Lames espacées 4 à 9 par cm. Saveur douce. Odeur de hareng: *Russula delicata* (Russule faux-lactaire)

- Chapeau jusqu'à 12 cm. Lames serrées (9 à 16 / cm) à reflet glauque. Pied moins trapu. Saveur âcre dans les lames. Odeur fruitée: *Russula chloroides* (Russule à reflets verdâtres)

2 - CHAIR NOIRCISSANTE AVEC OU SANS ROUGISSEMENT

• ESPÈCES QUI NOIRCISSENT SANS ROUGISSEMENT NET

a) Saveur douce

- Chapeau jusqu'à 20 cm. Cuticule visqueuse brun bistré, brun rougeâtre. Lames assez épaisses. Chair rosissant et brunissant faiblement, douce. Odeur de vieux fût

Russula adusta
Russule brûlée

– Chapeau de 5 à 15 cm blanc et noir. Lames assez serrées. Chair noirissante. Saveur mentholée

Russula albonigra
Russule blanche et noire

b) Saveur piquante

Chapeau 7-12 cm, gris fuligineux, brun bistré à noirâtre. Lames grisonnantes à noirissantes. Saveur nettement piquante dans les lames

Russula anthracina
Russule anthracite

• ESPÈCES QUI ROUGISSENT

a) Saveur douce

– Chapeau 7 à 20 cm, vite noirâtre. Chair rougissant avant de noircir. Lames épaisses et espacées. Chair dure et douce

Russula nigricans
Russule noirissante (voir ci-contre)

– Chapeau de 3 à 7 cm. Lames très serrées. Chair rougissant puis noirissant

Russula densifolia
Russule à lames serrées

b) Saveur âcre

– Chapeau de 8 à 15 cm, à cuticule humide à visqueuse brun rougeâtre. Saveur âcre notamment dans les lames. Chair grisonnant après un bref rougissement

Russula acrifolia
Russule à lames piquantes

Les russules fétides et pectinées

I- RUSSULES FÉTIDES

Marge cannellée, à chair âcre. Odeur très forte désagréable ou d'amande amère. Espèces assez grosses, jaunes à ocre.

• ODEUR FÉTIDE

a) Réaction jaune à la potasse

Chapeau 4 à 9 cm (14 cm), moins robuste et plus terne que la suivante. Chair peu âcre à odeur plus faible

Russula subfoetens
Russule fausse-fétide

b) Réaction négative à la potasse

Chapeau 5 à 18 cm, ocre à brun-roux. Pied massif. Lames espacées. Chair blanche très âcre à odeur fétide forte

Russula foetens
Russule fétide (voir p. 8)

• ODEUR D'AMANDE AMÈRE OU D'ANIS

a) Marge des lames piquetée de brun

Chapeau visqueux ochracé terne, brun-jaune taché de roux. Saveur piquante. Odeur peu agréable à la récolte puis virant vers celle des amandes amères

Russula illota
Russule mal lavée

b) Marge des lames non piquetée de brun

– Odeur d'amande amère mêlée de corne brûlée

Russula laurocerasi
Russule frangipane



La Russule noirissante
(*Russula nigricans*)

– Odeur d'amande amère pure **Russula fragrans**
– Odeur d'anis **Russula fragrantissima**
Russule à odeur d'anis

2- RUSSULES PECTINÉES

Odeur faible, nauséuse, de topinambour ou fruitée.

• SAVEUR DOUCE

a) Odeur de pomme

Chapeau brun grisâtre à petits flocons jaune vif ou jaune orangé au bord

Russula insignis
Russule à voile jaune (voir p. 11)

b) Odeur de caoutchouc

Chapeau brun grisâtre à brun sombre à bord fortement cannellé. Pied taché de roux en bas

Russula praetervisa
Russule à odeur de baudruche

• SAVEUR PIQUANTE

a) Odeur fruitée

Chapeau jaune ochracé clair ; pied pruneux au sommet

Russula farinipes
Russule à pied farineux

b) Odeur d'artichaut, spermatique ou de camembert à réaction rapide au gaïac

Chapeau brun gris sombre, brun bistre obscur

Russula amoenolens
Russule à odeur de topinambour

c) Odeur d'artichaut, spermatique ou de camembert sans réaction au gaïac

Chapeau brun sombre, gris brunâtre, au bord

Russula sororia
Russule à odeur spermatique

Les russules douces à sporée blanche ou crème

CHAPEAU À DOMINANTE ROUGE, ORANGÉ OU ROSE

- **CHAPEAU COULEUR JAMBON CUIT** avec la cuticule trop courte au bord du chapeau. Réaction saumon vif au sulfate de fer. Saveur de noisette
Russula vesca
Russule vieux rose (voir ci-dessous)

- **CHAIR TRÈS FERME**

- a) **Saveur mentholée** **Russula lepida**
Russule jolie
- b) **Saveur amère** et avec l'arête des lames rouge
Russula amarissima
Russule très amère

- **CHAIR DE CONSISTANCE NORMALE OU MOLLE**

- a) **Chair très jaunissante à odeur de miel**
Chapeau brillant rouge-rose, rouge orangé plus ou moins strié-cannellé. Lames jaunissantes se tachant de rouille
Russula melliolens
Russule à odeur de miel
- b) **Chair non jaunissante ; pied blanc**
Chapeau brillant par temps humide et mat en se desséchant rouge-rose, rose pâle à crème rosé, plutôt calcicole
Russula velutipes
Russule aurore
- c) **Chair non jaunissante ; pied coloré de rose**
Chapeau rouge, rose vif, brun rougeâtre avec des reflets orangés, rouge pourpre, plutôt en terrain acide
Russula zvarae
Russule rose tendre



La Russule à voile jaune
(*Russula insignis*)

d) **Chair non jaunissante ; pied coloré de rose, réaction en rose-rouge avec un réactif sulfoaldéhydrique.** Chapeau jusqu'à 4 cm, mat rouge-rose plus sombre au centre. Odeur fruitée, de romarin

Russula minutula
Russule minuscule

COULEUR VIOLETTE DOMINANTE

• ODEUR DE TOPINAMBOUR ET LAMES CASSANTES

- a) **Réaction rouge groseille au phénol**
Chapeau violet. Espèce petite **Russula amoena**
Russule veloutée
- b) **Réaction chocolat au phénol**
– Chapeau avec des traces vert amande ou olivâtres **Russula amoenicolor**
Russule panachée
– Chapeau sans trace verdâtre **Russula violeipes**
Russule à pied violet

Note : ces deux russules sont très difficiles à distinguer. Souvent le microscope est nécessaire pour les séparer.

• ODEUR NULLE ET LAMES LARDACÉES

- a) **Réaction verdâtre lente au sulfate de fer**
Pied dur lavé de lilas **Russula langei**
Russule charbonnière à pied dur
- b) **Pas de réaction au sulfate de fer**
Pied moins dur et pas de réaction au sulfate de fer **Russula cyanoxantha**
Russule charbonnière

• CHAPEAU VIOLET ET LAMES CASSANTES

- a) **Chapeau pruneux typiquement craquelé ponctué au bord violacé, brun rosâtre ou brun violacé.** Lames peu serrées. Sous les feuillus (charmes)
Russula lilacea
Russule lilas
- b) **Chapeau avec des fines mouchetures plus sombres, violettes ou violet vineux**
Russula brunneoviolacea
Russule brun violacé



La Russule vieux rose
(*Russula vesca*)



COULEUR VERTE DOMINANTE

• LAMES LARDACÉES

a) Chapeau vert non craquelé

Russula cyanoxantha var. *pelteraii*
Russule charbonnière verte

b) Chapeau vert craquelé

Russula cutefracta
Russule charbonnière craquelée

• LAMES NON LARDACÉES

a) Cuticule craquelée

Cuticule vert-de-gris à vert amande craquelée.
Goût de noisette. Fer orange vif *Russula virescens*
Russule verdoyante

b) Cuticule non craquelée

Cuticule vert olive à vert amande. Lames anastomosées près du pied *Russula heterophylla*
Russule à lames fourchues

Note : Voir aussi le groupe des russules grises.

