



COMPTE-RENDU D'OBSERVATION MYCOLOGIQUE (C.R.O.M.)

DE LA SORTIE IASEF DU 23 JUILLET 2011

Ce CROM est une tentative de vulgarisation, aussi précise que possible, mais sans aucune prétention scientifique.

Sortie très intéressante par la quantité des espèces trouvées et la qualité des champignons comestibles trouvés (girolles, cèpes, golmotes, russules, etc.). Rendez-vous au carrefour de la route du Faîte dans la forêt de Montmorency. Dix participants de l'IASEF étaient présents, sous la direction de Daniel Maurel.

Ordre	Nom scientifique	Nom commun	Famille	Famille	Localisation n° parcelle
1	Russula Lépida	Russule jolie	Russulacées		14
2	Cantharellus Cibarius	Girolle	Cantharellacées	Chanterelle	14
3	Cortinarius Subturbinatus	Cortinaire	Cortinariacées		14
4	Russula albonigra	Russule noire et blanche	Russulacées		13
5	Lactarius Rufus	Lactaire roux	Russulacées		13
6	Russula Nigricans	Russule noircissante	Russulacées		13
7	Amanita Fulva	Amanite fauve	Amanitacées		13
8	Lactarius Acris	Lactaire acre	Russulacées		13
9	Cantharellus Cibarius	Girolle	Cantharellacées		13
10	Leccinum Corsicum	Bolet de Corse	Bolétacées		13
11	Piptoporus Betulinus	Polypore du bouleau	Polyporacées		13
12	Russula Délica	Russule faux-lactaire	Russulacées	Russule sans lait	13
13	Leccinum Aurantiacum	Bolet orangé des chênes	Boletacées		13
14	Plutéus léoninus	Plutée jaune lion	Plutéacées		13
15	Russula Auréa	Russule dorée	Russulacées		13
16	Plutéus cervinus	Plutée couleur de cerf	Plutéacées		13
17	Inocybe Glabripès?		Cortinariacéae		13
18	Infundibulicybe Gibba	Clitocybe en entonnoir	Tricholomataceae		13
19	Lepista Flaccida	Clitocybe flasque	Tricholomatacées		13
20	Russula Griséa	Russule grise	Russulacées		13
21	Boletus Edulis	Cèpe de Bordeaux	Bolétacées		90
22	Ganoderma Lucidum	Polypore luisant	Polyporacéae		90
23	Collybia Fusipès	Collybie à pied en fuseau	Marasmiacées	Souchette	4-6-9-10
24	Leccinum Scabrum	Bolet rude	Bolétacées		4-6-9-10
25	Amanita Rubescens	Amanite rougissante	Amanitacées	Golmotte	4-6-9-10
26	Amanita Spissa	Amanite épaisse	Amanitacées		4-6-9-10





Russula Lépidia ou Russule jolie

*Chapeau de 7 à 12 cm, hémisphérique devenant convexe puis s'étalant avec légère dépression centrale, à marge un peu incurvée mais régulière. Cuticule très peu séparable, veloutée comme si elle était recouverte d'une fine poussière (pruineuse), se crevasse en vieillissant, de couleur rouge vif à rouge pale. Chair dure et cassante. Lames serrées et épaisses, de couleur blanche avec arêtes parfois teintées de rose vers la marge. Pied cylindrique et massif, ferme, de couleur blanche souvent teintée de rose à rouge assez vif, parfois un peu jaunissant. Odeur faiblement mentholée. Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus notamment de hêtres, et moins fréquemment sous les conifères. Variété comestible de piètre qualité, pouvant être confondue avec la russule émétique (*Russula Emética*) qui a une odeur fruitée ou la russule du hêtre (*Russula Fagéticola*) qui a une odeur de noix de coco et dont la saveur âcre les rendent immangeables.*



Cantharellus Cibarius

Chapeau de 3 à 12 cm, convexe puis rapidement en creusé en forme de coupe, charnu, à marge d'abord finement enroulée puis très sinueuse et irrégulière, souvent difforme ou paraissant parfois bosselé, de couleur jaune d'oeuf mais pouvant aller du jaune très pâle à l'orangé. Pas de lames, mais des plis relativement épais, plus ou moins fourchus et nettement décurrents. Chair couleur crème à jaune intense. Pied charnu, jaune lumineux, souvent courbé, devenant plus mince et plus clair vers la base, fibreux. Odeur fruitée et acidulée, semblable à celle de la mirabelle ou de l'abricot sec. Pousse dès le mois de mai et jusqu'au milieu de l'automne, sur la mousse des bois de feuillus aérés (surtout de chênes et de châtaigniers) ou de résineux surtout en mélange avec des feuillus.

