

Date de mise à jour : 12 juin 2021

Boletus aereus Bull. : Fr.



Ordre : Boléales (Basidiomycètes)

Nom(s) commun(s) : Cèpe bronzé

Nom(s) vernaculaire(s) : Bolet bronzé

Forme générale : Trapu et charnu

Ecologie : Sous feuillus (surtout les chênes et châtaigniers)

Répartition : Plutôt méridional, pendant l'été

Description :

- **Chapeau** : brun sombre à brun-noir, convexe (de 5 à 24 cm), sec
- **Stipe** : court, **obèse à ventru**, trapu, **beige à fauve brunâtre**, fin réseau blanchâtre visible en haut du stipe (parfois difficile à voir)
- **Hyménophore** : tubes **longtemps blancs**, puis jaunes à verdâtres ; pores immuables
- **Chair** : blanche, dense

Microscopie : Spores allongées, fusoides

Odeur / Saveur : Odeur très agréable et saveur douce

Confusions : Il peut être confondu avec le :

- **Bolet bai** (*Imleria badia*). En effet, le chapeau est très brun foncé. Néanmoins le Bolet bai se distingue par des **pores anguleux qui bleuissent fortement au toucher**, un **stipe petit** et aminci à la base. Comestible mais accumulant la radioactivité
- **Cèpe d'été** (*Boletus aestivalis*) : chapeau marron clair et **réseau blanc tout le long** du stipe. **Excellent comestible**
- On le distingue facilement du **Bolet blafard** (*Boletus luridus*), pied orné d'un petit réseau rouge, chair de couleur jaune bleuissant à la coupe, **toxique à l'état cru**, **comestible bien cuit**

Comestibilité : Excellent comestible

Remarque particulière : La cuticule se craquelle facilement lorsque l'atmosphère est sèche

Références :



Marcel BON. Champignons de France et d'Europe Occidentale. Ed. Flammarion, 2012, 368p.

Didier BORGARINO, Christian HURTADO. Le guide des champignons. Ed. Edisud, 2006, 450p.

Régis COURTECUISSÉ, Bernard DUHEM. Guide des Champignons de France et d'Europe. Ed. Delachaux et Niestlé, 2013, 544p.

Guillaume EYSSARTIER, Pierre ROUX. Le guide des champignons, France et Europe. Ed. Belin, 2017, 1152p.

Cécile LEMOINE, Guillaume EYSSARTIER. Le grand guide des champignons. Ed. Ouest-France, 2018

Till-Reinhard LOHMEYERD, Ute KUNKELE. Champignons : Plus de 600 fiches d'identification. Ed. L'imprévu, 2016

Yves François POUCHUS. Guide de poche de mycologie officinale. Ed. Méd. Sciences-Lavoisier, 2012, 78p.

Crédit photo : Susanne Sourell, 2015, CC-BY-SA