TEINTES PANACHÉES : GRIS, VERT, VIOLET, JAUNE

• LAMES LARDACÉES : GROUPE DES RUSSULES CHARBONNIÈRES

a) Cuticule craquelée

Russula cutefracta
Russule charbonnière craquelée

b) Cuticule non craquelée panachée de vert et de violet

Russula cyanoxantha
Russule charbonnière

• LAMES NON LARDACÉES

a) Odeur d'artichaut et cuticule brun violet avec des nuances vertes

Russula amoenicolor
Russule panachée

b) Odeur d'artichaut et cuticule violacée à jaune

Russula violeipes
Russule à pied violet

Note : la forme citrina possède un chapeau jaune.

c) Absence d'odeur d'artichaut

– Cuticule gris bleuté, gris avec des tons lilas, avec parfois du crème rosâtre ou olivâtre au centre avec une chair blanche mais rosée sous la cuticule et dans les blessures *Russula grisea*

Russule grise (voir ci-contre)

– Cuticule vert amande à gris vert décolorée en crème, à chair blanche non rosée

Russula stenotricha

– Cuticule violet tendre au bord et vert amande au centre, réaction rosé grisâtre au sulfate de fer

Russula ionochlora

Russule verte et violette

– Cuticule vert bronze à gris bleuté très pruineuse

Russula parazurea

Russule bleu-vert

– Cuticule gris bleuâtre à gris ochracé sous chêne vert

Russula illicis

Russule des chênes verts

– Cuticule verte à gris-vert avec un centre plus sombre, réaction rose orangé au sulfate de fer

Russula aeruginea

Russule vert-de-gris

CHAPEAU BRUN

Chapeau charnu très dur, brun à brun rougeâtre. Odeur de fromage. Fer orange vif. Épicéas de montagne *Russula mustelina*
Russule belette

Russules douces à sporée ocre à jaune

RUSSULES XÉRAMPÉLINES À ODEUR DE CRUSTACÉS

Réaction verte au sulfate de fer. Saveur douce et odeur de crustacés cuits. Sporée ocre. Groupe difficile qui nécessite souvent le microscope.

• COULEUR DOMINANTE POURPRE

a) Sous conifères

Chapeau 6 à 10 cm, à cuticule veloutée pourpre noir. Sporée ocre foncé. Pied rouge

Russula xerampelina
Russule écrevisse (voir p. 13)

b) Sous les feuillus autres que les saules

Chapeau 4 à 6 cm, pourpre noirâtre. Sporée ocre clair. Pied blanc

Russula purpurata

c) Sous les saules

Chapeau jusqu'à 9 cm, rouge cuivré vif parfois marbré de brunâtre rouillé *Russula subrubens*

• COULEUR BRUNÂTRE

a) Cuticule non gercée

Chapeau 4 à 8 cm, brun vineux, brun palissandre avec des plaques olivâtres. Sporée ocre clair. Pied brunissant. Sous feuillus *Russula graveolens*
Russule écrevisse des chênes



b) Cuticule gercée

Chapeau 5 à 9 cm, à cuticule brun olive gercée concentriquement comme la Russule olivacée. Sporée ocre clair. Sous feuillus *Russula cicatricata*
Russule écrevisse ridée

• COULEUR ROUGEÂTRE À ORANGÉ

a) Cuticule adnée

Chapeau 6 à 14 cm, rouge à rose sale taché de brun. Sporée ocre foncé. Hêtres *Russula faginea*
Russule écrevisse des hêtres

b) Cuticule à moitié séparable

Chapeau orangé se tachant d'olivâtre. Sporée crème. Feuillus *Russula barlae*

CHAPEAU ROUGE, ORANGE, ROSE, CUIVRÉ SANS ODEUR DE CRUSTACÉS

• **CHAPEAU ROUGE ORANGÉ À ORANGÉ** vif et arête des lames jaune vif *Russula aurata*
Russule dorée (voir p. 9)

• **GROSSES ESPÈCES** à chapeau jusqu'à 15 cm, rouge vif

– Sans odeur *Russula rubroalba*
Russule rouge et blanche

Note : attention à *Russula juniperina* au chapeau rouge ou rouge orangé vif brillant, à saveur lentement mais nettement piquante.

– Odeur mentholée et saveur amarscente ; réaction nulle au gaïac *Russula pseudointegra*
Russule coccinée

– Odeur mentholée et saveur douce ; réaction vive au gaïac *Russula tinctipes*
Russule à pied teinté

• **ESPÈCES PETITES À MOYENNES** dont le chapeau ne dépasse pas 9 cm

a) Sous les feuillus

– Chapeau typiquement rose au bord et jaune ou décoloré au centre *Russula risigallina*
Russule caméléon

– Chapeau rouge foncé, rouge orangé ou cuivré, décoloré en crème au centre *Russula laeta*
Russule gaie

– Chapeau rouge foncé, rouge cuivré rose rouge, dans les bourniers, les fossés, les allées humides *Russula lutensis*
Russule des bourniers

– Chapeau rouge orangé à rose plus pale au centre, sous les bouleaux *Russula velenovskyi*
Russule rouge cuivre

b) Sous conifères

– Chapeau à bord tardivement cannelé rougeâtre, brun rouge violacé, sous les pins, espèce tardive *Russula cessans*
Russule tardive

CHAPEAU VERT, VIOLET OU POURPRE, SANS ODEUR DE CRUSTACÉS

• **GROSSES ESPÈCES** qui réagissent en grosseille au phénol

a) Pied avec un cerne rose sous les lames *Russula olivacea*
Russule olivacée

b) Pied avec du rose à la base *Russula alutacea*
Russule alutacée

c) Pied blanc *Russula vinosobrunnea*
Russule brun vineux



- **GROSSE ESPÈCE** avec réaction chocolat au phénol ; chapeau violet à décoloré au centre en ochracé ou verdâtre. Lames très fragiles qui cliquent au toucher
Russula romellii
Russule à lames fragiles

- **PETITES ESPÈCES NON JAUNISSANTES**

- a) **Sous les feuillus**
 - Chapeau mat et pruneux avec chair sous la cuticule blanche
Russula sericatulata
Russule soyeuse
 - Chapeau luisant et lisse avec une chair sous la cuticule violette ou pourpre, à odeur de miel ; sous les peupliers
Russula melitodes
Russule des trembles
 - Chair non jaunissante, chapeau strié cannelé au bord, brun pourpre et verdâtre au centre, brillant
Russula nitida
Russule brillante
- b) **Sous les épicéas**
 - Chapeau à bord cannelé même chez les jeunes exemplaires, violacé à brun vineux
Russula nauseosa
Russule précoce
- c) **Sous les pins**
 - Chapeau mamelonné et saveur amère, vineux à centre noirâtre
Russula amara
Russule mamelonnée
 - Chapeau non mamelonné et cocardé, violet à centre noirâtre, absence d'amertume
Russula turci
Russule de la baronne Turco
 - Chapeau non mamelonné, non cocardé, rougeâtre à violacé non amère
Russula cessans
Russule tardive (voir ci-dessus)

- **ESPÈCES JAUNISSANTES**

- Odeur fruitée nette, chapeau brun vineux à lilas
Russula odorata
Russule odorante
- Odeur faible, chapeau vert teinté de violet, de pourpre, sous les charmes
Russula carpini
Russule des charmes
- Odeur faible fruitée, chapeau pourpre vineux avec un centre plus sombre, envahi de jaune ou de verdâtre, sous les bouleaux
Russula versicolor
Russule versicolore (voir p. 15)
- Odeur faible, chapeau à bord cannelé rose, violet à pourpre avec un centre noirâtre se tachant de jaune ochracé, surtout sous les conifères
Russula puellaris
Russule jeune fille

- **CHAPEAU JAUNE**

- Chapeau jaune de chrome et odeur vinaigrée
Russula vitellina
Russule vinaigrée
- Chapeau jaune ochracé et chair sans odeur
Russula ochracea
Russule ochracée
- Chapeau jaune vif, jaune citron, jaune d'or se tachant de gris ou de noir et odeur fruitée
Russula claroflava
Russule jaune noircissante

- **CHAPEAU BRUN**

- Chapeau brillant de couleur variable, brun, brun-jaune, rouge purpurin, grisâtre, verdâtre. Sous les épicéas en montagne
Russula integra
Russule des épicéas

Russules âcres à sporée blanche

- **CHAPEAU JAUNE OU OCRE**

- **ODEUR FORTE DE COMPOTE DE POMME**
Chapeau, pied et lames ocre ou ochracé jaunâtre
Russula fellea
Russule de fiel

- **PAS D'ODEUR**

- Chapeau jaune ocre et lames blanches
Russula ochroleuca
Russule ocre et blanche

- **CHAPEAU ROUGE OU ROSE**

- **ESPÈCES NON JAUNISSANTES À CUTICULE TRÈS SÉPARABLE**
- a) **Sous les chênes et les châtaigniers**
Chapeau jusqu'à 6 cm, rouge assez vif parfois crème rosé à chair blanche ou à peine rosée en surface. Odeur de coco
Russula sylvestris
Russule émétique des chênes

- b) **Sous les bouleaux**

- Chapeau rose pastel avec des zones décolorées blanchâtres. Chair blanche
Russula betularum
Russule émétique des bouleaux

- **ESPÈCES NON JAUNISSANTES À CUTICULE PEU SÉPARABLE**

- Chapeau mat rouge éosine à rouge rose se décolorant en crème ochracé. Chair rose sous la cuticule. Lames blanches avec un reflet bleuté ou glauque
Russula mairei
Russule émétique des hêtres

- **ESPÈCE JAUNISSANTE**

- Chapeau rouge sang, rouge, se décolorant en crème ou blanchâtre puis jaunissant. Chair très jaunissante
Russula luteotacta
Russule jaunissante
- Note : peut être confondu avec *Russula persicina* qui jaunit moins et dont la sporée est crème.

