

# À LA RECHERCHE DU PALOMET

## Excursion dans une bibliothèque



**Jérôme MAFFERT**

**Deuxième édition, revue et augmentée**  
**Edité par l'auteur**

**© Jérôme Maffert 2018**

**ISBN 9782950039309**



## À la recherche du Palomet

### Excursion dans une bibliothèque

#### Avant-propos

Etant tombé par hasard sur une publication de Casimir Roumeguère dans le Bulletin de la Société Botanique de France de 1875, qui protestait vigoureusement contre l'assimilation du nom vernaculaire « palomet » à *Russula virescens* et ayant constaté par ailleurs que « palomet » est donné comme nom vulgaire de *Russula virescens* Schaeffer, et à elle seule, cela depuis plus de cent ans, dans tous les livres de vulgarisation, j'ai voulu comprendre et, pour cela, j'ai dû remonter aux origines.

Je me suis donc lancé dans une recherche bibliographique, facilitée par l'accès à beaucoup de livres anciens par leur publication en ligne.

#### Sommaire

1	Introduction	5
2	Les précurseurs	6
3	Le début du 19 <sup>ème</sup> siècle	14
4	L'article de Roumeguère	32
5	<i>Agaricus amethystinus</i>	47
6	Autres palombes	53
7	Conclusion	60

#### Annexes

1	<i>Agaricus sapidus</i>	63
2	<i>Agaricus squalidus</i>	66
3	<i>Agaricus maluvium</i>	73
4	<i>Agaricus viridis</i>	81
5	Les russules candidates palomet chez Fries (1821-1874)	92
6	<i>Russula cutefracta</i>	103
7	Les palomets des Temps Modernes (1873-1963)	107
8	Noms régionaux des palomets	133
9	La culture du palomet	139
10	Le palomet dans les dictionnaires (1690-2017)	150
11	Courtes mentions du palomet (1830-1987)	155
12	Bibliographie	176

#### Remerciements

Ce travail a été facilité par les bases de données sur les champignons. Je remercie les curateurs d'Index Fungorum et Mycobank.

Je remercie également les institutions qui mettent des ouvrages anciens en ligne, permettant de remonter à la source, ainsi que leurs bibliothécaires :

- Bibliotheca digital del Real Jardín Botánico, Espagne
- Biodiversity Heritage Library, USA
- Deutsche Digitale Bibliothek, Allemagne
- e-rara, Suisse
- Gallica, France
- Google, USA
- Österreichische Nationalbibliothek, Autriche

Merci aussi aux bibliothécaires de la Bibliothèque Nationale et des bibliothèques de l'Institut de France, de Nérac, de Pau, de Toulouse et de la Société Mycologique de France qui m'ont aimablement conseillé. Merci aux Archives départementales du Lot-et-Garonne et aux amis du vieux Nérac qui m'ont communiqué la copie d'une aquarelle de M. Lespiault. Merci à Jean-Paul Maurice pour deux icônes de *R. virescens*. Merci à Pascal Hériveau qui m'a communiqué des extraits de livres rares.

Je dois remercier aussi ceux à qui j'ai emprunté des photographies sur Internet. Leur nom est bien sûr resté sur la photographie.

## Chapitre 1 Introduction

Palomet est donné comme nom vulgaire de *Russula virescens* Schaeffer, et à elle seule, cela depuis plus de cent ans, dans tous les livres de vulgarisation.

Nous verrons rapidement que cette opinion n'était pas partagée par tous dans des temps plus anciens où les auteurs s'accordaient cependant pour considérer que palomet dérivait de palombe, le pigeon ramier (*Columba palumbus*). Un simple coup d'œil comparatif entre *C. palumbus* et *R. virescens* montre une divergence de couleur incompatible avec une assimilation directe :



Le ramier est gris-bleu, avec une teinte rose sur la gorge, pouvant s'accompagner d'un chatoiement vert. *R. virescens* est toujours d'une couleur vert-de-gris, plus blanche au bord et pouvant se tacher de brun-ocre dans la vieillesse.

Bien que l'attribution d'un (ou plusieurs) nom scientifique à un nom vulgaire soit une tâche difficile, nous allons essayer d'explorer la littérature ancienne pour essayer de répondre à plusieurs questions :

- *R. virescens* est-elle le palomet ? un des palomets ?
- Que peuvent être les palomets décrits dans les livres anciens ?
- Il existe un nom scientifique, *Agaricus palomet* Thore, valide, mais ne correspondant plus à rien dans les bases de données modernes : Index fungorum (IF), Mycobank (MB). Peut-on le relier à un nom moderne attribué à une espèce connue ?

**Avertissement :** dans les citations des livres anciens, quand le texte est transcrit, l'orthographe d'époque est conservée. La seule modification apportée est la transformation des s de milieu de mot, qui ressemblent à des f, en s modernes. Le corps du texte est en « Calibri », les citations en « Times new roman ».

Un commentaire de ma part dans une citation est entre crochets : [...]

## Chapitre 2 Les précurseurs

La première mention<sup>1</sup> du nom « palomet » se trouve dans le « *Traité des champignons* » de Jean-Jacques Paulet paru en 1790. Nous recopions ici sa description complète :

« Le Mousseron palomette ou blavet (pl. XCV, fig 9, 10 & 11). Cette espèce, que je ne trouve point décrite chez les botanistes, est un petit mousseron qui diffère principalement des précédents, en ce que sa surface est d'une couleur mélangée de bleu, de blanc & de vert, c'est-à-dire, de gorge-de-pigeon, sur-tout de pigeon ramier ou palumbes d'où lui vient le nom de palomete ou palumbette qu'on lui donne en Béarn, où on le trouve. On l'appelle encore blavet, sans doute comme pour dire bluet, parce que le bleu est la couleur dominante. Il diffère encore du précédent, en ce qu'il est d'une forme moins régulière ; & à cet égard il se rapproche beaucoup plus du mousseron de Bourgogne, croissant quelquefois comme celui-ci au nombre de deux ou trois ensemble, fig. 11. Ce mousseron est ferme, sec, bien parfumé & de si bon goût, qu'on le mange quelquefois cru sans qu'il incommodé. Il ne s'élève pas à la hauteur de plus d'un pouce & demi, & sa taille ordinaire est celle d'un pouce. Ses feuillets sont blancs, & prennent par la dessiccation une teinte rousselette ou de buis ; ils sont de longueur inégale, petits, serrés et très-fins. La tige est blanche, & taillée à peu-près comme celle du mousseron de Bourgogne, pleine & fibreuse.