C'est un comestible très recherché.

*Attention, **confusion possible avec le clitocybe de l'olivier** (*Omphalotus Oléarius*) qui pousse sur les souches ou les arbres morts et qui possède des lames et non des plis. Il peut être également confondu avec le **clitocybe illusoire** (*Omphalotus Illudens*) dont le pied est cylindrique puis s'amincit en fuseau vers la base. Ce dernier a la particularité de tacher les mains quand on le manipule. Ces deux derniers champignons sont toxiques.*



Cortinarius Subturbinatus

Chapeau 5 – 12 cm, convexe, visqueux, charnu, fauve jaunâtre avec des plaques irrégulières blanchâtres ou brunâtres. Lames serrées, crème blanchâtre. Pied blanchâtre-ochracé, fibrilleux, à gros bulbe marginé. Chair blanchâtre, plus ou moins fauve ochracé dans le pied et surtout dans le bulbe. Odeur fruitée-miellée. Pousse de l'été jusqu'à l'automne, sous les bois de feuillus, notamment de chênes et de charmes.

Comestible mais à éviter car cette famille de champignons ne suscite que peu d'intérêt. Seuls certains de ses membres sont tout au plus de comestibilité moyenne. D'autres sont toxiques et certains d'entre eux sont même particulièrement dangereux, se révélant parfois mortels, tels l'Inocybe de Patouillard (Inocybe Patouillardii) ou le Cortinaire couleur de rocou (Cortinarius Oréllanus).



Russula Albonigra ou Russule noire et blanche

Chapeau à marge finement enroulée de 6 à 12 cm, convexe puis s'aplatissant avec une dépression centrale, parfois faiblement velouté, de couleur blanchâtre devenant brunâtre puis se noircissant ou se tachant de zones gris-brun à brun noirâtre. Chair blanche qui noircit à l'oxydation. Lames adnées à légèrement décurrentes, larges, relativement épaisses et moyennement serrées, à lamelles et lamellules intercalées, de couleur blanche à blanchâtre à arêtes noircissant en vieillissant. Pied court, trapu et ferme, cylindrique, de couleur blanche se tachant de brunâtre à brun noirâtre avec l'âge. Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus mais aussi parfois sous les conifères. Saveur douçâtre, mentholée et désagréable. Il est donc classé parmi les espèces non comestibles même si aucun rapport de toxicité n'a été publié.



Lactarius Rufus ou Lactaire roux

Chapeau de 5 à 10 cm, convexe s'étalant avec légère dépression et petit mamelon, à cuticule rugueuse à finement ridée/bosselée, parfois pruineux ou faiblement velouté, de couleur ocre sombre, brun ochracé à brun rougeâtre. Chair blanchâtre, mais roussâtre sous la cuticule. Lames adnées à décurrentes, fines et assez serrées, à lamelles et lamellules intercalées, de couleur crème devenant rose ochracé en vieillissant. Pied cylindrique, de même couleur ou un peu plus clair que le chapeau, plus pâle vers la base qui est blanche car ornée de mycélium. Odeur forte et désagréable. Exsude un lait de couleur blanche. Pousse du début de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de conifères, souvent aussi sous les bouleaux.

Sa saveur poivrée et son amertume le rendent impropre à la consommation, bien qu'il puisse être utilisé comme condiment, une fois séché.

Confusion possible avec le lactaire camphré (Lactarius Camphoratus) dont le parfum est toutefois très différent.



Russula Nigricans ou Russule noircissante

Chapeau de 7 à 18 cm, hémisphérique puis convexe bosselé, irrégulier et déprimé, à marge d'abord enroulée puis lisse et ondulée, blanc cassé devenant ocre-brun à brun par plages puis noircissant et se creusant en entonnoir en vieillissant. Chair blanche, rougissante à la cassure avant de devenir noire. Lames adnées, larges, épaisses et très espacées, cassantes, de couleur blanchâtre puis crème à fauve, devenant noires. Pied trapu et court, de même couleur que le chapeau mais demeurant blanchâtre dans le haut. Odeur de fromage légèrement fruité. Pousse à partir du mois de juillet jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus mais aussi dans les bois de conifères, pour peu que la couverture ne soit pas trop dense.

