

Lépiotes au sens large (1): Les «grandes Lépiotes»

Mon cher neveu,

Tu as certainement déjà entendu le terme «Lépiote»; et je ne crois pas me tromper en affirmant que tu connaissais la «Lépiote élevée» avant que je t'aie écrit ma première lettre. Ou du moins tu «croyais connaître» ce champignon, qui porte une foule de noms en français - ce qui prouve bien sa popularité - : Coulemelle, Couleuvrée, Golmotte, Nez de chat, Potiron, Parasol, Grisolle, Saint-Michel, et d'autres noms encore. Je vais probablement t'étonner si je te dis que la Lépiote élevée est relativement apparentée de près avec les Psalliotés et aussi avec les Amanites. Car «tout le monde» sait bien que la Coulemelle est comestible, alors que parmi les Amanites on trouve les espèces les plus dangereusement mortelles de chez nous! Mais lorsqu'il s'agit de classer les champignons en familles, genres ou autres groupements, les termes «comestible» et «toxique», pas plus que par exemple la couleur du chapeau, ne sont des critères permettant de mettre un peu d'ordre dans leur presque infinie diversité.

Le titre «grandes Lépiotes» traduit exactement le nom de genre *Macrolepiota* (le mot grec «macros» signifie «grand»), et les mycologues ont créé ce genre pour des espèces de Lépiotes effectivement de belle taille, généralement bien charnues et à sporée blanche. Une chose qui les caractérise, c'est que la surface du chapeau est sèche et, lorsque le chapeau s'étale, cette surface se déchire en squames plus ou moins grandes, parfois aussi en fibrilles, qui ne sont pas détérisibles, c'est-à-dire que si on cherche à les enlever, on déchire aussi la chair. Remarque que ce caractère a donné le mot «**Lépiote**» (en grec, «lépis» signifie «écaille»: pense aux lépidoptères, ou papillons, dont les ailes sont recouvertes de fines écailles aux couleurs chatoyantes). Les lames sont minces, de couleur claire ou toutes blanches; elles ne touchent pas le pied: elles sont donc libres. C'est l'une des raisons pour lesquelles le pied se sépare facilement du chapeau; la seconde raison est d'ordre microscopique: entre la chair fibreuse du pied et la chair filamenteuse du chapeau, on trouve une couche de cellules plus courtes et plus ou moins arrondies, ce qui, évidemment, facilite la séparation. Le pied est bulbeux à la base, mais on n'y voit aucune volve ni aucun flocon qui seraient des vestiges du voile général. Par contre, plus haut que son milieu, le pied est orné de restes du voile secondaire: c'est un anneau, souvent coulissant et souvent de structure fort complexe.

La **Lépiote élevée** (*Macrolepiota procera*) est évidemment la reine de son groupe. Son nom italien: «Mazza di tamburo», baguette de tambour, est très évocateur de l'apparence de cette Lépiote dans son jeune âge: sur un pied déjà bien long, le chapeau est encore fermé et ovoïde, rappelant justement la boule en bout de baguette. Un chapeau étalé peut atteindre un diamètre de 30 cm: que voilà certainement l'une de nos plus grandes Agaricales. Quand le chapeau s'ouvre, sa chair blanchâtre augmente de volume, mais pas sa surface d'abord brune: d'où la formation des squames. La croissance du chapeau étant plus importante sur la moitié externe de son rayon, il est bien naturel que les écailles y soient plus espacées que vers le centre; le centre lui-même, mamelonné, reste même lisse et d'un beau brun (c'est probablement l'origine du nom populaire «Nez de chat»). On peut observer une évolution analogue du pied: Au début, il est aussi d'un brun uniforme; mais en s'allongeant, sa surface extérieure «ne suit pas» et elle se déchire en bandes transversales brunes qui tranchent sur la couche inférieure plus claire. On dit que le pied est couleuvré. Chez les jeunes sujets, la marge du chapeau est doublement fixée au pied: par sa cuticule d'une part mais aussi par une autre couche sous-jacente: c'est pour cette raison que l'anneau, vestige de cette fixation, est nettement double, c'est à dire constitué d'une partie supérieure frangée et d'une partie inférieure lisse et coriace. Cet anneau coulisse le long du pied (fig. 5).