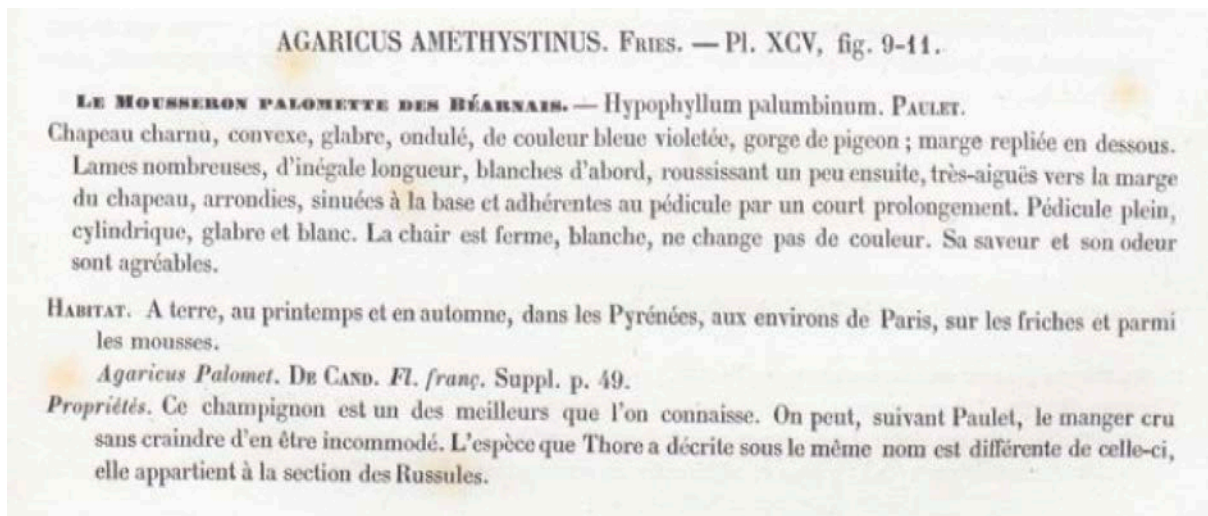
La couleur bleuâtre de ce mousseron se dissipe lorsqu'il est gardé ; il croît également au printemps & en automne, lorsqu'il y a des pluies douces. On le conserve mieux lorsqu'on l'a cueilli au printemps, c'est-à-dire, il est moins sujet aux attaques des vers. On le trouve au pied des montagnes des Pyrénées, sur-tout aux environs de Pau en Béarn, dans les friches, sur le gazon, parmi les mousses.»

Voici la figure de Paulet :



<sup>1</sup> Voir **Annexe 10** Le palomet dans les dictionnaires

Et la légende de Lèveillé (1855), associée à la planche 95 :



Quelques remarques :

- Cette espèce est décrite parmi des « mousserons », dont le Tricholome de la St Georges (*Calocybe gambosa*) et pas parmi les russules.
- En outre, plusieurs indications éloignent ce champignon des russules : les lames, (inégales, petites, serrées et très fines) ; la consistance du pied (plein et fibreux), l'habitat (friches, gazon) qui n'est pas celui des russules, mycorhiziennes, qui poussent en forêt.
- La couleur dominante est le bleu, pas le vert
- Un pouce français vaut environ 2,7 cm. C'est donc un petit champignon.
- Nous reviendrons plus loin sur le nom *Agaricus amethystinus*

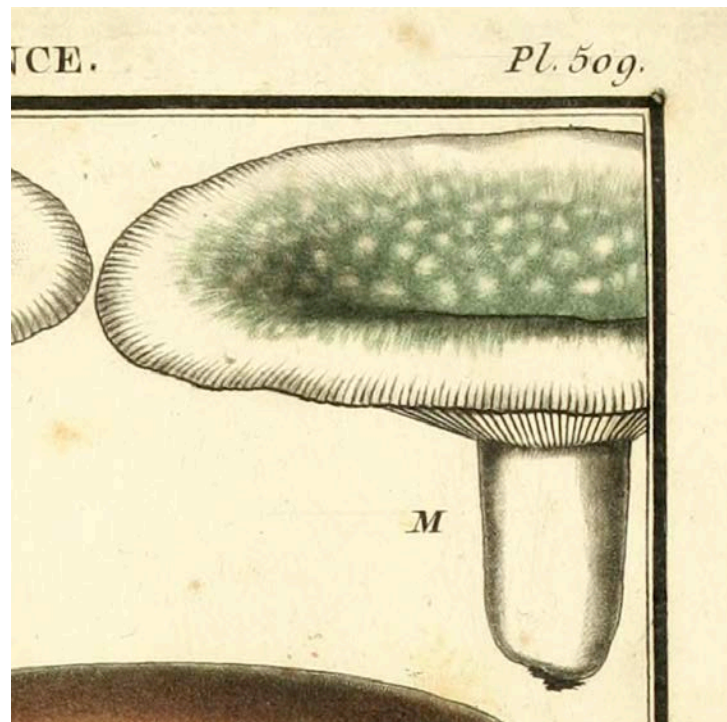
Quelques années plus tard (1803), un auteur régional, JeanThore, décrit un *Agaricus palomet* dans son *Essai d'une chloris du département des Landes*. Chloris est un nom peu usité, dérivé du grec χλωρός – chloros, signifiant vert clair. Une chloris est donc une flore des plantes vertes, étendue ici aux champignons. Thore n'est pas un mycologue. Il essaie de relier ses trouvailles aux descriptions de Bulliard qui vient de publier (1780-1793) « *L'herbier de la France* ». Voici la description de Thore : « *A. Palomet*, le palomet. Ce champignon, que nous n'avons pu rapporter à pas un de ceux dont Bulliard donne la figure, est très-abondant en automne; il vient à terre. Ordinairement solitaire. Dans l'état de jeunesse, il a quelques rapports avec le mouceron. Son chapeau est mince, très-fragile, constamment et irrégulièrement arrondi; il est blanchâtre en ses bords, et d'un vert d'œillet au centre, même dans l'état de jeunesse; mais cette couleur disparaît presque entièrement dans l'âge avancé, et se change en roux : ses feuillets sont blancs, point décurrens : son pédicule est plein et légèrement renflé à la base; il se pèle assez facilement.

Pro[priétés]. Il a une odeur de champignon, des plus agréables et des plus flatteuses, sans être très-pénétrante, et a un goût exquis. Il est généralement servi sur toutes les tables, et est bon à toutes sauces. »

Quelques remarques :

- La description n'est pas très détaillée...
- Thore ignore vraisemblablement l'ouvrage de Paulet, sinon il y aurait retrouvé le mot « palomet ».
- Les descriptions de Paulet et de Thore présentent des divergences certaines.

- Sa description rappelle *R. virescens* par certains côtés (couleur, lames, « fragile »), mais s'en éloigne par d'autres : pied renflé à la base, « se pèle assez facilement » si cela évoque une cuticule séparable.
- L'odeur soulève une question : quelle est son intensité ? probablement faible : « sans être très-pénétrante », ce qui serait compatible de *R. virescens*.
- Thore écrit une flore des Landes, ce qui n'est pas le Béarn cité par Paulet. Les noms vulgaires n'y ont pas forcément la même signification.
- A l'époque de Thore, les Landes n'avaient pas du tout le même aspect qu'aujourd'hui. Il s'agissait en effet de landes humides (d'où les échasses des bergers landais). Les grandes plantations de pins datent du milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, donc postérieures à Thore.
- Thore a-t-il vu le volume 6 de Bulliard où l'on reconnaît facilement *R. virescens* dans la planche 509 fig. M, consacrée à l'Agaric pectiné, nom regroupant l'ensemble des russules ? Le plus grand numéro de planche de Bulliard cité par Thore est le 430 (Tome 5).



Ce dernier point est capital. Si Thore n'a pas reconnu son *A. palomet* dans cette figure de Bulliard, c'est qu'il ne s'agit pas de *R. virescens*, bien caractéristique. Mais a-t-il eu en main ce dernier volume (Tome 6) ? Nous n'aurons pas la réponse à cette question, alors allons explorer d'autres références au Palomet.

