



# Boletus aestivalis (Paulet) Fr., 1838

Synonyme : **Boletus reticulatus** Schaeff., 1774

Cèpe d'été

Division : Basidiomycota  
Ordre : Boletales

Classe : Agaricomycetes  
Famille : Boletaceae

## Introduction :

Les Cèpes sont des bolets reconnus pour leur **excellente comestibilité**. Il n'en existe que 4 :

**Boletus aereus** (Cèpe à tête noire)

**Boletus aestivalis** (Cèpe d'été)

**Boletus edulis** (Cèpe de Bordeaux)

**Boletus pinophilus** ( Cèpe des pins)

Dans cette fiche, nous allons étudier : **Boletus aestivalis** (Cèpe d'été)

## Étude macroscopique de Serge DUNIS :

		Cèpe d'été
		<b>Boletus aestivalis</b>
<b>Écologie</b>	saison de pousse	fin du printemps à début de l'automne
	sols	
	bois	feuillus
	Commentaire	
<b>Chapeau</b>	Ø en cm	<b>7 à 18</b>
	aspect	charnu, hémisphérique puis convexe
	revêtement (couleur)	brun jaune uniforme
	revêtement (aspect)	mat, finement velouté
	marge	
<b>Tubes</b>		longtemps blanchâtres puis jaune verdâtre
<b>Pores</b>		
<b>Sporée</b>		brun olive
<b>Pied</b>	aspect	robuste, un peu ventru
	couleur	plus clair que le chapeau
	Réseau sur le pied	blanchâtre jusqu'à la base, souvent nettement en relief
<b>Chair</b>	densité	assez ferme
	couleur	<b>blanche</b>
	sous revêtement	blanche
	Commentaire	L'été, la chair peut devenir assez rapidement véreuse.
<b>Odeur</b>		faible, agréable
<b>Saveur</b>		douce
<b>Comestibilité</b>		<b>Excellent</b>



# **Boletus aestivalis** (Paulet) Fr., 1838

Synonyme : **Boletus reticulatus** Schaeff., 1774

Cèpe d'été





# Boletus aestivalis (Paulet) Fr., 1838

Synonyme : **Boletus reticulatus** Schaeff., 1774

Cèpe d'été

Confusions possibles		Cèpe = bolet reconnu pour son excellente comestibilité. Il n'en existe que 4 !				
		2 cèpes avec beaucoup de points communs		ne pas confondre les cèpes d'été et de Bordeaux avec le		
		Cèpe à tête noire	Cèpe des pins	Cèpe d'été	Bolet de fiel	Cèpe de Bordeaux
		<b>Boletus aereus</b>	<b>Boletus pinophilus</b>	<b>Boletus aestivalis</b>	<b>Tylophilus felleus</b>	<b>Boletus edulis</b>
<b>Ecologie (bois)</b>		clairs de feuillus (chênes, châtaigniers)	<b>pins, sapins, épicéas, parfois sous feuillus</b>	feuillus	feuillus	clairs de feuillus (chênes, châtaigniers) surtout <b>sombres de hêtres et de conifères (épicéas)</b>
<b>Chapeau (aspect)</b>		charnu, convexe <b>à marge régulière</b>	charnu, convexe	charnu, hémisphérique puis convexe	convexe puis étalé	charnu, convexe <b>à marge régulière</b>
<b>Chapeau (marge)</b>		<b>parfois liserée partiellement de blanc</b>				<b>souvent liserée partiellement de blanc</b>
<b> Tubes</b>		fins, blanchâtres puis olivâtres	grisâtre pâle puis verdâtres			fins, blanchâtres puis olivâtres
<b> Pores</b>		petits, blancs puis jaunissants, olivâtres	petits, blancs devenant lentement jaune olivacé dans la vétusté	longtemps blanchâtres puis jaune verdâtre	<b>blanchâtres puis rose carné</b> <b>Les tubes brunissent au toucher</b>	petits, blancs, virant lentement au jaune verdâtre, non bleuissants
<b> Sporée</b>		brun olive	brun olive	brun olive	<b>rosâtre</b>	brun olive
<b> Pied (couleur)</b>		roux	brun rougeâtre clair, plus pâle en haut	plus clair que le chapeau	brun clair, blanchâtre au sommet	brun clair
<b> Pied (Réseau sur le pied)</b>		blanchâtre puis brunâtre	fin, blanchâtre	blanchâtre jusqu'à la base, souvent nettement en relief	<b>grossier, larges mailles, brun foncé, sur la quasi-totalité du pied</b>	fin réseau blanc sur le haut
<b> Chair</b>	densité	ferme	ferme	assez ferme	assez tendre	épaisse, ferme
	couleur	<b>blanche</b>	<b>blanche</b>	<b>blanche</b>	<b>blanchâtre</b>	<b>blanche</b>
	sous revêtement	blanche	brun vineux	blanche		brune
<b> Odeur</b>		faible	faible	faible, agréable	faible	faible, agréable
<b> Saveur</b>		douce	douce	douce	<b>lentement amère puis très amère</b>	douce de noisette
<b> Comestible</b>		<b>Excellent</b>	<b>Excellent</b>	<b>Excellent</b>	<b>non toxique immangeable</b>	<b>Excellent</b>

### Quelques références iconographiques et bibliographiques :

- Fiches SML de Serge DUNIS