La chair du chapeau est tendre, spongieuse avec l'âge, blanche; son odeur est agréable et sa saveur rappelle la noisette. On le consomme volontiers préparé comme une côtelette, bien grillé dans une poêle. On peut aussi le sécher et le briser en miettes dont on parfume un riz blanc: un délice! Mais pas le pied, fibreux-coriace, presque ligneux à la fin. Bien que cette espèce soit un comestible apprécié, on la trouve, pas rarement, mentionnée par notre toxicologue dans ses rapports annuels comme ayant

causé des empoisonnements. A mon avis, il devrait s'agir, dans certains cas très exceptionnels, de confusion avec des champignons effectivement toxiques. Mais je vois plutôt deux raisons qui puissent causer des intoxications. La Lépiote élevée est non seulement l'une des plus grandes, mais aussi une espèce courante que l'on voit apparaître en lisières de forêts, en clairières herbeuses, en forêts aérées de conifères et de feuillus, et aussi dans les jardins: raison pour laquelle elle est certainement l'espèce la plus connue parmi les Agaricales sauvages. «Chacun» la connaît ... comme la connaissait aussi l'un de mes collègues qui, par sécurité, me demanda de venir voir son jardin aménagé en parc. Et de fait, dans le voisinage d'un cyprès, se dressaient au moins deux douzaines de Parasols. J'en récoltai un exemplaire et je fus bien obligé de décevoir ce collègue. Non seulement la chair du chapeau était déjà très spongieuse, mais les lames étaient fortement tachées de brun: le sujet était trop âgé et donc non consommable. Je suis persuadé qu'après consommation de tels champignons, la famille aurait souffert de maux de ventre. Ma seconde hypothèse concerne le mode de préparation culinaire. La «côtelette» bien grillée est réellement délicieuse, mais il ne s'agit pas d'une grillade de deux minutes! Avec une cuisson si brève, le champignon est encore pratiquement cru et, comme presque tous les champignons comestibles pas assez cuits, il peut alors présenter une certaine toxicité.

D'ailleurs, même si je suppose que la Coulemelle est une espèce très connue, je suis non moins convaincu que des confusions sont fréquentes. On peut consommer son «sosie» sans danger: c'est l'un de ses «cousins» comestibles nommé **Lépiote déguenillée** (*Macrolepiota rachodes*)¹ C'est une espèce de taille respectable, n'atteignant pourtant pas celle de la Lépiote élevée. La surface du chapeau est très ressemblante, les squames squarreuses étant parfois un peu plus développées. En allemand, elle est nommée «Rötender Schirmling» (Lépiote rougissante): De fait, les lames rougissent au frottement, la chair blanche devient rouge à rouge safran à la blessure et le pied aussi rougit si on en gratte la surface avec l'ongle. Le pied n'est ici pas couléuré, mais d'abord uniformément blanc puis quelque peu brunâtre sale. On trouve la Lépiote déguenillée aussi dans les parcs et les bois aérés, surtout près des épicéas.

Un peu moins grande encore est la gracieuse **Lépiote jeune fille** (*Macrolepiota puellaris*), dont les jeunes carpophores sont tout blancs, y compris les squames. Je n'ai pas eu la chance d'en voir en grandes troupes, mais j'ai le souvenir ébloui d'en avoir vu trois exemplaires encore à moitié fermés et blanc de neige, qui avaient poussé à travers le tas compact d'aiguilles d'épicéas, en bordure d'une fourmière de nos forêts subalpines! Avec l'âge, le disque se colore de jaunâtre, puis de brunâtre, et le pied devient aussi légèrement brunâtre. Lames et chair rougissent faiblement, raison pour laquelle autrefois l'espèce était considérée comme une sous-espèce de la Lépiote déguenillée.

Rarement en forêt, mais plutôt dans les prés et les champs, tu pourras trouver la **Lépiote excoriée** (*Macrolepiota excoriata*), dont le diamètre du chapeau peut atteindre 12 cm. L'épithète «excoriée» lui convient parfaitement: tout se passe comme si, à l'épanouissement du chapeau, la cuticule refusait de se lacérer ailleurs que vers la marge, ce qui donne à l'ensemble un aspect de large jupe à bords dentelés-frangés, comme découpés avec des ciseaux; d'ailleurs ces franges ne sont pas redressées comme dans les espèces précédentes, mais plutôt opprimées, brun pâle et laissant apparaître vers la marge le jupon blanchâtre sous-jacent. Le pied n'est pas couléuré et le champignon ne rougit en aucune de ses parties. L'anneau est relativement étroit (fig. 2), mince, non double comme chez la Coulemelle, mais deux fois géniculé (= présentant deux régions infléchies vers le bas).