Jean-Baptiste de Lamarck, assisté d'Augustin Pyrame de Candolle publie une *Flore française* de 1779 à 1815. Dans le supplément daté de 1815, on trouve :

« 525<sup>a</sup>. Agaric palomet. *Agaricus Palomet*.

*A. palomet*. Thore. Chl. Land. 477. — Mousseron palomette: ou blavet.

Paulet. Champ. 2, p. 208.

Il ressemble au mousseron, son chapeau est mince, fragile, constamment et irrégulièrement arrondi, blanchâtre en ses bords, d'un vert d'œillet au centre, dans l'état de jeunesse : cette couleur se change ensuite en roux; les feuillettes sont blancs, point décurrens; le pédoncule est plein, légèrement renflé à la base; il se pèle assez facilement. Il croît sur la terre, ordinairement solitaire; il est assez abondant aux environs de Dax, où on le mange sous le nom de *palomet*; son odeur est agréable, son goût exquis (Thor.). L'*A. virescens* ( Scop. Carn. ed. 2. n° 1507. ) qu'on mange en Toscane sous le nom de *verdone* (Mich. p. 152.), ne paraît différer de celui-ci que par son chapeau d'un vert plus décidé. »



Bien que de Candolle cite Paulet, il se contente de recopier la description de Thore. Seule information nouvelle il renvoie à Scopoli et Micheli.

Le plus ancien livre cité (1729) est *Nova plantarum genera* d'Antonio Petro Micheli. Effectivement à la page 152, nous trouvons :

*Albi, & virides.*

**F**UNGUS esculentus, pileolo pulvinato, viridi, inferne cum pediculo albo.

*Au Fungus magnus, viridis Sterb. Theatr. Fung. pag. 67. Tab. 5. C? Fungo Verdone. In nemoribus ubique circa urbem, ac potissimum in territorio Scandicci imi, seu inferioris, & alri, Majo, Septembri, atque Octobri mensibus.*

2. Fungus pileolo cucullato, viscido, intense viridi, & quasi vernigine obli-  
to, inferne lamellis, & pediculo albis. *Lumachino verde, inverniciato.* In herbo-  
sis, & muscosis locis, circa Florentiam, Octobri mense prodit.

3. Fungus parvus, pileolo pulvinato, virescente, lamellis, & pediculo al-  
bis. *Verdaccchino di Bosco.* In querceto Abbatiae Florentinae in eodem territorio  
Scandicci, tempore suprascripto.

Il y a trois champignons « blancs et verts (albi & virides) ». Nous pouvons éliminer le deuxième, visqueux (viscido), qui est probablement une strophaire. Le premier est considéré comme un champignon connu comme comestible, avec un chapeau pulvéné (c'est-à-dire bombé, avec les bords retombant, comme un coussin), vert, avec lames et pied blanc, poussant dans les forêts (nemoreus) de mai à octobre. Son nom italien est Fungo verdone, c'est-à-dire champignon vert foncé. Le troisième ne se distingue que par sa couleur verdâtre (virescente) et non verte et sa petite taille (parvus). Micheli ne dit rien sur sa comestibilité.

De Candolle remarque justement que le Fungo verdone de Micheli est d'un vert plus soutenu que le vert d'œillet (vert glauque) de Thore. Par ailleurs, Micheli renvoie au *Theatrum fungorum* de Sterbeeck que nous verrons plus tard. Ce champignon pourrait-être une russule verte, comme *heterophylla*, *cutefracta*, *peltereaui* ou *aeruginea* ?? Le troisième champignon de Micheli pourrait-il être *R. virescens* Schaeffer où l'on retrouve le qualificatif virescens ? ou autre chose ?

Que trouve-t-on dans la *Flora carniolica* de Giovanni Antonio Scopoli (1772) ?

(f) Pileo viridi.

1507. *AGARICUS Virens.*

Fungus esculentus; pileolo pulvinato, viridi, in-  
ferne cum pediculo albo. MICHEL. *Gen. Pl.*  
p. 152.

Agaricus pileo convexo, viridi; lamellis una cum  
aequali, nudo cylindraco, pleno stipite albis.  
*Fl. Carniol.* p. 20 (f).

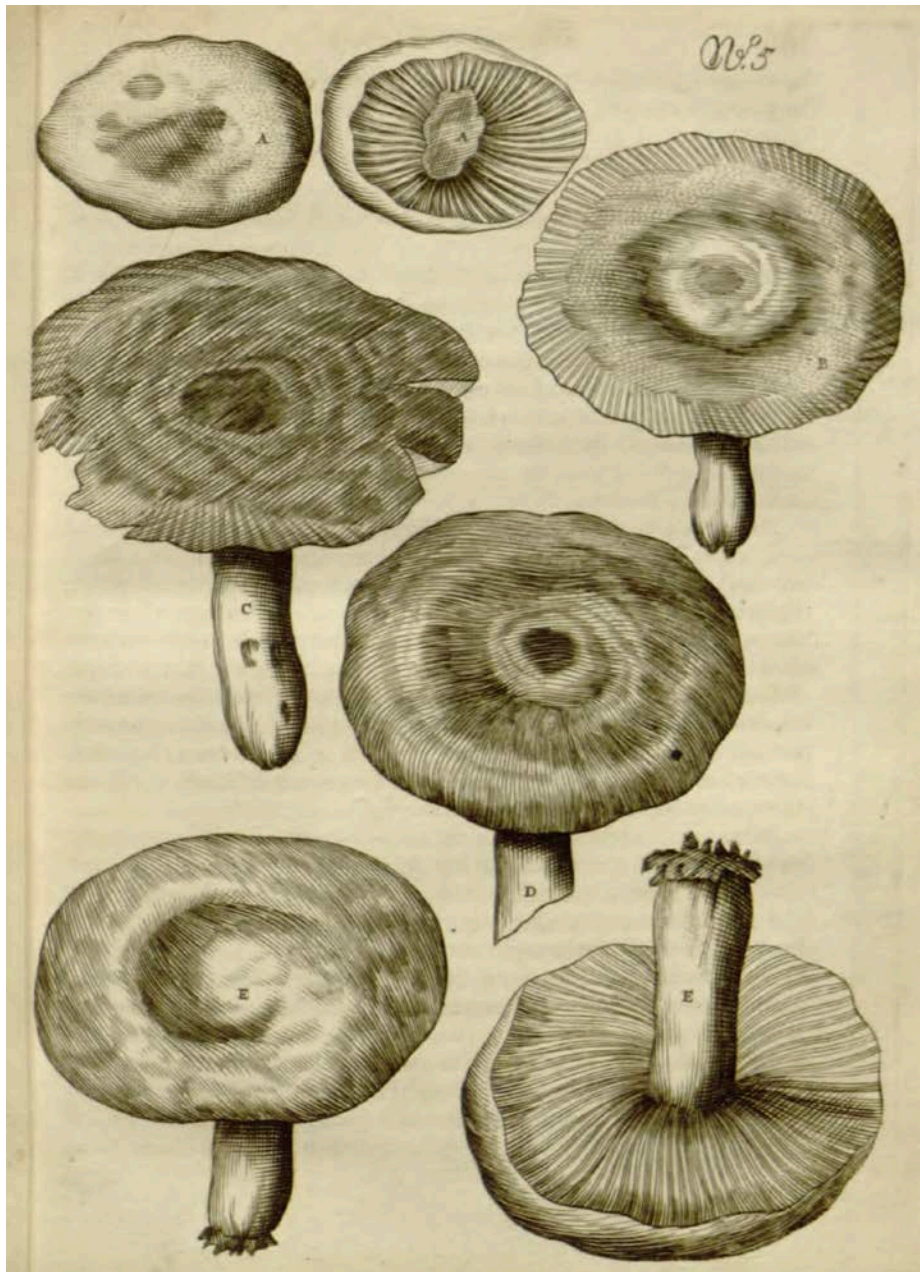
DIAGN. *Pileus convexus. Stipes nudus, plenus,*  
*albus, pilei diametro non longior.*

Habitat in Sylvis Carnioliae super. Septembri M.

