

## CALOCYBE GAMBOSA

**Nom de référence :** *Calocybe gambosa* (Fr.) Donk

**Synonymes :** *Tricholoma georgii* (L.) Quél.  
*Lyophyllum gambosum* (Fr.) Singer

**Classification :** **Division :** Basidiomycota  
**Ordre :** Agaricales  
**Famille :** Lyophyllaceae

**Nom français :** tricholome de la Saint-Georges, mousseron, mousseron vrai.

**Intérêt culinaire :** comestible de bonne qualité.



Photo : René Chalange

## 1-DESCRIPTION

**1-1 Silhouette** : au sol, de dimension moyenne à grande avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe. Couleur dominante : blanchâtre.

**1-2 Chapeau** : de 4 à 15 cm. Il est hémisphérique au début puis convexe et enfin étalé, il devient alors irrégulier à cabossé. Le revêtement est sec, mat, finement velouté (loupe), doux sous le doigt, il est de couleur blanchâtre à crème pâle mais il peut présenter des tons légèrement jaunes ou ochracés. La marge est épaisse, enroulée, pruineuse et concolore au revêtement.

**1-3 Pied ou stipe** : de 3-6 x 1-3 cm, il est central, épais, robuste, ferme, plein, cylindrique mais parfois renflé en bas ou encore fusiforme. En surface il est blanchâtre à crème, fibrilleux, dans la jeunesse le sommet est poudreux (loupe).

**1-4 Chair** : ce champignon est très charnu. La chair est fort épaisse, compacte, ferme et de couleur blanche. Elle dégage une forte odeur de farine, sa saveur est aussi celle de la farine.

**1-5 Lames** : serrées, étroites, minces, elles sont échancrées à l'insertion sur le pied. Les lames sont de couleur blanche puis crème. Présence de lamelles et lamel-lules. L'arête est aigüe, entière et concolore à la face des lames.

**1-6 Sporee** : blanche.

**1-7 Habitat** : d'avril à juin, dans les prairies près des haies, dans les buissons, plutôt sur sol calcaire. Cette espèce est fidèle à ses stations, elle ne vient pas isolément mais forme des groupes ou des ronds de sorcière.

**1-8 Répartition** : ce champignon est beaucoup plus rare en altitude qu'en plaine ou en moyenne montagne.

## 2-OBSERVATIONS

L'épithète *gambosa* (jarret) a été donnée en raison du pied robuste de ce champignon. Ce champignon étant printanier l'épithète *georgii* avait été choisie car la Saint-Georges est le 23 avril.

## 3-INTERÊT

Très bon comestible. Son goût fort peut cependant déplaire, il faut alors l'ébouillanter.

## 4-RISQUES DE CONFUSION

Ce champignon peut être confondu avec le toxique entolome livide (*Entoloma sinuatum* = *Entoloma lividum*) et avec le clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis* = *Lepista nebularis*) bien que ces deux dernières espèces ne soient pas printanières.

Un autre risque de confusion existe avec l'inocybe de Patouillard (*Inocybe erubescens* = *Inocybe patouillardii*), fortement toxique, qui est printanier tout comme le tricholome de la Saint-Georges.

**MAJ MJ 30 juillet 2013**