Comme dernier représentant des «grandes Lépiotes», voici encore la **Lépiote mamelonée** (*Macrolepiota gracilentata*, ou, anciennement *Lepiota umbonata*). Elle ressemble beaucoup à la Coulemelle (son pied est couléuré et elle ne rougit nulle part), mais elle est nettement plus grêle (= «gracilentata») de sorte qu'on pourrait la considérer comme un modèle réduit de sa grande sœur. Son chapeau, qui est nettement mamelonné, dont le diamètre atteint au plus 15 cm et dont les squames sont petites, est généralement porté par un pied long et étroit, surtout au sommet. L'anneau est aussi nettement plus réduit et a la forme d'un entonnoir chez les jeunes carpophores (fig. 4).

La **Lépiote à écailles aiguës** (*Lepiota aspera* / nouveau nom *Echinoderma asperum*) atteint aussi des tailles remarquables, jusqu'à 15 cm de diamètre pour le chapeau; elle n'est pourtant pas classée dans les *Macrolepiota*, mais dans les Lépiotes «ordinaires», soit dans les *Lepiota*. L'épithète t'indique déjà un caractère distinctif essentiel: Les squames du chapeau, généralement très nombreuses et rangées en cercles concentriques sont exclusivement coniques pointues, et non opprimées ni imbriquées comme celles des représentants des *Macrolepiota*. Le chapeau encore fermé, hémisphérique, rappelle un petit hérisson; étalé plus tard, il conserve un mamelon central. Les lames blanches sont très serrées, fourchues et finement serrulées à leur marge. Le pied robuste est blanc au-dessus de l'anneau, ou alors brunâtre pâle et finement strié; par contre le tiers inférieur est plus grossier, souvent ceinturé de nombreuses squames brun foncé. La base est bulbeuse et, à la récolte, il n'est pas rare que des cordons mycéliens y restent attachés. L'anneau de cette espèce est aussi nettement différent de celui des «grandes Lépiotes»: il n'est ni double, ni coulissant, ni de structure compliquée; il est au contraire simple, mince, membraneux et pendant (fig. 1). Cet anneau est blanc sur sa face supérieure, brunâtre



au-dessous et à sa marge. Il n'est pas rare qu'on trouve ce champignon dans nos forêts, mais aussi dans les jardins et les parcs. J'en connais plusieurs stations où il apparaît en abondance chaque année dans le voisinage de pins sylvestres. Assez souvent les contrôleurs le trouvent dans le panier de leurs «clients»: il aboutira sur un tas de compost, car la Lépiote à écailles aiguës a une odeur repoussante et surtout elle est toxique.

