

BOLETUS RETICULATUS

Nom de référence : *Boletus reticulatus* Schaeff.

Synonymes : *Boletus aestivalis* (Paulet) Fr.
Boletus edulis f. *reticulatus* (Schaeff.) Vassil.

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

Nom français : cèpe d'été, bolet réticulé.

Intérêt culinaire : excellent comestible.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : au sol, de dimension moyenne à grande avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe. Couleur dominante : brun.
- 1-2 Chapeau** : de 6 à 18 cm. Il est hémisphérique puis convexe et enfin étalé. Son revêtement est de couleur brun moyen uniforme, plus ou moins clair, avec parfois une nuance rougeâtre ou jaunâtre ; il est lisse, mat, discrètement feutré, à peine squamuleux près du centre où parfois il est craquelé. En grattant le revêtement avec l'ongle, la chair qui apparaît est de couleur blanche. La marge lisse, obtuse, épaisse, n'est pas bordée d'un liséré blanc mais concolore au reste du revêtement.
- 1-3 Pied ou stipe** : de 6-18 x 2-8 cm. Il est massif, ventru ou clavé (épaissi de haut en bas) ensuite il s'amincit au fur et mesure de la croissance du champignon. Sa surface brune, plus claire que celle du chapeau, est couverte d'un réticule constitué d'un réseau de mailles. Les mailles sont de plus larges au fur et à mesure qu'on se rapproche de la base ; elles sont pâles en haut du pied et plus foncées en bas. Le réseau de mailles est visible sur toute la hauteur du pied ou presque.
- 1-4 Chair** : que ce soit celle du chapeau ou celle du pied, elle est épaisse, ferme, blanche (même sous le revêtement du chapeau). Elle reste blanche et ne change pas de couleur à la coupe ni au frottement. La saveur est douce et agréable, l'odeur également.
- 1-5 Tubes et pores** : ils sont presque libres au point d'insertion avec le pied. Les tubes, facilement séparables de la chair du chapeau, sont longs, blancs puis jaunâtres et enfin verdâtres. 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. Plutôt héliophile, il préfère les stations à tendance calcaire.
- 1-8 Répartition** : espèce parfois très fréquente qui semble aimer les périodes pluvieuses et douces du printemps et de l'été.

2-OBSERVATIONS

Le cèpe d'été 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.

Dans certains livres de champignons il est appelé « *Boletus aestivalis* », qui est un synonyme de « *Boletus reticulatus* ». L'épithète *aestivalis* indique que cette espèce pousse en été, alors que l'épithète *reticulatus* fait référence au réseau de mailles visible sur toute la longueur du pied.

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 d'été fait l'objet d'un commerce important dans certaines régions. Il est utilisé dans l'industrie agro-alimentaire. Il est très souvent confondu avec le cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*).

4-RISQUES DE CONFUSION

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

Vérfié le 21 août 2013