

## HELVELLA LACUNOSA

**Nom de référence** : *Helvella lacunosa* Afzel

**Synonymes** : *Costapeda lacunosa* (Afzel) Falck  
*Helvella costata* Berk.

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

**Nom français** : helvelle lacuneuse.

**Intérêt culinaire** : comestible.



## **1-DESCRIPTION**

**1-1 Silhouette** : au sol, de dimension moyenne. Réceptacle lobé, en forme de selle surmontant un pied. Couleur dominante : grisâtre-noirâtre.

**1-2 Chapeau** : de 2 à 5 cm de large, en forme de selle, composé de deux ou trois lobes irréguliers, contournés, rabattus sur le pied. Ces lobes sont plus ou moins soudés au pied par leur marge très incurvée, ils sont repliés avec des anses pointées vers le haut. Le revêtement est sublisse, brun cendré à noirâtre. La face intérieure est nervurée dans le haut, elle est lisse, gris-blanchâtre.

**1-3 Pied ou stipe** : de 1,5-8 cm x 0,5-1,2 cm. Il est grisâtre à noirâtre parfois pâle à la base, glabre, égal, lacuneux, formé de cloisons soudées en croix selon l'axe central, donnant l'aspect de longues côtes longitudinales, saillantes, simples ou doubles, plus ou moins anastomosées, alvéolées par endroits.

**1-4 Chair** : elle est très mince, tenace, gris-blanchâtre. Saveur douce, odeur faible.

**1-5 Lames, tubes et pores, aiguillons** : ce champignon n'en a pas.

**1-6 Sporée** : blanche.

**1-7 Habitat** : à terre, dans les forêts de feuillus et de conifères, dans les endroits sablonneux, aux bords des chemins.

**1-8 Répartition** : espèce très répandue. Été, automne.

## **2-OBSERVATIONS**

Pas frileuse, on peut la rencontrer en montagne jusqu'à 2700 mètres d'altitude.

## **3-INTERÊT**

Comestible de qualité moyenne, il est conseillé de la faire sécher et de toujours la faire bien cuire. Cette helvelle est toxique crue.

## **4-RISQUES DE CONFUSION**

Les exemplaires très pâles peuvent être confondus avec *Helvella crispa* et avec *Helvella spadicea*.

**Vérfié 24 mars 2012**