

## DEUX CARPOPHORES PEU COMMUNS

J-L M

### *Tylophilus felleus*<sup>1</sup> (Bull.:Fr.) Karsten : Bolet de fiel ; Chicotin<sup>2</sup>

Classe HOMOBASIDIOMYCETES, Sous classe GASTEROMYCETIDEAE  
Ordre BOLETALES, famille BOLETACEAE

Ce Bolet est unique dans le genre car il est le seul à avoir une sporée rose alors que celle des bolets ordinaires est brune.

Habitant exclusivement les terrains acides des forêts siliceuses, le chicotin n'est donc pas présent partout. Son chapeau de 8 à 15 cm de Ø est feutré et de couleur chamois pâle.

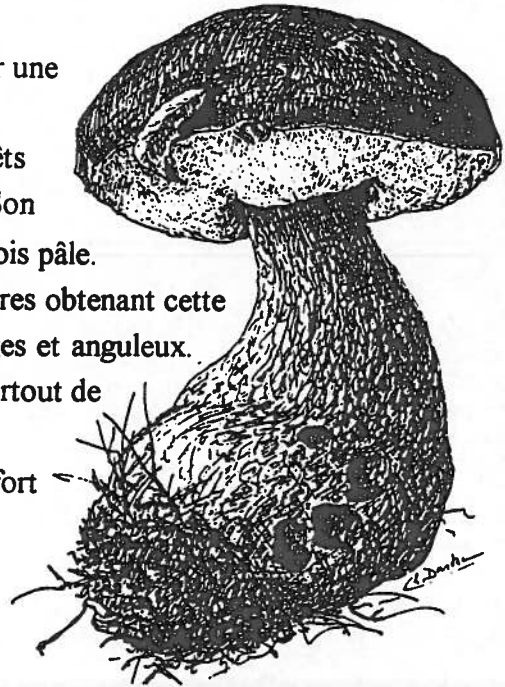
Les tubes sont blancs au début puis roses à cause des spores obtenant cette couleur dans la vétusté. Les pores sont relativement larges et anguleux.

Ces deux caractères le distinguent des autres espèces et surtout de *Boletus edulis* avec lequel il est souvent confondu.

Le pied, renflé à la base, est crème jaunâtre et orné d'un fort réseau très grossier comme sculpté dans la chair.

Sa chair est blanche et d'une saveur amère terrible.

Son odeur est nulle.



Dessin de Christiane DASKE

Dans un plat, l'amertume d'un seul exemplaire se communique à tous les autres champignons, ce qui suffit à rendre celui-ci imangeable.

R. Courtecuisse signale une variété *alutarius* plus sombre, moins réticulée et subdouce. Plutôt sous conifères en montagne.

☞ *T. felleus* n'a pas été signalé au cours des sorties 1994 et 1995.

1. Nom latin signifiant "goût de fiel", il a été choisi par le Mycologue Bulliard et adopté par Fries
2. "Chicotin" désignait dans l'ancienne pharmacopée l'extrait d'aloès, qui est d'une grande amertume.

## *Entoloma aprile* (Britz) Saccardo :

### Entolome d'avril - Macaron de printemps

Classe HOMOBASIDIOMYCETE, Sous-classe AGARICOMYCETIDEAE

Ordre ENTOLOMATALES, Famille ENTOLOMATACEAE

Cet Entolome est l'un des représentants des *Entolomes* printaniers. Ils sont tous comestibles (*E. clypeatum* ; *E. sepium* ; *E. saundersii*...) sauf un (*E. niphoides*).

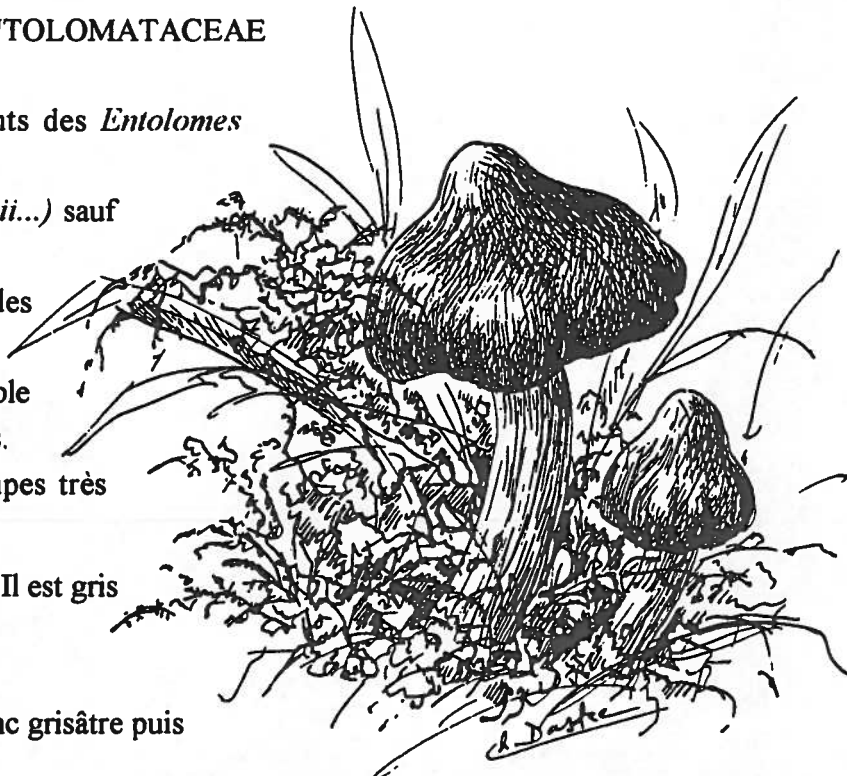
Contrairement à ses amis qui préfèrent les rosaceas arbustives, les pruniers et donc les vergers, *Entoloma aprile* semble préférer les haies d'Ormes et de Charmes.

Il apparaît en avril-mai, parfois en troupes très nombreuses.

Son chapeau mesure de 8 à 12 cm de Ø. Il est gris brun rougeâtre, visqueux et gras sous les doigts, sa marge est légèrement striée.

Les lamelles sont larges, peu serrées, blanc grisâtre puis se teignant de rose saumon avec l'âge.

Le stipe, de  $\approx 8 \times 1$  cm de Ø est gris brun, fibrilleux et creux.



Dessin de Christiane DASKE

Sa chair est fragile et son odeur, bien que faible, est agréable. Il est considéré comme comestible.

☞ *E. aprile* n'a pas été signalé au cours des sorties printanières des cinq dernières années

Remerciements à Mme Christiane DASKE pour ses dessins.

#### Bibliographie :

- |                            |   |      |                                 |
|----------------------------|---|------|---------------------------------|
| - BECKER G.                | Champignons                                 | 1983 | GRÜND                           |
| - BON M.                   | Champignons d'Europe Occidentale            | 1988 | ARTHAUD                         |
| - COURTECUISSÉ R.          | Guide des Champignons de France et d'Europe | 1994 | DELACHAUX ET NIESTLE            |
| - REDEUILH G.<br>BECKER G. | Guide des Champignons                       | 1982 | SELECTION DU READER'S<br>DIGEST |