Comestible très médiocre pouvant provoquer des irritations gastriques.

Confusion possible avec la russule noire et blanche (Russula Albonigra) et la russule à lames serrées (Russula Densifolia) dont les lamelles sont beaucoup plus serrées.



Amanita Fulva ou Amanite fauve

Chapeau de 3 à 10 cm, conique, s'aplatissant en devenant souvent mamelonné. Marge striée puis cannelée. Couleur rousse à brun-orangé s'éclaircissant sur les bords. Chair blanche, légèrement roussâtre sous la cuticule. Lames libres, fines, de couleur blanche à blanchâtre voire crème, à arêtes dites "givrées". Pied long, lisse, creux et délicat, assez mince et plus large vers la base à l'état adulte, de couleur blanche à blanchâtre plus ou moins teinté de roussâtre clair, inséré dans une volve engainante profonde blanche à l'extérieur mais lavée de roussâtre à l'intérieur. Pousse du début de l'été jusqu'au début de l'automne, sous le bois de feuillus, surtout de bouleaux mais aussi de résineux, préférant les zones moussues et humides des terres acides.

*Comestible lorsqu'il est bien cuit. **Cru, il est toxique.***

*Confusion possible avec l'amanite vaginée (*Amanita Vaginata*) dont le pied est couvert de squames et l'amanite safran (*Amanita Crocea*) dont la chair est jaune-orangée sous la cuticule.*



Lactarius Acris ou Lactaire acre

Chapeau 3-10 cm, gras voire visqueux, couleur café au lait ou crème taché de sépia. Lames beiges puis ochracées. Chair blanchâtre devenant rose chair y compris dans le pied. Le lait blanc vire au rose très rapidement. Pied blanchâtre ou crème pale. Saveur de la chair et du lait très acre et piquante. Pousse à partir du milieu du printemps jusqu'à la fin de l'automne, dans les clairières et aux bords des chemins ou à l'orée des bois de feuillus. Il préfère les sols calcaires, humides et la présence de chênes. L'amertume prononcée de sa chair le classe parmi les espèces non comestibles.



Leccinum Corsicum ou Bolet de Corse

Chapeau de 4 à 8 cm de diamètre, d'abord globuleux puis hémisphérique, puis convexe-aplati, à marge épaisse et régulière. La cuticule fait penser au premier abord à du cuir brun rougeâtre à brun foncé, un peu visqueuse par temps humide, avec des tendances à se casser par temps sec. Tubes jaune pâle. Chair dure, jaunâtre pâle, rosissant à la cassure. Pied robuste et allongé, jaunâtre et brunâtre vers la base. Pousse du printemps à l'automne, sous les feuillus et les conifères. Comestible recherché.



Piptoporus Betulinus ou Polypore du bouleau

Chapeau ferme et lisse de 10 à 25 cm, d'abord de forme ovale plus ou moins régulière puis s'étalant en console, se fissurant en vieillissant. Marge épaisse et enroulée. Couleur marron clair, parfois beige voire blanchâtre. Tubes de couleur blanc-crème, brunissant sur la fin. Pas de pied, car c'est la partie la plus épaisse du champignon qui s'accroche, pénétrant profondément, jusqu'au coeur du tronc ou de la branche. Odeur légèrement acidulée à l'état juvénile puis dégageant un parfum de chicorée en fin de vie. Pousse toute l'année sur les tronc et branches des bouleaux uniquement, morts ou malades. La chair d'abord tendre et blanche, devient coriace avec l'âge qui peut être fort avancé. Quoique non toxique, ce champignon n'est néanmoins pas classé parmi les comestibles.



Russula Délica ou Russule faux-lactaire ou Russule sans lait

Chapeau : de 7 à 15 cm, épais, convexe puis plat se creusant ensuite en entonnoir, à marge longtemps enroulée et onduleuse, à cuticule faiblement rugueuse, de couleur blanchâtre puis nuancé d'ocre jaune à ocre sale, souvent sali de débris terreux. Lames adnées à faiblement décurrentes, peu espacées, épaisses et larges, de couleur blanchâtre à blanc ivoire. Pied court et trapu et court, blanc puis nuancé d'ocre. Odeur fruitée quand il est jeune et odeur de poisson ensuite. Pousse du début de l'été jusqu'à la fin de l'automne, sous les feuillus et les conifères pour peu qu'ils soient aérés, mais aussi sur les berges herbeuses des fossés longeant les bois.