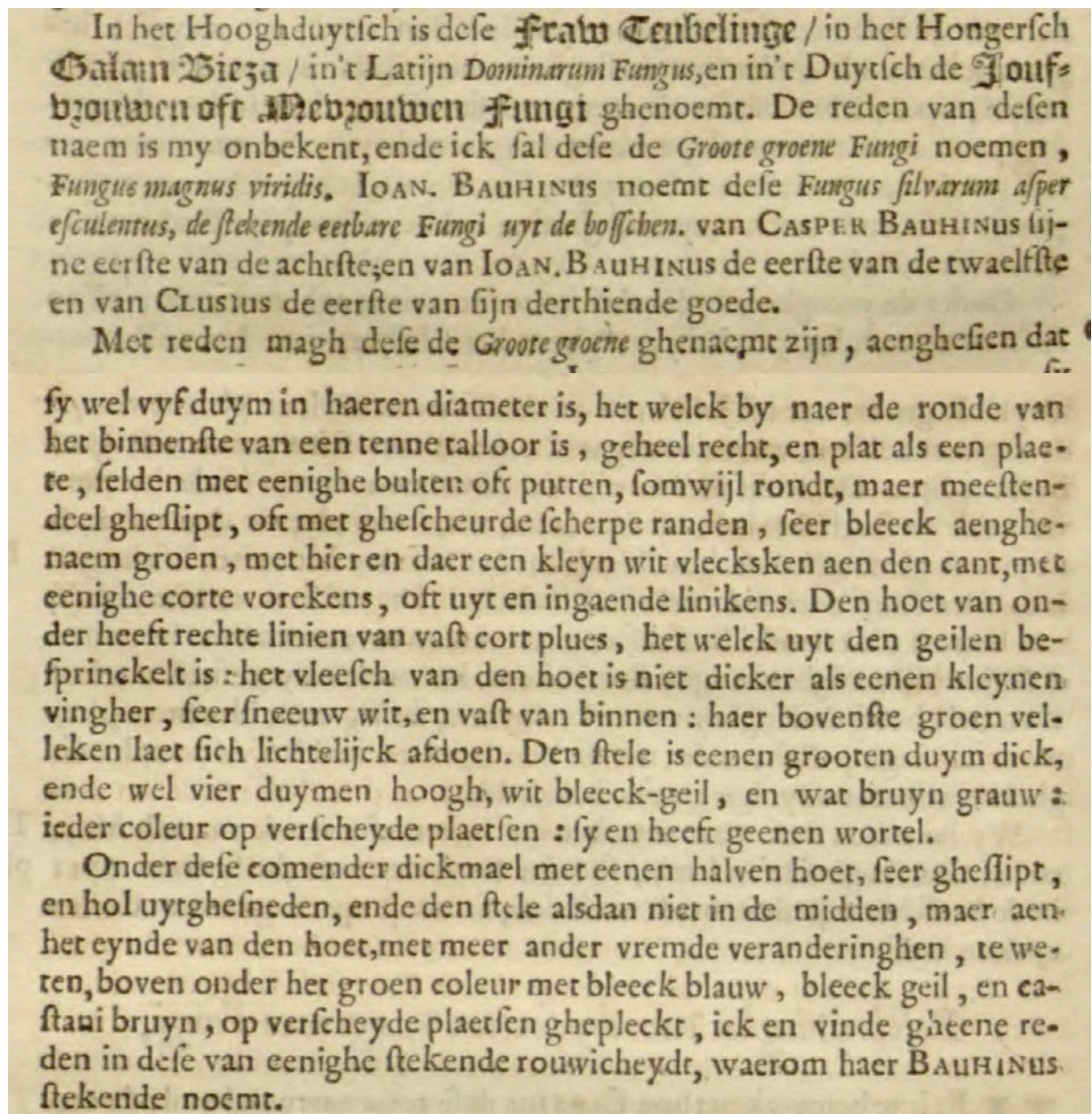
On trouve la référence à Micheli, une référence à la première édition de la *Flora Carniolica* (1760) et l'indication que le pied n'est pas plus long que le diamètre du chapeau, ainsi qu'un habitat en forêt. Notons que la Carniole est une région de Slovénie, faisant partie du Saint Empire romain germanique.

Qu'est *Agaricus virens* Scopoli ? D'après Index fungorum, il s'agirait de *Clitocybe odora*. Cela paraît extrêmement peu vraisemblable compte tenu qu'aucune odeur n'est signalée. D'après Mycobank, il s'agirait de *Stropharia aeruginosa*. Cela paraît également impossible à cause des indications suivantes : comestible, lames blanches, égales, pied nu, blanc, de longueur au plus égale au diamètre du chapeau. Pour nous, comme le champignon de Micheli, il s'agit d'une russule verte comestible, indéterminée.

Reportons-nous maintenant à Frans van Sterbeek, cité par Micheli. Il a publié *Theatrum fungorum* en 1675, un des livres les plus anciens entièrement consacré aux champignons. Une difficulté survient : ce livre est écrit en flamand, avec des dessins. Voici la planche 5, l'image C étant référencée par Micheli, avec un point d'interrogation :



Et le texte...



Une grande partie du texte me reste incompréhensible...

Ce champignon et ses voisins sur la planche font penser à des russules. Dans le texte de Sterbeek, on peut lire qu'il l'appelle le « gros champignon vert » et « *dominarum fungus* » (champignon des dames) et fait référence à Jean (Joannis) Bauhin qui l'appelle le champignon des bois comestible rugueux (*Fungus silvarum asper esculentus*) et à Gaspard (Casper) Bauhin. Il fait également référence à Charles de l'Escluse (Clusius) : premier champignon du 13<sup>ème</sup> genre.

Commençons par Charles de l'Escluse qui a publié en 1601 *Rariorum plantarum historia*, comprenant la description de nombreux champignons. Voici les deux premières espèces de son 13<sup>ème</sup> genre :

## GENVS XIII.

**D**ECIMI-TERTII generis varix sunt species: eam ob causam apud Vngaros & Germanos varia obrinuit hoc fungi genus cognomina: generali autem appellatione Vngaris *Galambicza*, Germanis *Teubelinge* dicitur.

Nascuntur autem omnes ejus species promiscuè in silvis, & Iunio Iulioque mensibus inveniuntur. Germanorum porro distinctionem sequentes, quinque hujus generis species faciemus.

*Prima*, omnium amplissima est, ut cujus plana superficies quincuncialem diametrum habeat, orbicularis, ut plurimum, est ejus figura, digitalis longitudinis pediculo, unciam crasso, subnixa: supernâ parte protuberante, colore ex albo virescente prædita: infernâ candicante & striata. *Istam* Germani *Frav Teubelinge* hoc est, *Dominarum* cognominant.