CHAPEAU LILAS, VIOLACÉ, PURPURIN PARFOIS AVEC DU VERDÂTRE

- **SOUS LES TREMBLES ET LES PEUPLIERS**

- Pied grisonnant
Russula pelargonica
Russule à odeur de géranium

- **SOUS LES SAULES**

- Chapeau brun-rouge, brun violacé ou pourpre. Chair blanche, mais rouge sous la cuticule
Russula laccata
Russule de Norvège



- **SOUS LES ÉPICÉAS**

- Chapeau violacé avec un centre noirâtre
Russula atrorubens
Russule rouge et noire

- **SOUS DIFFÉRENTS FEUILLUS**

- a) **Odeur de géranium ou de compote de pommes**
Avec un pied jaunissant sous feuillus

Russula violacea
Russule violacée

- b) **Odeur vanillée fruitée, de bonbon anglais et arête des lames denticulées**

Chapeau typiquement lilas violet dont le centre est plus sombre ou décoloré, quelquefois verdâtre ou mauve à centre noir. Saveur piquante

Russula fragilis
Russule fragile

- c) **Odeur fruitée vanillée arête des lames entière, pied blanc**

Chapeau brillant pourpre violacé avec de l'olivâtre ou du jaune olivâtre. Réaction au gaïac bleue en quelques secondes. Saveur peu piquante. Pied blanc

Russula poikilochroa
Russule polychrome

- d) **Odeur de pomme, arête des lames entière et pied grisonnant**

Chapeau brillant violet sombre avec des plages décolorées crème, tachée de rouille. Pied grisonnant taché de rouille à la base. Saveur peu piquante

Russula atropurpurea
Russule pourpre et noire

Russules âcres à sporée crème à ocre

- **SOUS FEUILLUS**

- **CHAPEAU ROUGE-ROSE**

- a) **Chapeau se décolorant**
– Chapeau rose rouge plutôt brillant et très décolorant, sous les bouleaux
Russula exalbicans
Russule pâlisante
- Chapeau rouge vif à rose-rouge à bord rosé se décolorant. Chair blanche et plus ou moins jaune dans le bas du pied
Russula persicina
Russule couleur de pêche (voir photo de couverture)

- b) **Chapeau non décolorant**

- Chapeau rouge ou rose rouge non décolorant, sous feuillus, à odeur de miel
Russula rubra
Russule de velours rouge

- **CHAPEAU JAUNE**

- Odeur vinaigrée ou fruitée
Russula solaris
Russule soleil



La Russule sanguine
(*Russula sanguinea*)



La Russule cuivrée
(*Russula cuprea*)

SOUS CONIFÈRES, CHAPEAU ROUGE VIO-LACÉ

• SOUS LES ÉPICÉAS

Chapeau pourpre, rougeâtre, verdâtre au centre.
Odeur de pomme. Pied rose **Russula queletii**
Russule de Quélet

• SOUS LES PINS

– Lames arquées ± décurrentes. Chapeau rouge
ou rose-rouge. Pied rose **Russula sanguinea**
Russule sanguine
– Lames adnées avec un pied court par rapport
au chapeau et une odeur de pomme

Russula torulosa
Russule bleue

– Lames adnées avec un pied plus élancé. Cha-
peau violet. Odeur fruitée **Russula sardonica**
Russule saradoine

Russules âcres à sporée jaune

SOUS LES CONIFÈRES MONTAGNARDS

• CHAIR PEU FERME À ODEUR DE COMPOTE DE POMME ET PIED BLANC

a) Petite espèce. Réaction lente au gaïac
Russula firmula
Russule petite pomme

b) Espèce plus grande. Réaction rapide au gaïac
Russula adulterina
Russule bâtarde

• **CHAIR FERME À ODEUR FAIBLE** ou de bois
de crayon, pied parfois rose **Russula badia**
Russule perfide

SOUS LES FEUILLUS

• **CHAPEAU STRIÉ CANNÉLÉ AU BORD,
DE COULEUR VARIABLE.**
Sans odeur avec un pied blanc non grisonnant
Russula cuprea
Russule cuivrée

• **CHAPEAU NON CANNÉLÉ ROUGE VIF,
ROUGE CUIVRÉ UNIFORME**
a) **Sous les bouleaux**
Grosse espèce à chapeau rouge cuivré vif et bril-
lant **Russula lundellii**
Russule rouge des bouleaux

b) **Sous les chênes, charmes**
Petite espèce à chapeau rouge vif et plutôt mat
Russula rutilata
Russule rutilante

• **CHAPEAU ROUGE ORANGÉ, ROSE
VINEUX OU ROSÉ PLUS OU MOINS
DÉCOLORÉ**
– Chapeau typiquement taché de rouille. Odeur
fruitée ou de bois de crayon. Réaction lente voire
nulle au gaïac **Russula maculata**
Russule maculée
– Espèce moins charnue, plus pâle qui réagit
vivement et rapidement au gaïac

Russula globispora
Russule couleur de paille
– Chapeau rouge décoloré en crème, ochracé au
centre, sans odeur avec un pied blanc grison-
nant **Russula decipiens**
Russule trompeuse
– Chapeau crème ochracé au centre et rosé sur
le bord du chapeau à odeur fruitée puis de miel
Russula vetermosa
Russule rose bonbon ■

QUELQUES RÉCOLTES... (photos de Monique Ségala)



6 kg de cèpes, tous au même endroit !



L'Amanite des Césars, ou Oronge
(*Amanita caesarea*)



Une Amanite épaisse (*Amanita excelsa* var. *spissa*)
toute fraîche !



Un Tricholome jaunissant poussant dans un muret de pierres...
évidemment en contact avec quelque arbre feuillu alentour !



Myriostoma colliforme... une rareté en Dordogne,
surnommée la Poivrière en raison des nombreux
orifices qui laissent échapper les spores

Les bolets du Périgord (suite et fin)

Alain Coustillas

La Rose
24700 – Montpon-Ménéstrol
alain.coustillas@wanadoo.fr

Après avoir étudié les principaux genres de bolets présents dans notre département (bulletins n° 34, 38, 39 et 40), il nous reste à explorer les « petits » genres, c'est-à-dire ceux qui regroupent seulement quelques espèces, parfois une seule, mais qui n'en sont pas moins intéressants. Seuls les bolets figurant à notre inventaire seront évoqués sous la forme d'une clé générale qui reprend l'ensemble des genres appartenant à l'ordre des Boléales.

Tout d'abord, nous séparerons les bolets à tubes de ceux à lames. S'il y a une chose qui surprend toujours le visiteur lors de nos expositions, c'est la présence de champignons à lames sous la pancarte « Bolets ». Ils soupçonnent une erreur grossière des déterminateurs, car il est bien connu que les bolets sont des champignons à tubes. Eh bien non, voilà longtemps que des analogies anatomiques (spores, cystides, lames facilement séparables de la chair du chapeau, etc.) et chimiques justifient la position de ces familles lamellées parmi les bolets. Les techniques modernes de phylogénie moléculaire confirment d'ailleurs ce rapprochement,

et suggèrent que l'évolution des espèces s'est faite des lamelles vers les tubes. *Phylloporus peltieri*, déjà décrit avec le genre *Xerocomus* (bulletin n°39), représente une forme de transition entre les lamelles et les tubes avec ses lames anastomosées qui forment des sortes de pores lamelliformes. Ces mêmes techniques moléculaires conduisent à verser dans l'ordre des Boléales des « gastéromycètes », ce qui implique une évolution des bolets vers ces formes gastéroides. La famille des *Sclerodermataceae* avec les genres *Scleroderma* et *Pisolithus* est concernée par ce rapprochement, mais nous ne les prendrons pas en compte dans cet article.

