

ALEURIA AURANTIA

Nom de référence : *Aleuria aurantia* (Pers) Fuckel

Synonymes : *Peziza aurantia* (Pers.)
Otidea aurantia (Pers.) Rehm
Scodellina aurantiaca Gray

Classification : **Division** : Ascomycota
Ordre : Pezizales
Famille : Pezizaceae

Nom français : pézize orangée.

Intérêt culinaire : comestible.



1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : au sol, champignon en forme de coupelle irrégulière qui évoque un morceau de peau d'orange. Couleur dominante : orangé vif.

1-2 Chapeau : de 2 à 10 cm, en forme de petites coupes comme des pétales parfois plus ou moins recroquevillés ou étalés, à marge enroulée puis ondulée de couleur orange vif à l'intérieur et légèrement plus clair à l'extérieur. En vieillissant, il devient ondulé et lobé. La couleur peut ternir avec le temps.

1-3 Pied ou stipe : néant ou très rudimentaire, souvent excentré.

1-4 Chair : mince, souple et cassante, d'une couleur très pâle. Odeur peu marquée.

1-5 Lames, tubes et pores, aiguillons : néant.

1-6 Sporée : blanche.

1-7 Habitat : sols nus, chemins, talus, terres fraîchement remuées, mais aussi à l'ombre des chemins creux ou des clairières, le plus souvent bordés de châtaigniers. Principalement pendant la période automnale.

1-8 Répartition : relativement commun en plaine.

2-OBSERVATIONS

Selon son exposition, la pézize orangée peut prendre des couleurs plus ou moins vives.

3-INTERÊT

La pézize orangée est comestible mais peu estimée. On peut la consommer crue, saupoudrée de sucre et arrosée de kirsch. On peut aussi s'en servir pour décorer les plats.

4-RISQUES DE CONFUSION

Avec *Peziza coccinea*, plus pâle avec un pied, et qui ne se développe que sur le bois, à partir du début de l'hiver jusqu'au printemps.

Vérfié le 23 mars 2012