

# LES BOLETS DU CENTRE-OUEST

(suite)

par le Dr. BOUCHET

## ETUDE DES ESPECES RECOLTEES:

Section KROMBHOLZIA Karsten (1881)

### I - Tubes et pores jaune citrin dès le début:

Deux espèces principales:

- Boletus crocipodius Letellier
- Boletus lepidus Bouchet

#### A.- Boletus crocipodius (synonyme: tesselatus Gillet)

Cette espèce est bien connue des mycologues; elle est bien caractérisée par son stipe couvert d'aspérités citrines, devenant un peu bistrées à la fin, et son chapeau citrin, brunissant jusqu'à devenir bistré, à revêtement souvent gercé-crevassé, principalement par temps sec. Elle croît sous feuillus: (chênes, châtaigniers, noisetiers), sur terrain argilo-calcaire ou même argilo-sablonneux. Sans être rare, cette espèce est bien moins commune que les bolets du groupe "Scaber" et l'on ne trouve que peu de spécimens à la fois. La valeur comestible est celle de Boletus aurantiacus, c'est-à-dire d'assez bonne qualité, au moins dans la jeunesse. Ces champignons sont assez peu consommés seuls parce qu'ils sont trop peu abondants pour constituer "une cuisine"; le plus souvent ils sont mélangés aux espèces voisines du groupe "scaber", surtout par les récolteurs amateurs qui "mettent tout dans le même sac!"

#### B.- Boletus lepidus.

Peu avant 1960, je découvris, parmi un lot de champignons récoltés sous chênes verts et pins, à Saint-Palais-sur-Mer, un Bolet dont le chapeau avait la même teinte que celle de Boletus aereus, (je croyais qu'il s'agissait de cette espèce, au premier coup d'oeil) mais dont les pores jaune vif et les granulations du haut du stipe, jaunes également, faisaient classer ce champignon tout près de B. crocipodius. Par la suite, j'eus le plaisir d'examiner, sur le terrain, un bon nombre de spécimens, à Jard, en Vendée, toujours dans les mêmes terrains siliceux, dunes plantées de pins et de chênes verts.

J'étais alors en compagnie de deux mycologues bien connus :

Mr. Leclair de Bellême et Mr. Essette, l'auteur d'une monographie du genre Psalliota. Ils tombèrent d'accord pour admettre qu'il s'agissait d'une espèce méritant d'être décrite. Mr. Essette, bon aquarelliste, offrit de faire une planche en couleurs dans le bulletin de la Société Mycologique de France, et je préparai une description détaillée. La couleur du chapeau est variable: quand le champignon est jeune, le chapeau peut être jaune dans la partie moyenne, ou seulement aux bords, puis à la fin, le chapeau devient brun-noirâtre entièrement. La surface n'est pas sèche comme celle de Boletus crocipodius mais humide luisante. La chair contient pas mal de mucilage, ce qui la rend molle à la cuisson, et en fait un bien médiocre comestible.

L'aire de répartition paraît grande puisque j'ai reçu ce bolet des environs de Bayonne, envoyé par un de mes amis habitant à Ondres qui ne le connaissait pas; il est d'accord avec moi pour reconnaître que ce bolet ne vaut guère la peine d'être consommé malgré son bel aspect.

L'habitat de prédilection de Boletus lepidus paraît bien être les dunes maritimes boisées, mais Mr. Sandras a dit l'avoir récolté dans un bois de chênes verts aux environs de Cognac, donc assez loin du littoral, ce qui paraît, toutefois, exceptionnel.

On peut récolter ce Bolet sur toute la côte de la Charente-Maritime (y compris l'île d'Oléron) et sur la côte boisée de la Vendée. Peut-on rencontrer, en France, Boletus lepidus dans d'autres régions que celles que j'ai mentionnées? Je serais heureux d'en être informé. L'espèce est facile à reconnaître et, en cas de doute, les récolteurs pourraient me faire parvenir les spécimens récoltés en vue de vérification.

## II- Tubes et pores d'abord blanchâtres ou grisâtres:

### a- Chapeau noirâtre, grisâtre ou olivacé-jaunâtre:

+ chapeau dès le début jaune-olivacé, jaune de Naples, puis devenant brunâtre à la fin; la chair se ramollit très rapidement. Espèce se rencontrant très fréquemment au voisinage des noisetiers, dans nos régions du Centre-Ouest: Boletus carpini Schulz. Espèce comestible mais peu recherchée; il faut la consommer très jeune, car la chair devient molle et peu engageante à absorber.

#### + chapeau sans trace de jaune:

= chair immuable ou seulement rosée au bout de quelques heures, mais ne noircissant pas; espèce croissant surtout près des bouleaux, pas abondante dans nos régions: Boletus leucophaeus sensu Gilbert. Je l'ai vu, rapporté de la forêt de Mervent (Vendée). Comestible peu estimé, comme l'espèce précédente.

= chair devenant incarnat-cuivré, puis grisonnant et un peu bleuâtre à la base du pied, bien plus ferme et épaisse que celle des deux espèces précédentes. Champignon poussant au voisinage des peupliers-trembles. Assez bon comestible = Boletus duriusculus Kalkbrenner. Pas rare dans le Centre-Ouest, souvent récolté en compagnie de Boletus aurantiacus dont il a le port et la stature et duquel il paraît très proche (couleur mise à part).

### b- Chapeau orangé à brun rouge:

+ stipe à aspérités d'abord blanches: Boletus aurantiacus Fries. C'est l'espèce la plus connue et la plus abondante du groupe et aussi la plus recherchée pour être consommée; croît souvent sous les trembles. Le chapeau est de teinte vive, ordinairement, mais j'ai récolté, une seule fois, une forme très rare, à chapeau presque blanchâtre, croissant sous feuillus très touffus.

+ stipe à fortes écailles, serrées et noires dès le début, chapeau plus pâle, jaune orangé: Boletus rufescens Fries. Croît souvent sous les bouleaux. Pas très fréquent et ne pousse souvent qu'en faible nombre.

Conclusion:

La région du Centre-Ouest est fort bien pourvue en Bolets du groupe Krombholzia Karsten. Reste pour compte Boletus niveus Fries, petit, à chapeau blanc verdâtre, croissant dans les tourbières à sphaignes, sous des espèces de bouleaux particulières. Je n'ai pas été avisé de sa récolte dans le Centre-Ouest. Si cela se produisait, je serais heureux d'examiner cette espèce que je n'ai jamais rencontrée.

( à suivre)