La comestibilité des bolets a déjà été traitée lors des précédents articles concernant les genres *Boletus*, *Leccinum*, *Xerocomus* et *Suillus*. En ce qui concerne les genres qui font l'objet de cet article, il n'y a pas grand-chose d'intéressant pour la casserole. Ça va de l'insipide, au poivré, voire à l'amer, pour finir dans le franchement toxique et même mortel. Nous donnerons quelques indications lors de la description des différentes espèces.

L'ordre des Boléales comprend essentiellement des champignons ectomycorhiziens qui vivent en symbiose avec différents arbres, feuillus ou conifères. Pourtant, certains ont un mode de vie parasitaire, tel le Bolet parasite (*Pseudoboletus parasiticus*) qui est toujours récolté attaché à son hôte, le Scléroderme commun (*Scleroderma citrinum*). Des études récentes semblent indiquer que le Bolet poivré (*Chalciporus piperatus*) serait parasite de l'Amanite tue-mouche (*Amanita muscaria*), et le Gomphide rose (*Gomphidius roseus*) du Bolet des bouviers (*Suillus bovinus*). Enfin, il existe un mode de nutrition saprophyte (qui se nourrit de matière organique en décom-



Le Bolet parasite sur son hôte, le Scléroderme commun

position) pour les bolets lignicoles des genres *Buchwaldoboletus*, *Tapinella*, *Omphalotus* et *Hygrophoropsis*.

HYMÉNIUM LAMELLÉ

1. Sporée pâle, blanche à jaunâtre. Silhouette clitocybioïde rappelant les giroles et les chanterelles, à lames serrées, décurrentes 2
1. Pas ces caractères 3
2. Lames fourchues, facilement séparables de la chair du chapeau avec l'ongle du pouce. Sous conifère genre **Hygrophoropsis**

Hygrophoropsis aurantiaca (Fausse-Girole)

Chapeau mat, velouté, jaune à orangé. Lames et pied concolores au chapeau. Chair jaune orangé, molle. Comestible peu estimé

Hygrophoropsis aurantiaca f. *albida*

Entièrement crème jaunâtre.

Hygrophoropsis fuscosquamula

Plus charnu. Chapeau et pied recouverts par un feuillage brun.

2. Lames fortement décurrentes, bioluminescentes (dans l'obscurité elles émettent une faible lumière verte). En touffe sur souches et racines de feuillus genre **Omphalotus**

Omphalotus illudens (Faux-clitocybe lumineux)

Chapeau lisse, orangé vif. Lames jaune orangé. Pied concolore aux lames. Chair jaune orangé, ferme.

Toxique, attention à la confusion avec les Giroles.

3. Sporée brune et silhouette en entonnoir avec un pied central. Chapeau velouté à marge cannelée et longtemps enroulée. Lames décurrentes, anastomosées, se détachant très facilement de la chair du chapeau. Sur le sol, en symbiose avec des arbres genre **Paxillus**

Paxillus involutus (Paxille enroulé)

Chapeau brun jaunâtre à brun roussâtre avec des nuances olivâtres. Lames jaune ochracé se tachant de brun au toucher. Chair crème à ocre. Sous bouleaux et épicéas. Sporée brun olivâtre.

Paxillus rubicundulus

Se différencie par une chair jaune assez vif, son habitat sous Aulnes et sa sporée brun ochracé dépourvue de nuance verdâtre

Paxillus filamentosus

Plus petit, à des lames jaunes assez vif, longtemps immuables et une sporée ochracé verdâtre
Le genre *Paxillus* est encore mal débrouillé, il existe d'autres espèces qui gravitent autour de *Paxillus involutus*. Ce sont des champignons très toxiques qui peuvent déclencher un syndrome paxillien avec une hémolyse intravasculaire aiguë grave, voire mortelle.

3. Pas ces caractères 4
4. Sporée brune et pied excentré, latéral ou nul. Lames très décurrentes, se détachant facilement de la chair du chapeau. Sur bois mort de conifères genre **Tapinella**

Tapinella atrotomentosa (Paxille à pied noir)

Syn. : *Paxillus atrotomentosus*
Chapeau velouté, à bord enroulé, brun-roux. Lames ochracées, brunissantes au toucher. Pied typiquement couvert d'un velours brun sombre.

Tapinella panuoides (Paxille en forme de Panus)

Syn. : *Paxillus panuoides*
Chapeau velouté, en éventail brun ochracé. Lames jaunes puis rouille orangé. Pied nul ou latéral, et parfois couvert par un feuillage violet (f. *ionipus*). En touffe.

Ces deux espèces précédemment rattachées au genre *Paxillus* qui regroupe des espèces ectomycorhiziennes, sont maintenant dans le genre *Tapinella* en raison de leur mode de nutrition saprophyte lignicole. Elles ne sont pas toxiques, mais sans intérêt pour la casserole.

4. Sporée noirâtre. Lames décurrentes, espacées. Pied avec une zone annulaire colorée en noir par les spores 5
5. Chapeau sec à lubrifié genre **Chroogomphus**

Chroogomphus rutilus (Gomphide rutilant)

Chapeau brun-rouge. Lames concolores puis noirâtres. Pied fibrilleux, concolore au chapeau. Sous pins.

Chroogomphus fulmineus

Diffère seulement par un chapeau flammé de rouge et une chair vert noirâtre à la base du pied.

Chroogomphus helveticus

Chapeau sec, mamelonné, jaune abricot. Sous pins cembro.

Non toxiques, mais sans intérêt culinaire.

5. Chapeau visqueux couvert par un voile glutineux séparable genre **Gomphidius**

Gomphidius glutinosus (Gomphide glutineux, voir ci-dessous)

Chapeau brun ochracé à violacé grisâtre. Lames grisâtres. Pied blanc en haut, jaune en bas, noircissant. Sous épicéas.



Le Gomphide glutineux (*Gomphidius glutinosus*)

Gomphidius maculatus

Chapeau beige crème taché de rougeâtre, puis de noir, enfin presque entièrement noir. Lames blanches, rougissantes au toucher puis noires. Pied blanc ponctué de noir. Sous mélèzes.

Gomphidius roseus (Gomphide rose, voir ci-dessous)

Chapeau rouge vif puis rose. Lames blanches puis noirâtres. Pied blanc taché de jaune et noir à la base. Sous pins, en compagnie du Bolet des bouviers. Bien que peu appétissant, le Gomphide glutineux est consommable après avoir ôté la pellicule visqueuse du chapeau.

HYMÉNIUM TUBULÉ

1. Sporée jaune pâle. Tubes courts, non décurrents, formant une dépression périaxiale autour du pied. Pores très fins et ronds, de blancs à jaunes. Stipe caveur genre **Gyroporus**

Gyroporus castaneus (Bolet châtain)

Chapeau velouté brun bai avec des décolorations blanchâtres. Pores blancs puis crème. Pied concolore au chapeau. Chair blanche immuable. Sous feuillus ou conifères.

Gyroporus ammophilus (Bolet des sables)

Très semblable au Bolet châtain, avec des nuances rose saumoné dans la chair, et il s'associe aux pins sur sol sableux. **Toxique.**

Gyroporus cyanescens (Bolet indigotier)

Chapeau feutré, blanchâtre à brun-jaune. Pores blancs à jaunâtres bleuissant fortement au toucher. Pied concolore au chapeau. Chair blanche bleuissant intensément à la coupe. Sous feuillus ou conifères. Espèce rare à protéger.

1. Pas ces caractères 2

2. Sporée rosâtre. Pores blancs puis roses. Pied à réseau brun en relief. Chair blanche, immuable genre **Tylophilus**

Tylophilus felleus (Bolet amer, Bolet de fiel)

Chapeau sec, brun à beige ochracé. Pied en masse, beige, orné d'un évident réseau brun en relief à larges mailles. Saveur fortement amère.

Non toxique, mais attention aux confusions avec les Cèpes de Bordeaux ou d'été. Il est tellement amer que sa présence au milieu d'un plat le rend immangeable.

2. Pas ces caractères 3

3. Sporée brun ocre à brun olivacé 4

3. Sporée brun chocolat à fuligineuse 11

4. Tubes très courts et très décurrents, difficilement séparables de la chair du chapeau. Pores petits et ronds, irréguliers, à marge dentelée, jaunes, bleuissants au toucher genre **Gyrodon**

Gyrodon lividus (Bolet livide)

Chapeau un peu visqueux, beige ochracé à jaune ochracé. Pied jaune. Sous les aulnes en milieu humide. À protéger.