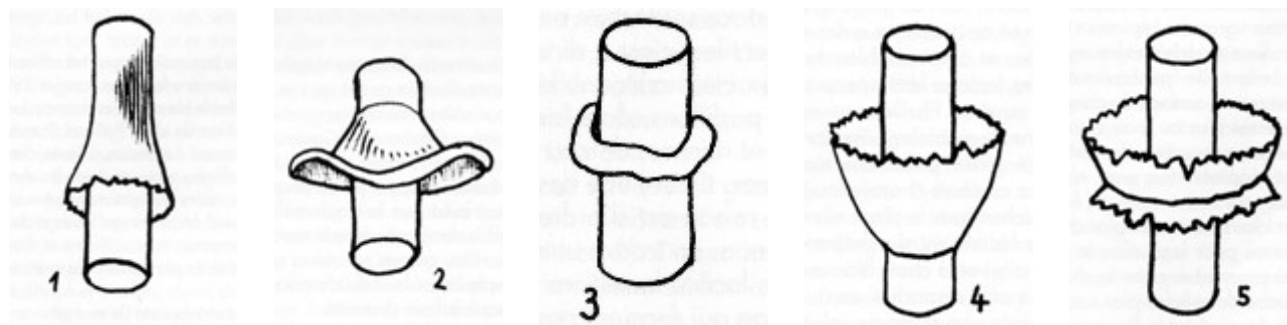
La **Lépiote pudique** (*Leucoagaricus pudicus*) est aussi un champignon de belle venue. Cette espèce a été un sujet de controverse: à preuve que dans des ouvrages non récents on la trouve sous le nom *Lepiota naucina* et que très récemment elle a été nommée *Leucoagaricus leucothites*. Elle a aussi plusieurs noms français: Lépiote pudique, Colombette, Bisette, entre autres. C'est en tout cas une fort gracieuse espèce. Le chapeau blanc de neige, presque lisse et soyeux surgit d'abord de terre comme un cylindre à sommet obtus, qui bientôt sera hémisphérique, puis pulviné et enfin étalé aplati. Parfois sa marge est appendiculée de petits flocons blancs comme un rideau à franges. Une seconde partie du voile partiel reste attachée au pied sous la forme d'un anneau mince et membraneux (fig. 3), blanc et quelque peu coulissant, mais non double comme chez la Coulemelle. Les lames sont d'abord blanches mais elles rosissent légèrement avec l'âge (est-ce la raison de l'épithète «pudique»?). Le nom allemand «Kompost-Egerlingsschirmling» est très descriptif pour trois raisons: c'est une Lépiote («Schirmling» = «champignon-parapluie»), qui ressemble à une Psalliotte («Egerling») et qui vient en général sur terrains riches («Kompost»). A plusieurs occasions, j'ai pu voir apparaître ce champignon en très grandes troupes sur des terrains de football fraîchement aménagés et sur d'autres stations récemment engazonnées. Intéressante constatation: sa présence se raréfie sur ces stations d'année en année: je ne l'y ai jamais vu plus de trois ans de suite. Bien des amateurs, surpris par son apparition, ont eu quelques doutes et m'ont demandé s'il ne s'agissait pas d'une Psalliotte, ou même d'une Amanite (les deux sont à exclure: la sporée n'est pas noire [Psalliottes] et il n'y a pas de volve [Amanites]). Quelques autres espèces, plus rares, sont assez proches «parentes» de la Lépiote pudique.

J'en reste là pour aujourd'hui. Une prochaine fois j'ai l'intention de te présenter des «Lépiotes au sens strict», c'est à dire des représentants du genre *Lepiota*. En attendant, tu as le bonjour de

Ton ton Marcel

¹ Dans beaucoup de livres tu trouveras l'orthographe *rhacodes*. Le mycologue Vittadini, qui a créé le premier cette épithète pour la Lépiote déguenillée, a écrit *rachodes*. Selon les règles internationales, on doit conserver l'écriture proposée par Vittadini. A mon avis, c'est dommage: «*rhacodes*» vient du mot grec «*rhakos*», qui signifie «guenilles, haillons» et qui décrit bien le chapeau de notre Lépiote; «*rachodes*» - qu'on devrait en fait écrire «*rhachodes*» - vient d'un autre mot grec, «*rhachos* », qui signifie «buissons, taillis» ce qui n'a aucun rapport avec notre champignon. Je suis persuadé que Vittadini a fait une faute d'orthographe mais ... la règle c'est la règle!

Formes d'anneaux chez les «grandes Lépiotes»



- Type 1 *Echinoderma asperum* (*Lepiota aspera*) / Lépiote à écailles aiguës
- Type 2 *Macrolepiota excoriata* / Lépiote excoriée
- Type 3 *Leucoagaricus pudicus* / Lépiote pudique
- Type 4 *Macrolepiota gracilentata* / Lépiote mamelonnée
- Type 5 *Macrolepiota procera* / Lépiote élevé

Photos



1. *Macrolepiota procera*, Lépiote élevée



2. *Macrolepiota procera*, Lépiote élevée jeune



3. *Macrolepiota rachodes*, Lépiote déguenillée



4. *Macrolepiota puellaris*, Lépiote jeune fille



5. *Macrolepiota excoriata*, Lépiote excoriée



6. *Macrolepiota gracilentia*, Lépiote mamelonée



7. *Echinoderma asperum* (*Lepiota aspera*),
Lépiote à écailles aiguës
photo: Georg Müller



8. *Leucoagaricus pudicus* = leucothites,
Lépiote pudique
photo: Georg Müller