Il est d'une saveur douce, mais plutôt âcre comme de la craie, se plaçant ainsi parmi les comestibles médiocres.

*Confusion possible avec le lactaire velouté (*Lactarius Vellereus*) et le lactaire poivré (*Lactarius Piperatus*) qui ne sont pas comestibles et qui tous les deux exsudent un latex blanc ainsi qu'avec la russule verdâtre (*Russula Chloroides*) qui est trop amère pour être mangée.*



Plutéus Leoninus ou Plutée jaune lion

Chapeau de 2 à 5 cm, hémisphérique s'aplatissant rapidement, entièrement et finement feutré, de couleur jaune-doré souvent un peu plus foncé au centre. Chair blanche. Lames libres et larges, de couleur crème à jaune pâle devenant légèrement rosâtres, à arêtes soulignées de jaune. Pied creux de 3 à 8 cm, fin et fragile sans être cassant, de 4 à 7 mm d'épaisseur, brun-crème à jaune ocre avec des stries longitudinales plus claires et une base bulbeuse. Pousse du milieu de l'été jusqu'à l'automne, dans les bois de feuillus, sur les branches mortes et les souches.

Comestible sans intérêt.

*Confusion possible avec la plutée à arête jaune (*Pluteus Sororiatius*) que certains auteurs ne considèrent pas comme espèce distincte mais comme une variété.*



Leccinum Aurantiacum ou Bolet orangé des chênes (vieux spécimen)

Chapeau de 4 à 15 cm, d'abord hémisphérique puis convexe, à surface irrégulière, à marge très peu enroulée, rouge brique à brun-orangé. La cuticule veloutée déborde souvent sur les tubes au bord du chapeau. Chair blanche puis gris-violacé et enfin noirâtre. Tubes blancs-grisâtres, puis bruns-ochracés. Pied d'abord trapu, voire obèse, mais pouvant être également cylindrique, puis s'allongeant et devenant légèrement renflé à la base, rugueux, blanchâtre à blanc grisâtre, parsemé de squamules de couleur blanche devenant ensuite brun-rougeâtre puis noirâtre, bleu verdâtre à la base. Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus dans les dépressions plus humides et les abords des fossés, le plus souvent caché dans les zones herbeuses.

Il s'agit d'un bon comestible que certains n'apprécient pas en raison de sa couleur virant au noirâtre à la coupe.



Russula Auréa ou Russule dorée

Chapeau de 3 à 10 cm, convexe puis s'aplatissant avec dépression centrale, à marge légèrement cannelée. Cuticule de couleur rouge doré à jaune-orangé. La chair de ce champignon assez rare dévoile une couleur jaune vif sous la cuticule, ce qui empêche toute confusion avec une autre espèce. Lames adnées, larges et relativement espacées, cassantes, de couleur crème à jaunâtre à arêtes marquées de jaune citron. Pied solide et charnu, blanc à zones parfois colorées de jaune. Odeur faiblement fruitée. Pousse en été ou pendant les périodes chaudes dans les bois de feuillus, mais aussi parfois sous les conifères.

Sans être de grande qualité gustative, la russule dorée n'en est pas moins comestible.



Plutéus Cervinus ou Plutéé couleur de cerf

Chapeau de 5 à 15 cm, convexe puis aplati et souvent mamelonné, parfois ridé radialement ou faiblement squamuleux, à marge fine et unie, de couleur fauve à brun foncé. Lames libres, très fines et serrées, de couleur blanche devenant rosâtre avec la maturité. Pied : long et droit, s'épaississant vers la base, de couleur blanchâtre beige ou fauve clair, à fibrilles brunâtres, se détachant facilement du chapeau. Odeur faible de radis. Pousse de la fin du printemps jusqu'à la fin de l'automne, sur les branches mortes, les souches pourrissantes, dans les bois défrichés de feuillus.

Il est comestible, mais son absence de goût le rend peu intéressant. Son nom trouve son origine car les cervidés s'en nourrissent volontiers.