4. Pas ces caractères 5

5. Tubes longs (les plus longs des bolets). Pores petits, beiges à jaunes. Pieds élancés, couverts de squamules leur donnant un aspect rugueux (pied raboteux) genre **Leccinum** (voir bulletin n° 38)

5. Tubes de longueur moyenne 6

6. Champignons de petite taille (chapeau < ou = à 6 cm) 7

6. Champignons de plus grande taille (chapeau > à 5 cm) 8



Le Gomphide rose avec son hôte, le Bolet des bouviers



Le Bolet poivré (Chalciporus piperatus)

7. Chapeau sec et pores anguleux, irréguliers, vivement colorés. Pied grêle à mycélium jaune à la base genre **Chalciporus**

Chalciporus piperatus (Bolet poivré, voir ci-dessus)

Chapeau brun-rouge. Pores cuivrés, puis brun rouille. Pied brun-rouge, jaune vif à la base. Saveur poivré. Sous feuillus et conifères.

7. □ Chapeau visqueux et pores larges, réguliers, jaune d'or vif genre **Aureoboletus**

Aureoboletus gentilis (Bolet cramoisi)

Chapeau brun-rose. Pores typiquement jaune d'or vif. Pied jaune, +/- envahi de roussâtre. Sous feuillus.

7. □ Chapeau feutré et pores amples, jaune brunâtre. Parasite des sclérodermes genre **Pseudoboletus** (voir bulletin n° 39)

7. Chapeau feutré et lames espacées, épaisses, anastomosées (pores lamelliformes), jaune vif genre **Phylloporus** (voir bulletin n° 39)

8. Champignons de taille moyenne (chapeau de 5 à 15 cm) 9

8. Champignons robustes, charnus (chapeau de 10 à 20 cm) 10

9. Chapeau velouté à sublubrifié, souvent fissuré-crevassé. Tubes adnés. Pores larges, jaunes à jaune olivâtre. Pied subcylindrique, lisse ou strié, parfois

avec un réseau grossier. Chair immuable ou bleuissante au contact de l'air genre **Xerocomus** (voir bulletin n° 39)

9. Chapeau lubrifié à visqueux. Tubes adnés à décurrents. Pores d'abord petits, puis amples anguleux, jaunes à olivâtres, parfois larmoyants. Pieds avec ou sans anneau, parfois ponctués. Chair jaune immuable. Sous conifères genre **Suillus** (voir bulletin n° 40)

10. Chapeau à revêtement sec à viscidule par temps humide. Pores fins, réguliers, de blancs à jaunes, jaune verdâtre, orange, ou rouges, immuables ou bleuissants au toucher. Pieds souvent ventrus, obèses, réticulés ou non. Chair immuable à bleuissante genre **Boletus** (voir bulletin n° 34)

10. Chapeau tomenteux à lubrifié par temps humide. Tubes et pores jaunes à jaune olivâtre, bleuissants au toucher. Chair jaune, +/- bleuissante à la coupe. Lignicoles genre **Buchwaldoboletus**

Buchwaldoboletus sphaerocephalus

Chapeau jaune à ochracé. Pied jaune taché de rouge en bas. Sur vieilles souches ou sciure de pins. Espèce rare à protéger.

Il est parfois nommé *Buchwaldoboletus hemichrysus*, mais ce nom devrait s'appliquer en principe à une espèce nord-américaine.

11. Sporée brun chocolat. Chapeau et pied finement veloutés, brun fuligineux à brun pourpre. Pied non réticulé

Porphyrellus porphyrosporus (Bolet porphyre)
Pores gris-brun à brun. Pied tridé longitudinalement. Sous conifères, rarement feuillus. Rare, à protéger.

11. Sporée très sombre, fuligineuse. Chapeau et pied couverts d'écaillles pelucheuses noirissantes. Chair rougissante à l'air, puis noirissante

Strobilomyces strobilaceus (Bolet pomme de pin)
Impossible à confondre avec un autre bolet tant son aspect échevelé et ses teintes fuligineuses sont typiques. Le pied est orné d'un anneau pelucheux. Espèce rare à protéger.



Aureoboletus gentilis



Le Bolet pomme-de-pin
(*Strobilomyces strobilaceus*)



Chroogomphus fulmineus

Remarque : lorsqu'on parle d'espèces rares à protéger, il faut bien comprendre qu'il s'agit essentiellement de respecter le milieu dans lequel se développent ces espèces. Toute modification de l'écosystème pouvant entraîner leur disparition définitive.

BIBLIOGRAPHIE

COURTECUISSE R. & B. DUHEM. 1994. *Guide des champignons de France et d'Europe*. Ed. Delachaux et Niestlé. Lausanne. 480 p.

DURRIEU G. 2014. Le parasitisme chez les bolets. *La lettre de la SMF*, 40, p. 1-3.

EYSARTIER G. & P. ROUX. 2013. *Le guide des champignons : France et Europe*. Ed. Belin. 1120 p.



Le Bolet à pied rouge (*Boletus erythropus*), la « récompense du mycologue » !

Les Journées mycologiques de Haute-Auvergne (JMHA) 2013



Journées mycologiques de Riom-ès-Montagne, sortie de La Pinatelle le 12 octobre 2013

L'ORGANISATION des Journées mycologiques de Haute-Auvergne (JMHA) 2013 qui se tenaient du 9 au 14 octobre a été perturbée par l'arrivée du froid et même de la neige au cours de deux dernières journées (sorties dans la sapinière du Falgoux et dans la Pinatelle). Heureusement la pluie tombée en abondance dans les jours qui précédaient a permis des poussées convenables.

40 personnes, dont les membres de deux délégations importantes de mycologues faisant partie des Sociétés linnéenne de Bordeaux et mycologique du Périgord (A. et J. Coustillas, D. et M. Vitte, C. et M.-T. Boudart, C. et M.-T. Letourneux, R. Bero et D. Lacombe) ont participé à ces journées d'étude. Deux conférences ont été proposées : celle de Jean-Louis Jalla centrée sur une très belle présentation de photos d'espèces qu'il a récoltées en Auvergne, puis celle de Pierre Roux sur le genre *Mycena*.

Au total les mycologues ont identifié 330 espèces environ dont 230 ont été exposées aux côtés des photos de Françoise Galeyrand et de panneaux présentant les 29 échantillons de laine correspondants à 29 champignons tinctoriaux testés (travail d'Anne-Marie Andraud et de Ghislaine Moreau).

Les sorties ont été guidées par Anne-Marie Andraud, Alain Magne, Jo Escourrolle, Éric Diaz, Monique Marandon et Philippe Louasse. Lors de sorties dans les Gorges de la Rhue et de la Forêt

de la Pinatelle, des mycologues ont été surpris de pouvoir récolter des espèces clairement étiquetées comme calcicoles, c'est-à-dire propres au terrain calcaire, alors que nos sorties se déroulaient sur des terrains surtout granitiques (sols acides). Cela a été notamment le cas de *Cortinarius praestans*, *Hygrophorus poetarum* et *Hygrophorus pudorinus*. Philippe Louasse explique ainsi les poussées de champignons calcicoles dans le Cantal :

« Sur cette question du calcaire et du substrat, Pierre Roux, dans son superbe ouvrage *Mille et un champignons*, reprend les propos de Maryse Tort, maître de conférences en botanique à Clermont-Ferrand : "Vis-à-vis du substrat, la répartition des taxons fongiques est fonction à la fois de la quantité d'ions assimilables qu'il contient (l'ion calcium jouant un rôle privilégié) et des propriétés physiologiques du mycélium. Certains taxons ont une large amplitude écologique : on les observe sur des substrats variés. D'autres ne tolèrent pas les sols dont la teneur en calcium est élevée : dits calcifuges, ils ne sont jamais notés sur sols issus du calcaire. D'autres, au contraire, vivent uniquement sur de tels substrats, non seulement riches en Ca ++, mais à pH voisins de la neutralité, voire basiques : ce sont les taxons calcaricoles. Enfin un nombre important d'espèces vit sur des sols modérément riches en calcium assimilable, nécessaire à leur développement, que la solution du sol soit neutre (sols contenant une petite quantité de calcaire) ou qu'elle soit plus ou moins acide (sols issus de roches volcaniques, plus rarement de gneiss)" ».

