

CANTHARELLUS PALLENS

Nom de référence : *Cantharellus pallens* Pilàt

Synonymes : *Cantharellus subpruinus* Eyssartier et Buyck

Classification : Division : Basidiomycotina

Ordre : Cantharellales

Famille : Cantharellaceae

Nom français girolle pruineuse.

Intérêt culinaire : comestible.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : au sol, espèce venant en groupe, rarement isolée, de dimension moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau se creusant en entonnoir.
Couleur dominante : jaune pâle.
- 1-2 Chapeau** : de 2 à 10 cm, il est charnu, d'abord convexe et de forme irrégulière car souvent difforme et cabossé. Il se creuse plus tard. Le revêtement, jaune pâle à jaune orangé, est recouvert d'une pruine blanchâtre (loupe) ; il jaunit au toucher puis devient de couleur ocre rouille plus ou moins prononcée ; il roussit au frottement. La marge est sinueuse et légèrement enroulée.
- 1-3 Pied ou stipe** : de 2-8 x 1-3cm. Il est épais et trapu, fibreux, souvent courbé et évasé en haut. Sa surface est de même couleur que le revêtement du chapeau et roussit aussi à la pression ; elle est également pruineuse.
- 1-4 Chair** : elle est ferme, blanchâtre à crème, plus claire à cœur. La saveur est douce et l'odeur est agréable à faiblement fruitée.
- 1-5 Lames, plis** : cette espèce n'a pas de vraies lames mais des plis épais, longuement décurrents à l'insertion sur le pied ; ils sont anastomosés ou ramifiés. Ils sont de la même couleur que le chapeau, jaune pâle à jaune orangé, et couverts de pruine blanche.
- 1-6 Sporée** : blanc crème à jaune pâle.
- 1-7 Habitat** : occasionnel sous feuillus et conifères (chênes, noisetiers, châtaigniers, ...épicéas...), ce champignon pousse dès le mois de mai jusqu'en automne et parfois plus tard si le temps est clément.
- 1-8 Répartition** : large, en plaine et en montagne.

2-OBSERVATIONS

On trouve parfois cette espèce en touffe avec les pieds soudés.

3-INTERÊT

Comestible de bonne qualité.

4-RISQUES DE CONFUSION

Cette espèce peut être confondue avec *Cantharellus cibarius* (girolle) mais cette dernière est moins pâle et ne présente pas autant de pruine blanche, de plus elle ne roussit pas au frottement.

La chanterelle pruineuse est bien souvent vendue sur les marchés sous le nom de cette girolle bien qu'elle soit plus fade.

Vérifié le 16 janvier 2014