

BOLETUS EDULIS

Nom de référence : *Boletus edulis* Bulliard

Synonymes : *Tubiporus edulis* (Bull.) P. Karsten
Boletus esculentus Pers.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Boletales
Famille : Boletaceae

Nom français : cèpe de Bordeaux.

Intérêt culinaire : excellent comestible.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : au sol, de dimensions moyennes à grandes avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe. Couleur dominante : brun.
- 1-2 Chapeau** : de 4 à 25 cm. Hémisphérique puis convexe et enfin étalé, il est brun à brun-roux ou noisette. Le revêtement est humide et même un peu lubrifié, il est lisse, luisant mais devient mat en séchant. En grattant le revêtement avec l'ongle, la chair qui apparaît est de couleur brune, comme la cuticule. La marge est lisse, elle est bordée d'un liséré blanc.
- 1-3 Pied ou stipe** : de 6-15 x 2-10 cm. Il est massif, bulbeux chez les jeunes exemplaires, il devient ventru ou clavé (épaissi de haut en bas) ensuite il s'amincit au fur et mesure de la croissance du champignon. Il est brun clair, sauf le bas qui est blanchâtre, sa surface est couverte dans la moitié supérieure d'un réticule constitué d'un fin réseau de petites mailles plus claires que le fond.
- 1-4 Chair** : que ce soit celle du chapeau ou celle du pied, elle est épaisse, ferme, blanche (sauf sous la cuticule où elle est brune). La chair reste blanche et ne change pas de couleur à la coupe ni au frottement. La saveur est douce, agréable, un peu sucrée. L'odeur est agréable.
- 1-5 Tubes et pores** : les tubes sont facilement séparables de la chair du chapeau, ils sont longs, blancs puis jaunâtres et enfin verdâtres. Ils sont presque libres au point d'insertion avec le pied. Les pores sont fins, concolores aux tubes et immuables au toucher.
- 1-6 Sporée** : brun-olive.
- 1-7 Habitat** : dans les bois feuillus et de résineux. Sur tout type de terrain de septembre à novembre ou même décembre.
- 1-8 Répartition** : espèce fréquente qui semble aimer les périodes pluvieuses et douces.

2-OBSERVATIONS

Le cèpe de Bordeaux est très recherché, malheureusement il est vite attaqué par les insectes et perd son aspect ferme avec l'âge. Sinon il se conserve très bien et ne perd pas ses qualités gustatives.

Les mycologues distinguent des variétés et des formes de cette espèce.

La famille *Boletaceae* est constituée des champignons à chair tendre, à tubes et pores. Les tubes sont facilement séparables de la chair du chapeau. Ceci les distingue des polypores dont la chair est généralement coriace et dont les tubes font partie de la chair du chapeau (sauf *Fistulina hepatica*). Cependant quelques *Boletaceae* des genres *Suillus* et *Gyrodon* ont les tubes pas ou peu séparables.

3-INTERÊT

Excellent comestible. Le cèpe de Bordeaux fait l'objet d'un commerce important dans certaines régions. Il est utilisé dans l'industrie agro-alimentaire.

4-RISQUES DE CONFUSION

Boletus aestivalis, *Boletus pinophilus*, *Boletus aereus* qui sont tous d'excellents comestibles, mais la confusion avec un seul *Boletus felleus* rendrait un plat immangeable.

MAJ MJ 20 juillet 2013