De ce fait, pour Pierre Roux, les travaux de Maryse Tort « tendent à prouver que le plus important est davantage la présence ou l'absence de l'ion calcium (Ca ++) dans le sol que le pH de ce dernier (certains basaltes d'Auvergne à pH légèrement acide présentant la même flore fongique que certains sols calcaires à pH alcalin) ». Et dans l'*Atlas de la Flore d'Auvergne*, dont Maryse Tort est l'un des auteurs, on lit ceci : « Il existe des différences de végétation entre les sols acides (granite) et les sols basiques (calcaire ou basalte)... À l'étage montagnard, les espèces varient selon qu'on se trouve dans un sous-bois

à sous-sol basaltique (roche basique) ou dans un sous-bois à sous-sol granitique (roche acide). Dans le premier cas, on croisera des fleurs calcicoles et aussi parfois paradoxalement des espèces calcifuges (en raison du caractère relativement neutre du basalte, celui-ci comportant peu de silice ou de carbonate de calcium à l'état libre (ces éléments se présentant sous forme de silicates) ». En revanche, on peut lire dans ce même ouvrage que, sur le granite, en ce qui concerne la flore, « on ne trouvera aucune espèce calcicole » ; ce qui est certainement

Le délire du mycologue

Philippe Moreau
24150 Mauzac-et-Grand-Castang

MODESTE ET RÉCENT ADHÉRENT à notre société, je me considère comme le candide de l'association. Aussi, je m'étais plongé, le soir de notre dernière sortie, dans la lecture des plaquettes et atlas joliment illustrés pour tenter de me remettre en mémoire les diverses espèces trouvées ce jour-là. J'ai dû m'assoupir quelques instants. Mon demi-sommeil prenait la forme d'une sarabande colorée, d'une foule de champignons déambulant dans un paysage forestier automnal de vieux châtaigniers aux teintes déjà dorées, tempérées par un léger brouillard matinal au soleil levant.

Émergeant de l'ensemble, une grande Coulemelle sous son chapeau en camaïeu beige au-dessus de sa collerette observait le spectacle en le commentant : ...devant moi s'avance un groupe imposant, avec en tête un Cèpe de Bordeaux sous son grand chapeau brun bordé d'un léger liseré blanc.

Il est accompagné de ses cousins : le Cèpe bronzé au large pied brunâtre et du Bolet odorant laissant derrière lui son odeur de chicorée. Il est suivi du Bolet à pied rouge, mêlé de jaune avec son grand chapeau brun acajou ; ils sont graves et discutent de problèmes sérieux.

Une Oreille-de-judas, collée à la branche d'un vieux sureau, essaie d'écouter leurs discours.

Sortant de son couvent voici la Nonnette voilée modeste avec sa collerette, suivie de sa petite odeur fruitée.

Un Tricholome prétentieux au chapeau conique et au grand pied blanc marche raide au milieu de la foule. Il est suivi par la Clavaire élégante hirsute, rose et jaune, d'un aspect agréable, mais dont on dit que la fréquentation n'est pas recommandable.

moins vrai en ce qui concerne les champignons des milieux thermophiles granitiques (cf. la conférence de René Chalange lors des JMHA 2012). Pour sa part, Francis Humbert, géologue et naturaliste cantalien, confirme que dans le fond de certaines vallées (voir le sable dans le lit des rivières), le calcaire est bien présent.

La société mycologique du Périgord remercie Philippe Louasse et les autres organisateurs pour leur excellent accueil.

Suit un groupe d'élégantes colorées, avec la Girolle orange et la Chanterelle en tube violette, accompagnées du Lactaire délicieux au chapeau orné de cercles concentriques roses, et de la Rusule jolie au grand chapeau rouge et au pied blanc ; celle-ci sent la betterave.

Puis vient un ensemble sympathique et coloré de Girolles, de Chanterelles jaunes et de Trompettes-des-morts, commentant des recettes de bonne cuisine.

En arrière suit le duo des Cortinaires couleur de rocou et de toute beauté. Ne vous fiez pas à leurs couleurs éclatantes : leur approche est tout à fait pernicieuse !

J'aperçois ensuite une foule d'ou émerge un groupe d'Amanites phalloïdes, tue-mouches, rougissantes, panthères, Entolomes livides, Satyres puants, Coprins chevelus...

La petite musique de mon téléphone m'a tiré brusquement de ce cauchemar. J'avais imprudemment dit à l'une des participantes que je n'appréciais que médiocrement les cèpes. Pour un périgourdin, cela peut être considéré comme un sacrilège !

Elle me pria à déjeuner pour le lendemain et se proposait de me faire goûter une préparation culinaire à base de champignons.

Normand d'origine, je suis naturellement porté sur le pavé de bœuf, la poule à la crème, le pont-l'évêque, le cidre et le vieux calvados.

J'ai appris que l'on pouvait avec un peu de crème ajouté dans la poêle en fin de cuisson un moelleux et un peu d'acidité qui avive la saveur des champignons.

Mais avec un mélange subtil de bolets, Pieds-bleus, chanterelles, Pieds-de-mouton avec un peu de crème et de foie gras de canard sous une pâte feuilletée dorée à point nous obtenons un plat aux fortes saveurs forestières, cuisine de terroir voluptueuse, un vrai régal bien sûr accompagné d'un Pécharmant ; je ne pouvais qu'être conquis !

Le Festival de la Chevêche

DU 28 FÉVRIER AU 3 MARS 2013, à Nontron et dans ses environs, ont eu lieu les premières Rencontres naturalistes du Périgord-Limousin-Angoumois, organisées par le CPIE du Périgord-Limousin. Films, expos, sorties, spectacles, conférences et rencontres avec les acteurs de la biodiversité, ont été proposés aux scolaires et au grand public. Près de 1000 entrées ont été comptabilisées sur ces 3 jours.

Quatre films ont été proposés au public :

- « Cerf moi fort », de J.-P. Grossin ;
- « Le banquet des loutres », de L. FournierChristol ;
- « Les dernières steppes », de M. Daniel et Fabien Mazzocco ;
- « La clé des champs », de C. Nuridsany et M. Perennou.

Cinq sorties natures ont eu lieu sur le thème de la biodiversité, dans une ferme et un jardin « bio » d'une part, et lors de la découverte de trois milieux remarquables (les Gorges du Chambon, le Plateau d'Argentine et les landes humides limousines) d'autre part.

Le forum nature a rassemblé des associations, mais aussi des artisans ou des passionnés tels que M. Launay de Saint-Front-de-Pradoux qui fabrique des hôtels à insectes.

Enfin, une table ronde a rassemblé une quarantaine de naturalistes qui, après s'être présentés, ont essayé de répondre à deux questions : comment dynamiser les activités naturalistes sur ce territoire malgré les contraintes des frontières administratives ? Quelle place peut avoir le grand public dans l'étude, la valorisation et la protection de ce patrimoine naturel local ?

Gaëtan Bourdon a ensuite présenté le contexte des Rencontres et les objectifs de la table ronde. Le Périgord-Limousin-Angoumois, à cheval sur 3 départements et même 3 régions, entre granite et calcaire, présente une biodiversité remarquable. Cette richesse mériterait une meilleure connaissance de cet environnement naturel, mais aussi des acteurs de sa préservation et de sa valorisation. Des structures existent déjà, mais l'activité naturaliste pourrait peut-être encore davantage dynamisée sur ce territoire « de marge ».

Le festival a eu lieu également le premier week-end de mars cette année. Nous y avons présenté un stand avec quelques espèces de champignons. Cela a permis de rencontrer d'autres naturalistes et de se rendre compte de leur travail. Cela est donc très enrichissant.

Nous participerons aux 24 heures de la biodiversité qui auront lieu à Varaignes les 28 et 29 juin prochains.



Daniel Lacombe sur le stand du Festival de la Chevêche (photo de Nicole Bédé, que nous remercions chaleureusement !!)

Hommage à Marcel Bon

AU COURT DE LA RÉDACTION de ce bulletin, j'apprends avec beaucoup de tristesse le décès de Marcel Bon, survenu le 11 mai. S'il était un immense mycologue mondialement connu, Marcel était avant tout un formidable pédagogue, d'une disponibilité et d'une générosité sans limite, qui trouvait toujours un moment pour dépanner ou conseiller les débutants que nous étions tous, face à lui.

Je me souviens de notre première rencontre, en Dordogne, moi tremblotant de rencontrer LE « Marcel Bon », lui mi-bougon comme toujours, mi-amusé, mais toujours tout entier sympathique. Et Nine, sa femme qui le suivait partout avec Fidji, leur chien.