*Alterius* pauld minor est amplitudo, ut cujus diameter quaternas uncias non excedat, orbicularis etiam & planæ est figuræ, supernè tumescens, sed in medio & quasi centro nonnihil compressæ, ut umbilicum mentiatur, coloris ex cæruleo, viridi, & fusco commixti: infernè ex albo subfusci, pediculo sulca pollicaris crassitudinis, sed breviorè quàm *Prima*. Huic Vngari, *Keck galambicza*, Germani *Blaw Teubelinge* quod ejusdem est significatio- nis, cognomen dederunt.

XIII. Genus  
esculenti fung.  
Galambicza.  
Teubelinge  
Natales.

x.

Frav  
Teubelinge

ii.

Keck ga-  
lambicza.

Blaw

Aequalis  
Teubelinge

D'après Clusius ce genre correspond à ce que les Allemands appellent Teubelinge, aujourd'hui Täubling, c'est-à-dire les russules. Il est indiqué qu'elles poussent dans les forêts en juin-juillet. Il distingue cinq espèces. La première est le champignon des dames, d'une couleur blanc verdissant, à lames blanches, ce qui correspond bien à la description de Sterbeeck.

La russule suivante, appelée russule bleue (*blaue Teubelinge*) est intéressante par sa couleur qui comprend du bleu, du vert et du brun mélangés, avec des lames blanches, subbrunissantes. On serait plus dans les couleurs de la palombe qu'avec tous ces champignons verts dont on a remonté la généalogie. Elle est plus petite que l'espèce précédente. Cette description est assez compatible du groupe de *Russula grisea* (couleurs mélangés, lames crème).

Que nous apprend Joannis Bauhinus (Jean Bauhin) dans *Historia plantarum universalis*, Tome 3, page 827, publié en 1651 : rien ! Il ne fait que reprendre les cinq espèces de l'Escluse.

Casparus Bauhinus (Gaspard Bauhin) a publié *Pinax theatri botanici* en 1671. Page 370, on retrouve une brève citation des cinq champignons de l'Escluse.

VIII. Fungus umbilicum referens variegatus.  
Fungi esculenti decimum tertium genus, Clus.  
Variat: nam in primo supernè color ex cæruleo, viridi & fusco commixtus conspicitur, infernè ex albo subluteus: 2. supernè color flavescens veluti fuligine infectus, infernè albus fuscis strijs distinctus: 3. supernè ex albo viridis, infernè candicans & striatus: 4. supernè ex purpureo & saturatè rubro, raris albis maculis notatus; infernè candicans fuscis strijs aspersis, oris dilutè purpurascens: 5. asperior reliquis, supernè coloris ex albo fusci, inferius candicans, fuscis strijs discurrentibus.

On y trouve la référence au 13<sup>ème</sup> genre de l'Escluse (decimum tertium genus, Clus.), suivent une brève note sur chaque espèce.

Cette remontée dans le temps en suivant le fil indiqué par de Candolle nous a permis de rencontrer deux russules vertes, l'une verdoyante, vraisemblablement *R. virescens*, l'autre d'un vert plus franc, indéterminée parmi les russules vertes comestibles. De plus, il est fait mention chez l'Escluse d'une russule de couleurs mélangées bleu, vert et brun, pouvant se rapprocher de la couleur d'une palombe et de la description de Paulet si tant est que son champignon puisse être une russule.

Parmi ces auteurs du 18<sup>ème</sup> siècle, citons également Karl von Krapf qui a publié en 1782 *Ausfürliche Beschreibung der in Unterösterreich...*, livre illustré entièrement consacré aux russules et aux lactaires. Il a décrit et illustré un grand nombre d'espèces, mais a du mal à les relier aux noms donnés par ses devanciers.

### Chapitre 3 Le début du 19<sup>ème</sup> siècle

Reprenons un fil chronologique après cette remontée dans le temps. Bulliard publie son *Herbier de la France* de 1780 à 1793, puis une *Histoire des champignons de la France*, à partir de 1791, seul, puis en collaboration avec Ventenat de 1809 à 1812. Ce dernier livre reprend les planches de champignons de l'*Herbier* en rajoutant des descriptions plus détaillées.

En 1819, le mycologue néerlandais Persoon publie en français son *Traité sur les champignons comestibles*. En recherchant le palomet on trouve cette description :

« Toutes les autres espèces assez nombreuses de ce sous-genre (Voy. la planche citée de l'ouvrage de Bulliard.) qui sont plus ou moins rougeâtres ou pourpre-violetes et pâle-jaunâtres, ont, en les mâchant, un goût âcre et désagréable et sont très-répandues dans les bois et les friches, où elles paroissent de bonne heure. On pourroit cependant en excepter le *Russula æruginosa* (Obs. mycol., 1 p. 103. *Agaricus virescens* Syn. Fung., p. 447.) dont il y a une variété blanchâtre avec une teinte verte au milieu du chapeau (Bull., t. 509, f. M) Cette espèce n'a pas la saveur piquante des autres, et on en fait le même usage en Allemagne : mais il faut bien se garder de la confondre avec l'*Agaricus furcatus*, ou Agaric bifide (Bulliard, t. 2.) qui est aussi verdâtre, duquel il se distingue par une sorte d'écaillés farineuses sur le chapeau, lequel est aussi moins enfoncé, et par ses feuillets qui ne sont pas bifurqués, et dont quelques-uns sont plus courts que les autres. Il paroît que l'espèce suivante, dont on vante beaucoup la bonne qualité, et qui est très en usage dans le midi de la France, est la même que celle-ci.

