

# PICOA CARTHUSIANA

Patrick LAURENT

## La chance et le hasard !

Gypsi, c'est à elle que l'on doit la découverte de cet ascome hypogé, récolté sur les hauteurs du Massif Vosgien, versant Alsacien, sur les hauteurs de Sainte-Marie-Aux-Mines.

Gypsi, est une chienne caniche abricot nain, de deux ans, que j'avais emmené en ballade, un bel après-midi d'automne ensoleillé, sur les hauteurs de mon village Wisembach. Alors que nous nous promenions sur une allée sablonneuse, entre les fûts majestueux de Sapins (*Abies alba*) encore appelés "Sapin des Vosges". Gypsi est attirée par une odeur. De ses pattes agiles, elle gratte le sol, près d'un escalier en béton, et commence à jouer avec une boule mal formée, de couleur pourpre très foncé, presque noire. C'est alors que l'oeil de mycologue intervient. Cette forme globuleuse, irrégulière n'est-elle pas un champignon ? Une truffe sur sol acide ?

Terfèze, le nom de genre est évoqué. On en parle à l'ami mycologue plus qualifié. On pense au genre *Balsamia*.

C'est en fait Louis Rioussset, spécialiste des Tuber et hypogés, simultanément avec Vincent Rastetter de la S.M.H.R., qui nous communique le nom de l'espèce :

Il s'agit de *Picoa carthusiana* (Picoa de la chartreuse), de la famille des *Balsamiaceae*. L'espèce est connue dans l'Italie montagneuse et peut-être courante en Turquie (selon J. Trimbach de Nice). On la trouve sur sol sablonneux et, semble-t-il, inféodée à l'*Abies alba*.

Ce sont d'abord cinq spécimens qui sont déterrés le 15 novembre 1994, puis trois le trois décembre. Les champignons sont alors découpés en tranches et font l'objet d'une dessiccation. Des exsiccatas sont alors adressés à J-P Maurice de la S.L.M., J-L Muller de la S.M.H.R., L. Rioussset et J. Trimbach. Des exsiccatas sont conservés à mon domicile de Wisembach.

Un cube (environ 1,5 cm<sup>3</sup>) est cependant prélevé afin d'élaborer une préparation culinaire et accomoder ainsi une sauce de viande. Le goût fort et peu engageant de cet ascome en fait un comestible très moyen. En tous cas, rien de comparable à la truffe noire en ce qui concerne la saveur. Il s'agit en l'occurrence d'une espèce trop rare dans notre région, pour qu'elle soit recherchée et consommée. Il s'agissait là d'un simple test, afin de tenter de tout savoir sur cet hypogé.

## DESCRIPTION

Classe :	Ascomycetes
Ordre :	Tuberales
Sous-ordres:	Elaphomycetinae
Famille :	Balsamiaceae
Genre :	<i>Picoa</i>
espèce :	<i>carthusiana</i> (Tulasne)

Ascocarpe plus ou moins globuleux, truffoïde, légèrement et irrégulièrement lobé, dont la surface externe (cortex) est comme furfuracée-veloutée, d'un pourpre très foncé à presque noir, légèrement crevassée par endroit et laissant entrevoir une teinte rouge-rosé-violacé, comme dans les blessures.

La gléba ferme, charnue, granuleuse et très aqueuse est longtemps blanche puis ochracé-blanchâtre (sans teinte de roux), à reflets légers de rougeâtre violacé auréolés. A maturité des spores elle devient marbrée d'olivacé-gris-noir. On est obligé de trancher ces ascocarpes, en vue de leur dessiccation pour en conserver des exsiccatas ceci pour éviter qu'ils ne pourrissent. Elle exhale une odeur forte, très aromatique, presque désagréable à la fin. Sa saveur est douce. La littérature nous précise que l'odeur est proche de *Tuber borchii* (odeur forte, terreuse). Lászlo Szemere lui prête une odeur de melon et André Marchand une odeur proche de *Russula foetens*. Je n'ai pas senti ces odeurs à la coupe de la gléba. Je l'est trouvée particulièrement forte et entêtante quand plusieurs spécimens sont placés en chambre close et chaude. L'odeur est aromatique et difficile à être définie strictement.

### CARTOGRAPHIE

La station découverte se situe, comme l'indique la carte ci-contre, en Alsace, sur le territoire communal de Sainte-Marie-Aux-Mines (Haut-Rhin), au col de Sainte-Marie, à une altitude de 732 mètres, aux abords immédiats du cimetière militaire Français.

L'espèce, hypogée, ou à fleur de terre, croît sous *Abies alba* (sapin blanc), en terrain sablonneux, siliceux, acidophile (Grès rose décomposé).

La station se situe sur une allée sablonneuse, fréquentée, aux abords d'une clairière, sur un versant Est du massif vosgien.

### Ecologie générale

Terrains sablonneux, tendance montagnaise, souvent sous *Abies alba*.

- ♦ Tulasne a découvert l'espèce en septembre, dans le Dauphiné, en hêtraie et forêt de sapins
- ♦ A. Marchand la découvre au Mont-Louis, dans les Pyrénées Orientales à une altitude de 1600 mètres, dans un jardin non loin d'un sapin. Il situe l'écologie à la zone Alpine avec des irradiations dans la Forêt Noire, en Hongrie et en Roumanie.
- ♦ L'aire de distribution connue était circonscrite par A. Knapp entre les 44° et 48° parallèles.

### BIBLIOGRAPHIE

A. Marchand

Champignon du nord et du midi (Tome 4)      1970      Hachette

Ed. Fischer

Die Pilze      1897 (1963)      Johnson reprint corporation

C. Andary - R. courtécuisse - M-J Bourrier

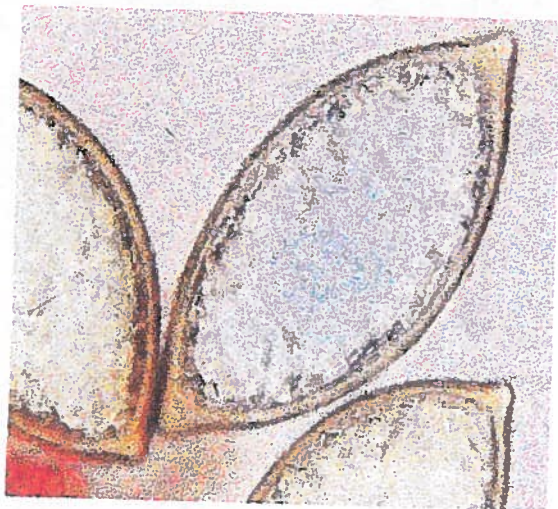
Atlas microphotographique      1991      Euromédia

# PICOA CARTHUSIANA *TUL.*

## Picoa de la Chartreuse



Vue de l'ascocarpe avec son cortex et vue en coupe de la gléba à maturité



Asque (110x85  $\mu\text{m}$ ) ellipsoïde, vue de profil avec ses six spores



Spores citriformes (70x32  $\mu\text{m}$ ) à membrane épaisse