Je me souviens de nos échanges alors que je débutais qui, pour lui, devaient être bien ennuyeux, alors que je m'évertuais à lui envoyer, le lundi matin, des rogatons récoltés le week-end et qui résistaient à l'identification – et, en ce temps-là, tout me résistait. Il était bien rare que, le mercredi, je n'aie pas de réponse, griffonnée à même la lettre que je lui avais envoyée. Plus rarement un coup de fil – pour une rareté ! –, ou alors le coup de fil venait de Michel Citérin – autre ami disparu –, qui était son espion et qui l'appelait plusieurs fois par jour...

Je me souviens d'une promenade que nous avons faite tous les deux, à Saint-Valéry-sur-Somme, durant laquelle il m'avait montré quelques

Guillaume Eyssartier

78, boulevard Stalingrad

24000 Périgueux

geyssartier@gmail.com

« stations types » – les lieux précis où, pour la première fois, il avait découvert de nouvelles espèces parmi les innombrables qu'il a décrites. Puis, de retour « au labo », les inénarrables vérifications microscopiques de Marcel, avec les dessins microscopiques *ad hoc*, réalisés en deux minutes – pas plus ! – un œil sur l'oculaire, l'autre sur la feuille, le résultat étant souvent presque ininterprétable pour celui qui ne connaissait pas « la patte » du maître.

Je me souviens d'un stage à Saint-Brévin-les-Pins, assis en face de lui, discutant comme toujours alors qu'il faisait une préparation microscopique avec l'énergie qui le caractérisait : une goutte de rouge Congo est fixée à jamais sur mon t-shirt blanc...

Je me souviens, bien sûr, de ses préparations microscopiques, de celles que le plus souvent lui seul savait interpréter, le *vulgum pecus*, qui ne posédait pas son œil filtrant, n'y voyant goutte...

Je me souviens aussi du début de la fin, dans les Alpes, alors que cette putain de maladie commençait à le ronger et qu'il cherchait les noms des brimborions qu'il avait décrits. Lui, chercher un nom... impossible. Nous ne prenions pas la mesure, à l'époque, du drame qui était en train de se dérouler dans ce cerveau encyclopédique.

Je me souviens...

Nous perdons non seulement un immense mycologue, mais aussi un homme étonnant de disponibilité, doté d'une force de travail hors du commun et qui nous laisse un héritage dont ne nous prenons pas la mesure : l'envie, pour ceux qui le peuvent et dont je ne fais pas partie, de faire ne serait-ce que presque aussi bien.



Marcel Bon et, de dos, André Marchand (photo de J.-J. Wullbaut)

Les poèmes du naturaliste

LE MYSTÈRE

En ma ville, il y a un mystère
Il est bien gardé entre les murs austères.
Ancien, je dirai même séculaire.
Chacun le sait, même le presbytère
Dans les rues, l'on chuchote
Bien que souvent, j'entends les hôtes,
À son nom, toujours, je sursaute ;
Je sais quand arrive notre hôte...
Finis les commérages, les visages sont sages
À sa vision en surnombre, la nuit,
on croit au mirage !

Les plus chanceux se cachent le visage,
Ferment leur coffre où la bête surnage.
Son nom emplît les rues, les avenues,
Pour un Sarladais, dire son nom est mal venu.
On le trouve souvent dans les bois de feuillus,
Son odeur, le soir, sait vous dire le menu !
Le mystère reste entier, je vous le livre,
Ce roi, si mystérieux qui vous rend ivre,
C'est le cèpe, que nous appelons champignon,
Il est pour nous, je vous le jure, mieux que pognon !

Jean-Claude Morel

Le mycoverbiste

HORIZONTAL

1. La reine des lépiotes
2. Phénomène météorologique – Dans l'air du temps
3. Préfixe terrien – Long pour des cueillettes intéressantes
4. Do – Couleur de trompette
5. Ici, champignons que sur les marchés – Argent
6. Saint Normand inversé – Comme un bolet
7. Bossue ou versicolore
8. Gagne l'attention – Anneau de cordage
9. L'Érable – Soustraite
10. Des prés – Chaud l'Italien

	V	N	L	E	S	E	S	O	R		10
	E	E	L	O	C	E	R	A	V		6
	E	S	R	E	L	E	L	A	P	C	8
	L	E	L	E	M	V	M	E	T		7
	I	V	B	T	O	E	E	S			9
	R	V	E	L	T	I	A	V	E		5
	E	E	R	I	O	N	T	U			4
	L	E	J	V	L	E	O	G	E		3
	N	I	O	N	I	N	I				2
	E	L	E	M	E	U	O	C			1
	J										

VERTICAL

1. Phalloïdes – Pour un voyage
2. Conjonction – Spécialité mexicaine
3. Un Espagnol – De Bohème
4. Mesure chinoise – Nickel – Place de feu
5. De Bloxam ou de Mougeot
6. Printanière
7. 100 m² – De Nègre ou de Moine
8. Personnel – Vert chez les légionnaires
9. Dépôt – Cinq pour l'andouillette – Sou d'Extrême-Orient
10. Trop de champignons et la voilà !!

PANIQUE DANS LES BOIS ou LA VICTOIRE DES MOUSSALOUS

Hé les 'Moussalous',
vite, planquez-vous, ils sont là !
J'ai entendu les voitures s'arrêter
et les portières claquer.
Sûr qu'ils vont nous embarquer
dans leurs foutus paniers !
Je les aperçois :
Ils sont nombreux et bien équipés.
On dirait une armée rangée en ordre de bataille
et parfaitement disciplinée.
Il doit y avoir un chef
car j'entends donner des ordres !
Certains sont armés de bâton
et ils avancent déterminés dans notre direction,
mon Dieu ! A quelle sauce va-t-on être mangés ?
C'est en ces termes que,
posté à la lisière de la forêt,
le Rosé-des-prés, affolé, venait de sonner l'alarme !
Il faisait office de sentinelle pour ses congénères
toutes espèces confondues,
du Psilocybe au chapeau pointu
à la Collybie à pied tordu
en passant par le Bolet tête-de-nègre,
l'Amanite panthère, et le Coprin chevelu !
Les Clitocybes phyllophiles
qui ne tiennent, fragiles, que par une feuille
furent les premiers à trembler.
Les Marasmes petite-roue,
bien que tout petits avec leur parachute blanc,
s'accrochaient aux brindilles désespérément !
Le Bolet Satan, vu sa mauvaise réputation
craignait par-dessus tout
de se prendre quelques coups de pied ;
il aurait donné cher pour rapetisser,
mais sa corpulence lui interdisait !
Les Russules aux couleurs les plus voyantes
regardaient d'un très mauvais œil
déferler cette troupe armée de bâtons.
Je veux parler de la russule Dorée et de la Coccinée,
de l'Écrevisse et de la Timide,
de la Jolie et de l'Émétiq,ue,
de la Jaunissante et de la Rutilante,
de la Sardoine et de la Brillante,
de la Rouge cuivre et de la Sanguine,
- et j'en passe tant elles sont nombreuses.
Les malheureuses, tel du gibier aux abois,
elles ne savaient en quel coin de bois se réfugier
pour échapper au panier :
S'il n'y allait pas de leur identité,
elles n'hésiteraient pas une seconde à se faire décolorer !
Seule la russule Caméléon
pouvait espérer passer inaperçue,
mais hélas, elle serait la première à se faire écraser !
Quant aux Girolles et aux Pieds-de-moutons,
ils ne se faisaient guère d'illusion :
Leur couleur jaune orangé les trahirait,
et dans la poêle, ils se voyaient déjà grillés !