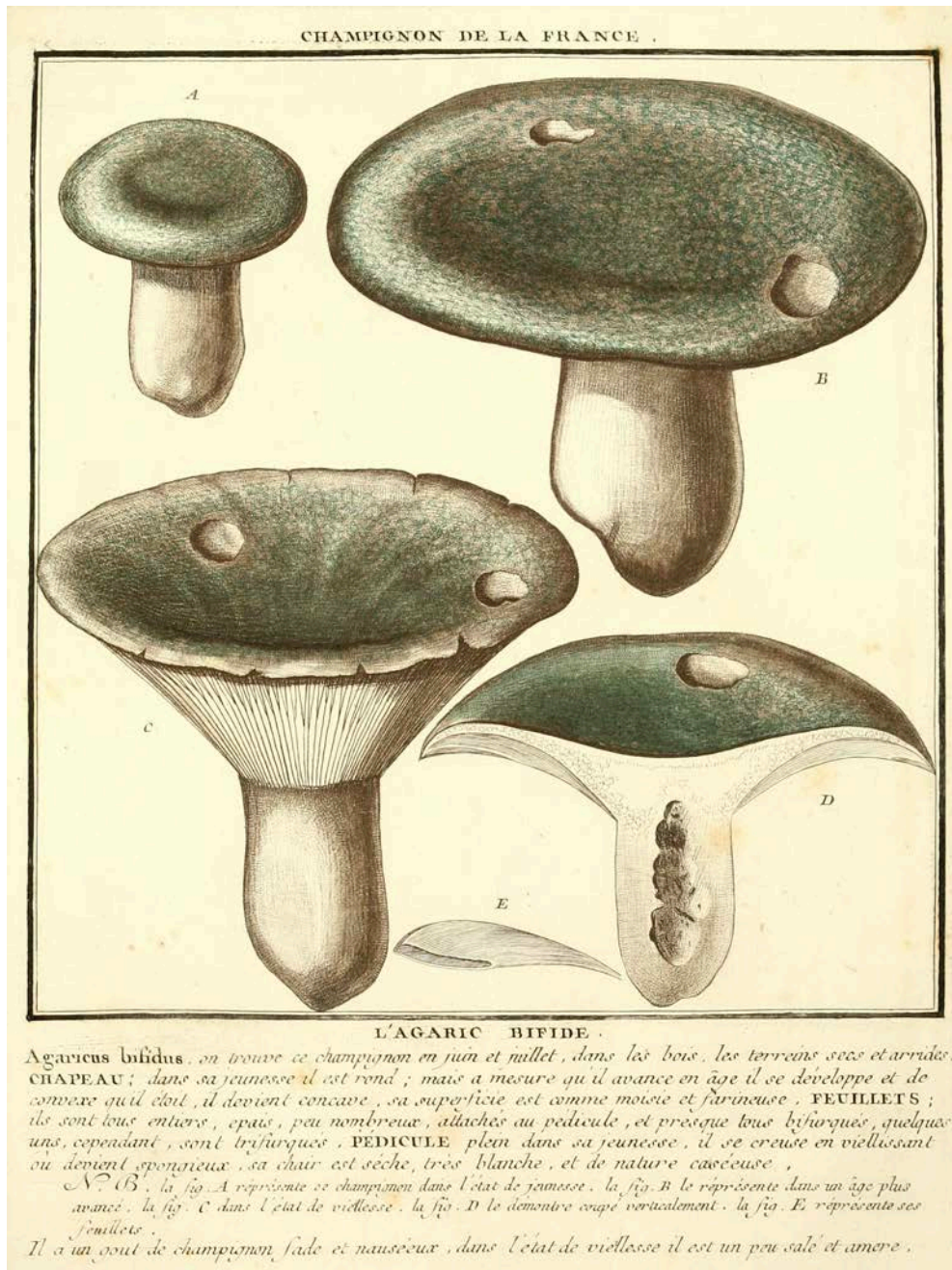
38. Russule palomet, Thore. *Agaricus Palomet*. Decand., Flor. Franc., 6, p. 49. Le Mousseron palomette, Paulet, *Traité*, p. 208. Cette espèce a le chapeau d'abord convexe et régulier; il se déforme ensuite peu à peu, et se déprime au centre; elle a peu de chair, à moins qu'elle ne soit très-jeune. La superficie est sèche, et constamment aréolée, c'est-à-dire marquée par des lignes qui se croisent en divers sens, et qui forment ainsi des petits polygones irréguliers; sa chair est blanche et cassante. La couleur du dessus du chapeau varie suivant l'exposition : cependant elle est en général d'un blanc sale à la circonférence, et d'un vert gris, ou d'un vert d'œillet plus ou moins foncé au centre : ses feuillets sont blancs, très-nombreux, presque tous égaux en longueur.

On le trouve l'été et l'automne dans les bois et les bordures boiseuses des champs, dans le département des Landes, où il est vulgairement connu sous les noms de Palomet, Iraxchis ou Crusagne. Thore.

Son odeur est très-agréable, sans être très-pénétrante ; son goût est exquis quand il est cuit. Il est servi sur toutes les tables, et il est bon à toute sauce. Thore »

#### Commentaires :

- Le sous-genre évoqué par Persoon c'est *Russula*
- Persoon renvoie à ses œuvres antérieures
- Il cite la figure M de la planche 95 de Bulliard que nous avons déjà vue, ainsi que les autres références au palomet
- Thore ne cite pas les noms iraxchis ni crusagne dans la *Chloris des Landes*
- Sous le nom de palomet, Persoon décrit précisément *R. Virescens*, en oubliant la description de Paulet et en gommant de celle de Thore ce qui en diverge. Malgré les grandes qualités de Persoon, il a tendance à malmener les références à un champignon qu'il n'a jamais vu
- Il dit d'éviter la confusion avec l'agaric bifide (Bulliard Pl. 2), que voici :



Cette russule verte, un peu âcre, un peu amère, est très présente dans les ouvrages anciens, sous le nom de *bifidus* ou *furcatus* et a quasiment disparu de la littérature moderne.

Retrouvons les références aux œuvres antérieures de Persoon. En 1796, il publie *Observationes mycologicae*. Page 103, nous trouvons comme variété de *Russula furcata*, la *R. aeruginosa* :

*Var. β. R. aeruginosa*, pileo convexo tessellato, dilute æruginoso, lamellis latiusculis subdivisis, stipiteque solido candidis.

*Obs.* Rarior in sylvis provenit, stipites subæqualis. *Lamella* crassæ, apice etiam bifidæ & passim nonnullas dimidiatas intermixtas observavi. *Pileus* 3 unc. latus, superficie scaber, ejusque epidermis margine sæpe soluta & retracta; sapor subfarinaceus. — A præcedente forte quoad speciem distincta, uti ambæ nonnullis characteribus a *Rufis* recedunt.

La description correspond bien à *R. virescens* avec un chapeau tesselé, vert-de-gris. Il dit que c'est une variété bien distincte de *furcata*. Par contre aucune référence à des auteurs antérieurs. Index fungorum donnait *R. aeruginosa* Pers. comme synonyme de *R. furcata*, ce qui est peu crédible, puisque Persoon dit lui-même qu'elle en est très différente (*forte distincta*). Mycobank donne bien *R. virescens* comme synonyme de *R. aeruginosa* Pers..

En 1808, Persoon publie *Synopsis methodica fungorum*. Page 447, nous trouvons la description de *R. virescens* :

« 364 A. RVSS . VIRESCENS ; maiusculus, pileo carnosu conuexo tessellato rugoso aeruginoso, lamellis nonnullis dimidiatis candidis. *Obs. myc.* 1 . p. 103. *Russula aeruginosa*.

In sylvis frondosis passim.

Pil. rimoso-rugosus, aqueose aeruginosas, ad marginem subalbicans Lamel. crassiusculæ, alia apice furcatae, alia ceteris breuiores. Esculentus?

OBS. Qui in Bulliard t. 509. fig. M. delineatus est fungus a nostro diuersus est, cum pileo depresso, disco dilute aeruginoso et margine fornicato albicante differt. »

Commentaires :

- Persoon se réfère à son ouvrage antérieur, mais ne cite aucun autre auteur
- les lames peuvent être fourchues, mais il peut y avoir quelques lamelles
- il se demande s'il est comestible
- il confirme que son *aeruginosa* de 1796 est bien cette espèce
- il précise que le champignon de Bulliard (déjà vu) est distinct de celui-ci par un chapeau déprimé et une marge blanche incurvée, ce qui ne semble pas être une différence très importante

Dans ce même *Synopsis*, on trouve trois russules ayant du pourpre ou du bleu sur le chapeau :

« 358. A. RVSS. GRISEVS : magnus, pileo subdepresso e griseo dilute purpurascens : margine laevi, lamellis latis crassis flavescentibus, stipite longo albo.

Hab. rarius in faginetis.