Inocybe Glabripès (?)

Il convient de se méfier des Inocybes. Beaucoup sont vénéneux et certains mortels comme l'Inocybe de Patouillard. C'est une famille qui n'intéresse que les mycologues et non les mycophages. Voici leurs caractéristiques générales :

Chapeau non séparable du pied, conique puis étalé, souvent mamelonné à bosselé, relié dans le jeune âge au pied par une cortine très fugace dont on retrouve rarement trace chez le champignon adulte. Marge lacérée ou fendillée. Chair blanchâtre, pouvant rosir ou rougir, souvent épaisse et ferme. Lames adnées à libres, émarginées, assez serrées, de couleur blanche à crème devenant brunâtre à brun-olivâtre. Pied, selon les espèces grêle ou robuste, cylindrique souvent renflé à la base, de couleur blanche à beige. Odeur agréable. Pousse du printemps à l'automne selon les espèces, en lisière des bois, dans les lieux aérés, au bord des chemins, dans les forêts de feuillus et de conifères.



Infundibulicybe Gibba ou Clitocybe en entonnoir

Chapeau de 4 à 10 cm, convexe devenant rapidement plat à marge enroulée, puis en forme d'entonnoir. Le plus souvent orné au centre d'un petit mamelon, à marge lisse, hygrophane, à cuticule mate ou finement veloutée, de couleur crème à beige ochracé ou beige à brun clair. La chair est de couleur blanche. Lames très décurrentes, moyennement espacées, de couleur blanchâtre. Pied cylindrique, creux et fibrilleux, d'abord blanchâtre puis devenant beige à roussâtre pâle en prenant de l'âge, abondamment orné de feutrage blanchâtre à la base. Odeur de foin ou d'amandes amères. Ce champignon se développe par groupe de plusieurs individus et pousse du milieu de l'été jusqu'à l'automne, dans les bois de feuillus et/ou de conifères. Comestible moyen de saveur douce, il est toutefois préférable d'en rejeter le pied fibreux.



Lepista Flaccida ou Clitocybe flasque

Chapeau de 5 à 10 cm, hémisphérique rapidement aplati puis déprimé en entonnoir, à marge finement enroulée à incurvée et flexueuse, à cuticule mate, fibrillo-soyeuse de couleur roussâtre à fauve ochracé. Chair blanchâtre. Lames décurrentes à peu décurrentes, fines et serrées, de couleur beige ochracé à roussâtre très pâle. Pied fin et fragile dont la base est garnie de poils, de couleur beige ochracé à roussâtre très pâle. Odeur faiblement fongique. Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus, sur débris ligneux enfouis.

Certains auteurs l'assimile au clitocybe inversé (Lépipista Inversa) qui se développe sous conifères et qui possède une cuticule lisse et brillante.

*C'est un comestible médiocre, qui **ne doit pas être confondu avec le Clitocybe Acromelalga ou Amoenolens, fortement toxique**, d'origine japonaise et qui s'est acclimatée dans nos régions. Son odeur permet de le distinguer car Lepista Amoenolens exhale une forte odeur aromatique et suave, alors que Flaccida ou Inversa n'ont qu'une faible odeur fongique.*



Russula Grisèa ou Russule grise

Chapeau de 5 à 10 cm, convexe puis s'aplatissant et se déprimant fortement, à marge légèrement striée et se craquelant en vieillissant, de couleur gris bleu à gris violet parfois à reflets verdâtres. Chair blanche se teintant de rose sous la cuticule quand on le casse. Lames fines, moyennement serrées et délicates, doublées de nombreuses lamellules, de couleur blanchâtre à crème ochracé. Pied ferme mais cassant, souvent courbé, de couleur blanche mais présentant parfois des zones de teinte lilas. Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus (hêtres et chênes) et de conifères. Comestible qui peut être confondu avec la russule charbonnière (Russula Cyanoxantha) comestible également.