Les Lactaires paniqués,
la Vachotte en tête, pissaient leur lait
tellement ils craignaient d'être piétinés !
Mais il en est une
qui ne se laissait pas impressionner :
c'était la Nonnette voilée !
Tout à fait consciente du danger qui menaçait l'espèce,
elle s'adressa en ces termes à tous ses congénères :
'Le Rosé-des-prés vient de sonner l'alarme,
une troupe armée de cueilleurs marche contre nous.
Ils viennent jusque dans nos bois
saccager les arbres et la campagne,
troubler notre tranquillité
et nous empêcher de pousser !
Alors, courage les 'Moussalous' !
On ne va pas se laisser marcher sur le(s) pied(s)
par ces types.
Nous avons dans nos rangs des spécimens armés,
nous aussi, nous allons nous mettre en ordre de bataille
et nous battre comme des braves.
Aux armes, champignons, formez vos bataillons !
Marchons, marchons,
les 'Moussalous', même avec un seul pied
nous les arrêterons !
Et maintenant, voici les ordres :
Au commandement suprême,
il y aura le Lactaire meurtrier et la Pholiote destructrice.
Au front, le Cortinaire de Bataille dirigera les opérations.
Mais attention, avant d'engager le combat,
nous devons impressionner l'adversaire,
le faire trembler comme feuille morte.
Ce sera l'affaire des Leucopaxilles et des Polypores géants
suivis de près par le Tricholome Colosse.
Ils bomberont leur torse et montreront leurs dents.
L'ennemi verra ainsi de quel bois on se chauffe et il se
tiendra coi !
Ensuite, ceux qui sont équipés,
les Mycènes en casque,
les Entolomes et les Lépiotes en bouclier
s'avanceront et se rangeront en unité de combat.
Au son du Clitocybe en trompette,
le Cortinaire herculéen sortira de sa cachette
gonflera ses muscles et grimacera méchamment.
Les Queues-de-souris se faufleront dans les paniers.
Les Lactaires pisseront leur lait brûlant
pour achever de les affoler !
C'est alors que la Baguette-de-tambour
donnera le signal des hostilités !
Les Marasmes des Oréades
disposés en ronds de sorcières
les encercleront pour qu'ils ne puissent s'échapper.
Et si, au bout d'un certain temps,
il reste encore des survivants
La Clavaire en massue les assommera
ou la Phalloïde les empoisonnera !
La Trompette-des-morts sonnera la fin du combat
et j'espère, la victoire éclatante des 'Moussalous' !

René Noygues

Recettes au naturel

SAUMON MARINÉ À L'ANETH

par Monique Ségala

Prendre un pavé de saumon frais le plus épais possible.

- Enlever les arêtes avec une pince.
- Ensuite, le mettre dans un plat à gratin, peau côté plat, le saupoudrer de sucre semoule, mettre du poivre assorti concassé et le recouvrir de gros sel. Couvrir d'un film, laisser au frigo 24 h.
- Après 24 h, le rincer sous le robinet et le laisser égoutter quelques heures, puis le recouvrir d'herbe d'aneth coupée très fine mélangée à de l'huile d'olives.

On peut commencer à le déguster 24 h à 48 h après.

Se conserve au frais une semaine de jours.

- Faire des tranches verticales de 0,5 cm, (en principe c'est mieux que des tranches fines comme le saumon fumé), après avoir enlevé la peau.
- Servir avec une mayonnaise parfumée avec l'herbe d'aneth récupérée du saumon.

Petit conseil, comme en hiver on a du mal à trouver de l'aneth frais, on peut l'été la congeler nature après l'avoir coupée comme du persil.

TOURTE AUX RIS DE VEAU FORESTIÈRE

par Denise Bonaffi

Pour 4 à 6 personnes :

INGRÉDIENTS

400 g. de pâte feuilletée ; environ 500 g. de ris de veau ; chanterelles et trompettes-de-la-mort (préalablement préparées et stérilisées dans des verrines de 350 g. chacune), miettes de truffes, farine ou maïzena, crème fraîche épaisse, sel, poivre.

Pour le court-bouillon : 2 l. d'eau, sel, poivre, 1/2 verre de vin blanc sec, une échalote, thym, laurier.

PRÉPARATION

Mettre à dégorger les ris pendant 2 heures, environ, dans de l'eau froide salée. Préparer et faire cuire le court-bouillon pendant 15 minutes. Le laisser refroidir, puis y mettre les ris à cuire 10 minutes après la reprise de l'ébullition. Mettre égoutter les ris et réserver le court-bouillon. Finir de les nettoyer (peaux, cartilages), les couper en petites escalopes et les mettre à revenir doucement dans une sauteuse avec une noix de beurre et une échalote coupée fin. Retirer les escalopes de ris de veau lorsqu'elles ont pris couleur, et les remplacer par les champignons ; faire revenir les champignons quelques minutes, puis les saupoudrer de farine ou de maïzena et mouiller le tout avec quelques louches de court-bouillon. Laisser cuire. Ajouter les miettes de truffes et la crème (20 cl) environ. Ajouter les ris de veau à cette préparation et rectifier l'assaisonnement.

Tapiser le fond d'un moule avec une partie de la pâte, y verser la préparation et la recouvrir de la pâte restante, en soudant les bords. Aménager une petite « cheminée » sur la partie couvercle. Laisser cuire 25 à 30 minutes à 200 °C. Servir chaud.

RECETTE DE LA DINDE FARCIE

par Monique Ségala

FARCE

Chair à saucisses, 1 ou 2 oeufs battus, mie de pain trempée, marrons braisés concassés, ail, persil, sel et poivre.

On peut également rajouter de la truffe hachée ou des Trompettes-des-morts.

COURT-BOUILLON

- Préparer un bouillon sans pomme de terre (uniquement poireaux, carottes, feuilles de céleri-rave ou perpétuel de préférence, cubes de bouillon de poule, sel et poivre).
- Mettre la dinde farcie à froid dans le bouillon (si on a de la truffe, on peut glisser des lamelles sous la peau), laisser cuire tout doucement pendant 2 heures.
- S'il vous reste de la farce on peut l'envelopper d'un torchon en forme de boudin et lui appliquer la même cuisson que la dinde.
- Bien égoutter la dinde et la laisser refroidir, ensuite la faire rôtir à four moyen pendant 1 heure minimum.
- La découper, dresser dans un grand plat à gratin avec la farce en rajoutant, en décoration, des mini boudins blancs et noirs et des marrons braisés.

On peut servir en accompagnement les marrons braisés, une mousseline de céleri-rave.

Tout ceci peut se préparer la veille ou le matin pour le soir, car ce plat se réchauffe très facilement.

MOUSSELINE DE CÉLERI-RAVE

par Monique Ségala

- Après avoir épluché le céleri le découper en cubes, mettre également la même quantité de pomme de terre, puis cuire les deux ensemble dans du lait parfumé avec de la muscade, minimum 20 mn.

- Après cuisson les passer au moulin à légumes pour avoir la consistance d'une purée et rajouter un peu du lait de cuisson, crème fraîche, beurre, sel et poivre.

- Ensuite, gratiner au four.

Sommaire

Éditorial	p. 3
par Daniel LACOMBE	
La vie de la SMP	p. 4
Sur le vif	p. 6-7
les photos de nos expos et sorties 2013	
Les Russules	p. 9
par Daniel LACOMBE	
Les bolets du Périgord (suite et fin)	p. 18
par Alain COUSTILLAS	
Les Journées mycologiques de Haute-Auvergne	p. 24
Le délire du mycologue	p. 25
par Philippe MOREAU	
Le Festival de la Chevêche	p. 26
Hommage à Marcel Bon	p. 27
par Guillaume EYSSARTIER	
Poèmes et jeux	p. 28
Recettes au naturel	p. 30

RAPPELS IMPORTANTS AUX SOCIÉTAIRES POUR LE BON DÉROULEMENT DES SORTIES MYCOLOGIQUES

La Société mycologique du Périgord vous propose une quarantaine de sorties par an dans tous les secteurs du département le week-end, mais aussi la semaine. Afin que les identifications se déroulent de la façon à la fois la plus scientifique et la plus pédagogique, il vous est demandé si vous participez à ces sorties :

- de ne pas oublier de noter aussi précisément possible l'habitat de vos récoltes : vous pouvez, si vous ne faites pas confiance à votre mémoire, noter ainsi et par exemple les arbres sous lesquels vos champignons poussaient, ce qui peut être très important pour l'identification ;
- de ne pas mettre dans une assiette un champignon sans l'avoir montré à un mycologue, même s'il paraît identique : il existe chez les champignons de nombreux sosies et les mycologues sont là pour vous apprendre à les distinguer ;
- de ne pas vider votre panier sans l'aide d'un mycologue : c'est de cette façon que vous apprendrez à reconnaître les champignons et cela évitera aux mycologues d'avoir à trier les assiettes, travail laborieux et source d'erreurs ;
- de ne pas oublier de faire noter aux responsables vos espèces, y compris s'il s'agit de bons comestibles que vous souhaitez emporter : vous participerez, ainsi, à l'inventaire mycologique du département ;
- de préciser si, d'aventure, vous apportez des champignons qui n'ont pas été récoltés sur le lieu de la sortie ; cela ne vous empêche pas, bien sûr, de les faire identifier : les mycologues seront toujours intéressés par les champignons que vous pouvez apporter et sont là pour vous renseigner.