Stipes, hac in familia rarius quid ! 4-5 vnc. altuus, 3/4 vnc. crassus. Lamel. rigidae. Pil. 3 - 4 vnc. latus, disco rubellus, margine griseo-oliuaceus. Sapor gratus.

359, A. RVSS. CAERVLEVS : mediocris, pileo carnosu depresso caeruleo, lamellis alutaceis, stipite subbreui candido.

In sylvaticis. Lamel. dilute ochraceae, 3 - 4 lin, latae, confertae. Pil. medio subrufescens s. fuscescente-caeruleus, margine sublaevis.



360. A. RVSS. CYNOXANTHVS : pileo depresso caesio: disco expallido subpurpurascete, lamellis candidis. Commentarius p. 37. Schaeff. fungi. t. 93. Bolt.fung. t.1. fig. suprema. Iam mense Iulio et Augusto, post densas pluuias in quercetis et faginetis ; sed mox ab insectis, praesertim a Scarabaeo sylvatico P. deuoratur. — Pil. plano - depressus, caeruleus fere, et ad rubellum subtendens »

*Agaricus griseus* Pers. est un nom illégitime car préoccupé par *A. griseus* Schaeffer. Fries a repris l'espèce dans le genre *Russula* pour créer *R. grisea* Fr. qui a certainement plus une couleur de palombe que virescens:



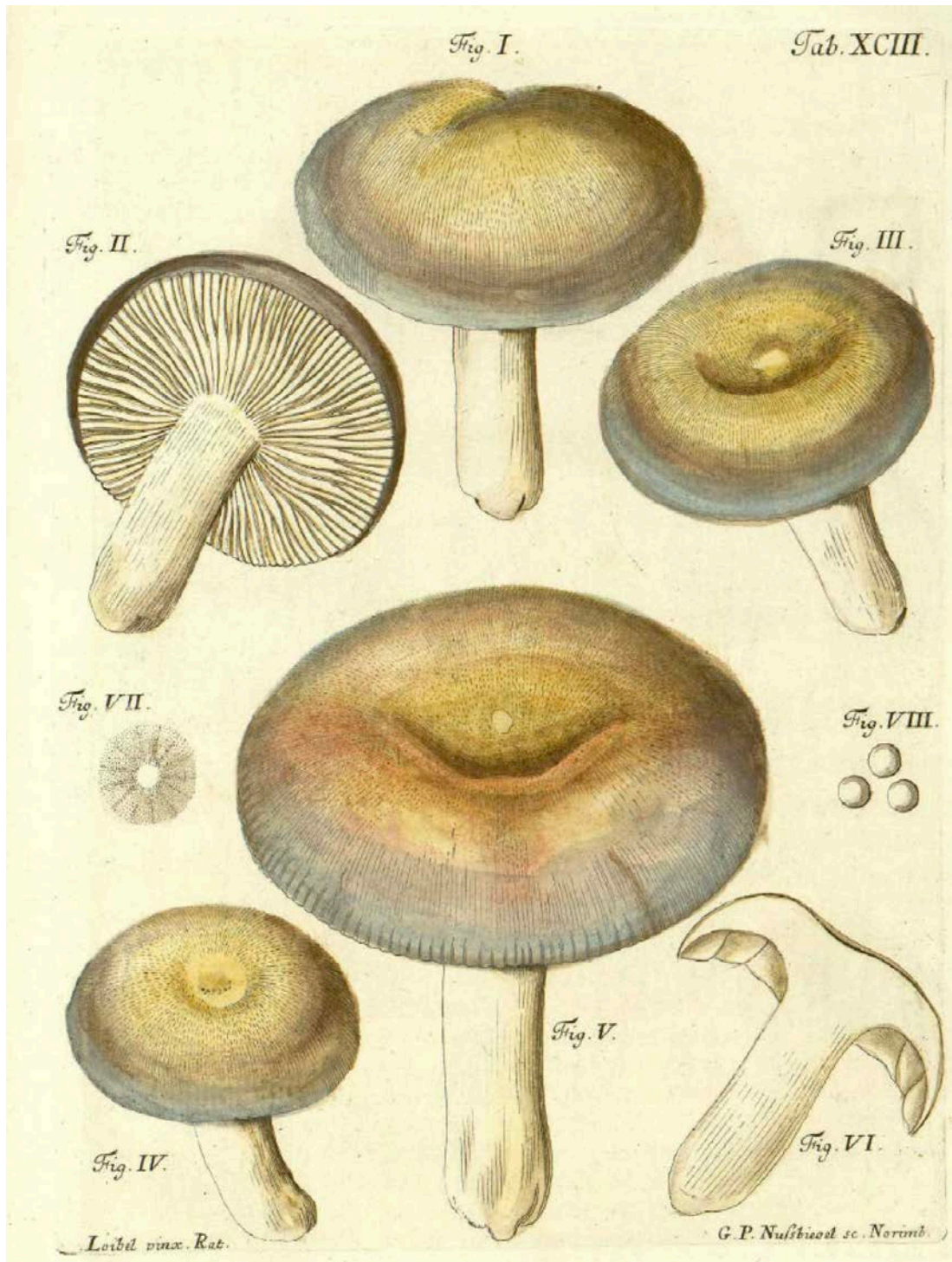
*Agaricus caeruleus* Pers. est également illégitime car préoccupé par *A. caeruleus* Bolton. Comme pour la précédente espèce, Fries l'a renommée en *R. caerulea* Fr., qui porte toujours ce nom là. Vu son acreté, ce n'est sûrement pas un candidat pour être un palomet !

*Agaricus cynoxanthus* est certainement une faute de frappe dans le *Synopsis*, car on voit mal ce que viendrait faire un chien jaune (κύων, chien; ξανθός, jaune) dans cette affaire et Persoon fait explicitement référence à l'*Agaricus cyanoxanthus* de Schaeffer. La couleur de *R. cyanoxantha* et sa comestibilité en font également un candidat palomet.



Ses couleurs multiples, avec du gris, du rose, du vert sont parfaitement en accord avec la couleur de la palombe, et c'est un champignon comestible.

On trouve trois références pour cyanoxantha. Repartons de la plus ancienne, *Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu...* de Jacob Christian Schaeffer qui a commencé à publier des planches à partir de 1762, mais dont le volume de texte, faisant référence pour les dates, est de 1774.



## LXXXII.

## AGARICVS CYANOXANTHIVS. Der blane Täubling.

Tom. I. Tab. XCIII.

Agaricus caulescens, plerumque solitarius; carne sicca, compacta, fragili, al-bida; pileo primum globofo, dein conuexo, centro depresso, demum in-fundibuliformi, margine rugoso, centro fluido, tum carneo, ac demum in limbo caeruleo, vario; lamellis crassis, aequalibus, albidis; petiolo te-reti, breui, crasso, pleno, albedo; velo & annulo destitutus.

Amanita petiolo farto, pileolo conuexo umbilicato, oris rugosis, lamellis crassis & albis. Hall. hist. n. 2373. var. e.

Fungus esculentus, pileolo desuper dilute ianthino, inferne lamellis & pediculo albis. Mich. nou. gen. pl. p. 156. n. 11.

Fungi umbilicum referentis variegati prima species. C. Bauh. pin. p. 370.

Cum praecedente reperitur.

Der Hut ist am Rande hellblau, hernach fleischfarb, und in der Mitte gelb, nach und nach in einander gemischt; die Blätter und der Stiel sind weißlich. Man trifft ihn mit dem vorhergehenden an.

