

Cèpe de Bordeaux

Division : Basidiomycota Classe : Agaricomycetes
Ordre : Boletales 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 edulis → (Cèpe de Bordeaux)



Étude macroscopique de Serge DUNIS :

		Cèpe de Bordeaux				
		Boletus edulis				
Écologie	saison de pousse	été et surtout automne				
	sols	variés mais de préférence siliceux, acides				
	bois	clairs de feuillus (chênes, châtaigniers) surtout sombres de hêtres et de conifères (épicéas)				
	Commentaire					
Chapeau	Ø en cm	8 à 25				
	aspect	charnu, convexe à marge régulière				
	Revêtement (couleur)	brun fauve, brun roussâtre, plus clair vers la marge				
	Revêtement (aspect)	lisse et mat par temps sec, lubrifié par temps humide				
	marge	parfois liserée partiellement de blanc				
Tubes		fins, blanchâtres puis olivâtres				
Pores		petits, blancs, virant lentement au jaune verdâtre, non bleuissant				
Sporée		brun olive				
	aspect	typiquement ventru, obèse				
Pied	couleur	brun clair				
	Réseau sur le pied	fin réseau blanc sur le haut				
	densité	épaisse, ferme				
Chair	couleur	blanche				
Cnair	sous revêtement	brune				
	Commentaire	devient assez molle avec l'âge				
Odeur		faible, agréable				
Saveur		douce de noisette				
Comestibilité		Excellent				



Cèpe de Bordeaux







Cèpe de Bordeaux







Cèpe de Bordeaux

		Cèpe = bolet reconnu pour son excellente comestibilité. Il n'en existe que 4!							
Confusions possibles		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		
		Boletus aereus	Boletus pi- nophilus		Boletus aestivalis	Tylopilus felleus	Boletus edulis		
Ecologie (bois)		clairs de feuillus (chênes, châtai- gniers)	pins, sapins, épicéas, parfois sous feuillus		feuillus	feuillus	clairs de feuillus (chênes, châtai- gniers) surtout sombres de hêtres et de conifères (épi- céas)		
Chapeau (aspect)		charnu, convexe à marge régu- lière	charnu, convexe		charnu, hémis- phérique puis convexe	convexe puis étalé	charnu, convexe à marge régu- lière		
Chapeau (marge)		parfois liserée partiellement de blanc					souvent liserée partiellement de blanc		
Tubes		fins, blanchâtres puis olivâtres	grisâtre pâle puis verdâtres		longtemps blan- châtres puis jaune verdâtre	blanchâtres puis rose carné Les tubes bru- nissent au tou- cher	fins, blanchâtres puis olivâtres		
Pores		petits, blancs puis jaunissants, olivâtres	petits, blancs devenant lente- ment jaune oli- vacé dans la vétusté				petits, blancs, virant lentement au jaune ver- dâtre, non bleuissants		
Sporée		brun olive	brun olive		brun olive	rosâtre	brun olive		
Pied (couleur)		roux	brun rougeâtre clair, plus pâle en haut		plus clair que le chapeau	brun clair, blan- châtre au som- met	brun clair		
Pied (Réseau sur le pied)		blanchâtre puis brunâtre	fin, blanchâtre		blanchâtre jus- qu'à la base, souvent nette- ment en relief	grossier, larges mailles, brun foncé, sur la quasi-totalité du pied	fin réseau blanc sur le haut		
Chair	densité	ferme	ferme		assez ferme	assez tendre	épaisse, ferme		
	couleur	blanche	blanche		blanche	blanchâtre	blanche		
	sous revêtement	blanche	brun vineux		blanche		brune		
Odeur		faible	faible		faible, agréable	faible	faible, agréable		
Saveur		douce	douce		douce	lentement amère puis très amère	douce de noi- sette		
Comestible		Excellent	Excellent		Excellent	non toxique immangeable	Excellent		

Quelques références iconographiques et bibliographiques :

• Fiches SML de Serge DUNIS