Bolétus Edulis ou Cèpe de Bordeaux

Chapeau de 10 à 20 cm, hémisphérique puis convexe, charnu, de couleur allant du beige au marron à brun noisette ou brun ochracé selon exposition. A l'état juvénile, ce champignon ressemble à un bouchon de champagne et sur la fin il a tendance à devenir presque plat. Marge épaisse, souvent excédante et généralement soulignée d'un fin liseré blanchâtre. Chair blanche. Tubes fins et serrés de couleur blanche à blanchâtre puis jaune, devenant ensuite verdâtre. Pied robuste et ferme, renflé à ventru ou allongé en massue vers la base, de couleur fauve strié d'un fin réseau blanc en saillie, devenant blanc vers la base. Odeur agréable, légèrement fongique. Pousse de la fin juin à fin octobre, parfois plus tard encore, selon la douceur de l'arrière-saison, dans les bois de conifères et de feuillus, de préférence dans les endroits dégagés ou aérés, essentiellement sur les sols acides.

Très bon comestible, pouvant être confondu avec le comestible cèpe d'été (Boletus Aestivalis), mais aussi avec l'incomestible bolet amer (Tylopilus Félléus).



Ganoderma Lucidum ou Polypore luisant

Chapeau de 15 à 30 cm de diamètre, semi-circulaire, convexe, couvert d'une croûte lisse, brillante, brun-rouge puis noirâtre, ondulé et bosselé avec de larges sillons concentriques (photo non significative !). Marge blanchâtre à jaunâtre. Tubes pouvant atteindre 2 cm, couleur jaune-brunâtre puis brun-rouillé. Chair ligneuse peu épaisse, blanc-crème à brun-clair. Pied latéral noduleux, formant un angle droit avec le chapeau.

Non comestible, car trop dur. Cultivé en Malaisie, sa chair réduite en poudre sert à soigner pléthore de maux... dont l'ostéoporose, l'arthrite, le diabète et même la sénilité !



Collybia Fusipès ou Collybie à pied en fuseau ou Souchette

Chapeau de 3 à 10 cm, hémisphérique puis convexe, souvent bosselé, se fendillant lorsqu'il fait sec, de couleur roussâtre à marron-roux, à marge lisse devenant ondulée. Lames épaisses, onduleuses et espacées, blanchâtres puis roussissant. Pied plus ou moins tordu, irrégulier dans l'épaisseur, aplati ou ventru, fortement sillonné, coriace et élastique, de couleur jaune orangé au sommet, devenant roussâtre à marron vers la base qui se termine en fuseau. Odeur faible d'humus. Pousse pendant tout l'été jusqu'à la fin de l'automne, par groupe d'individus, au pied des souches et des troncs vivants dans les bois de feuillus (chênes, châtaigniers et hêtres).

Il est considéré comme comestible, mais a fait l'objet de rapports de légers troubles gastriques. Le pied trop coriace doit être rejeté.



Leccinum Scabrum ou Bolet rude

Chapeau de 5 à 20 cm, convexe, de couleur noisette à brun-jaune, soyeux et devenant visqueux à l'humidité, se craquelant à la sécheresse spongieux et mou en vieillissant. Chair blanchâtre, sans aucune trace de vert-bleu. Tubes fins, longs, blanchâtres puis grisonnants en vieillissant, à extrémités jaunâtres. Pied long (7 à 20 cm), fibreux, grisâtre, hérissé de squames noirâtres en lignes verticales. Pousse du début de l'été jusqu'au milieu de l'automne, dans les bois clairs et les pinèdes humides, en mélange avec des bouleaux mais aussi d'autres feuillus.

*Confusion possible avec le bolet des peupliers (*Leccinum Duriusculum*) dont la chair noircit à la coupe et le cèpe des pins (*boletus pinophilus* ou *pinicola*) dont la chair est de couleur rosâtre sous la cuticule. Comestible recherché.*



Amanita Spissa ou Amanite épaisse

*Chapeau de 7 à 15 cm, hémisphérique à convexe puis s'étalant, beige à marron, légèrement luisant, couvert de squames grisâtres, à marge unie. Chair blanche, ne change pas de couleur à la coupe. Lames libres, fines, serrées, inégales et galbées, avec lamellules intercalées, de couleur blanche. Anneau membraneux et strié, de couleur blanche. Pied ferme, s'épaississant en bulbe, comprimé horizontalement à la base, blanc à blanchâtre, chiné de grisâtre à brunâtre. Odeur assez faible de rave. Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus (chênes), mais surtout de conifères. Comestible médiocre, **il est préférable de la laisser sur place car sa confusion est toujours possible avec l'amanite panthère (*Amanita Panthérina*) qui est mortelle.***