La planche 93 représente *Russula cyanoxantha*, appelée Russule bleue en allemand, comme chez Charles de l'Escluse. La description est bonne, mais il n'est pas fait mention du caractère lardacé des lames, qui est le critère le plus utilisé sur le terrain. Une divergence entre le texte qui indique des lames égales (æqualis) et l'icône qui montre des lames inégales avec lamelles et lamellules. Les spores sont dessinées rondes ce qui ne correspond pas à *cyanoxantha*...ni aux autres russules proches.

Remontons le temps une fois de plus pour la référence la plus ancienne, celle de Micheli (1729), dans le groupe des « Albi, & carnei, vel rubri, vel purpurei, aut cærulei », c'est-à-dire « blancs et couleur chair ou rouge ou pourpre ou bleu clair »

« 11. Fungus esculentus, pileolo desuper dilute ianthino, inferne lamellis, & pediculo albis. Mense Decembri, in Boboli, per pratulum vulgo delle Cacce. » La description est extrêmement succincte. On peut en retenir qu'il est violet dilué, avec les lames et le pied blanc, qu'il pousse dans les pelouses en décembre et que son nom vulgaire en Italien est : « des bouses ». Malgré une certaine convergence de couleurs, ça ne fait guère penser à une russule...plutôt à un *Hygrocybe*. La référence de Schaeffer n'est pas très convaincante.

Venons-en à Haller, mycologue suisse, qui a publié *Historia stirpium indigenarum helvetiæ inchoata* en 1768. Au numéro 2374 (et pas 2373 ; T3 p. 161), on trouve un champignon qui correspond à l'ensemble des russules.

## II. NON ANULATI.

3374. AMANITA petiolo farto, pileolo convexo, umbilicato, oris rugosis, lamellis crassis & albis.

Icon TOURNEFORTII t. 327.

*Fungus piperatus non lactescens* VAILLANT. p. 62.

*Fungus vesicus* VII. LOESEL. p. 81.

*Agaricus stipitatus, lamellis omnibus magnitudine equalibus* LINN. p. 1640.

*Agaricus pileolo orbiculari, in margine rugoso & striato, vertice tumido, petiolo brevi* GLEDITSCH. p. 106. n. 14.

Multiplex pileo color, sed planta eadem. Petiolus albus, non bulbosus, semper humilis & fartus. Pileus quatuor ad summum unciarum, pulvinatus, media fede depressa, ad oras rugosus & striatus. Lamellæ semper crassæ, albæ, per intermedias venas conjunctæ, in senio flavescent. Caro peculiariter fragilis, acris, tamen edulis. Color pilei maxime naturalis ex roseo & albo eleganter varius est.

An *Fungus esculentus albus & subpurpureus, varius, lamellis prorsus albis* MICHELI p. 152? SCHÆFFERI t. 58. 75.

*Omphalomyces coccineus* BATTARÆ p. 37, t. 15. E. & alii ejus ordinis.

β. Pileo sanguineo & puniceo.

*Fungus purpureus tener, lamellis albis* BUXBAUM. Cent. V. t. 47.

*Fungus* fere p. 155. MICHELI plerique.

*Fungus umbilicosus ruber* STERBEEK. p. 216. t. 22. F.

SCHÆFFERI t. 15.

γ. Pileo violaceo.

δ. Xerampelinus.

Vide colores rubros inelegantes SCHÆFFER. t. 88. 92.

ε. Cæruleus.

MICHELI p. 154.

ζ. Viridis.

BUXBAUM. Cent. V. t. 47. f. 2.

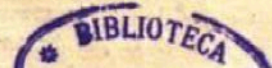
Album nempe & in centro viridem reperi in sylva *Dählhökstein*. add. SCHÆFFERI t. 93. 94.

η. Lividus.

MICHELI p. 152.

θ. Flavus, leoninus.

ι. Ochroleucus & terreus SCHÆFFER. t. 16.



*Amanita* ne doit pas être pris au sens moderne d'amanite, mais au sens de champignon à lames. La variété ε a une couleur « cæruleus », c'est-à-dire bleu clair, référencée chez Micheli p. 154. En fait ce doit être p. 155 ou 156. Difficile d'y reconnaître *cyanoxanthus*. Apparemment, Bauhin se contente de reproduire Micheli. Contentons-nous de la description et de l'icône de Schaeffer pour *R. cyanoxantha* (protologue).

La planche suivante de Schaeffer représente *R. virescens*, sauf peut-être la fig. 1 qui détonne :



LXXXIII.

*AGARICVS VIRESCENS.* Der graue Täubling oder Gräuling, oder vielmehr Geirling, grüner Täubling, Krenling, grüner Brödling.

Tom. I. Tab. XCIV.

*Agaricus caulescens, folitarius; carne sicca, compacta, fragili, albida; pileo conuexo, centro depresso, demum infundibuliformi, margine rugoso, ex*

viridi & flauo vario; lamellis crassis, aequalibus, albidis; petiolo tereti, breui, crasso, pleno albido; velo & annulo destitutus.

Amanita petiolo farto, pileolo connexo umbilicato, oris rugosis, lamellis crassis & albis.  
Hall. hist. n. 2373. var. ζ

Amanita Kremlinga, magna, aspera, virescens. Dill. cat. giesl. p. 178. Berg. viadr. p. 365.  
Fungus esculentus, pileolo puluinato, defuper e luteo virescente, inferne lamellis & pediculo albis. Uti &

Fungus esculentus, pileolo puluinato, viridi, inferne cum pediculo albo. Mich. nou. gen. plant. p. 152.

Fungus sylvarum asper esculentus primus, seu ex albo virescentis coloris. I. Bauh. hist. III. pag. 872.

Fungus magnus viridis. Sterb. Theatr. fung. p. 67. tab. 5. C.

Fungi umbilicum referentis variegati tertia species. C. Bauh. pin. p. 370.

*Nota:* Haec annulum sagacissimum tribuit Clariss. Gleditsch, quem nec nos vidimus, nec alii Clariss. Viri memorant.

Cum praecedentibus autumno in syluis & ericetis obuius est.

Der Hut ist grün und gelb, auch grün und weiß schattirt; die Blätter und der Stiel sind gelblich weiß.

Man findet ihn, wie beyde vorhergehende, im Herbst in den Wäldern und auf den Heyden.

La description n'apporte rien de nouveau, mais correspond bien à *virescens*. Il est dit pousser dans les bois et les landes. L'icône n'est pas très bonne. La fig. 1 serait un exemplaire très vieux ?. La description est le protologue de *virescens*. Le chapeau est dit vert et jaune, et ombré de vert et blanc. Le pied et les lames sont d'un blanc jaunâtre (en allemand, car en latin il est écrit blanchâtre). Les noms vernaculaires comprennent russule grise (graue) et russule verte (grüner), ce qui s'explique par sa couleur vert-de-gris...

Reprenons les références :

- Haller, la variété ζ (voir ci-dessus). La seule indication est « viridis », vert, ce qui est un peu insuffisant pour définir une espèce. Le renvoi à Buxbaum laisse perplexe, car ce dernier dit que le centre du chapeau est visqueux et que les lames sont presque rousses et inégales (?).
- Dillenius a publié en 1719 *Catalogus plantarum sponte circa Gissam nascentium*. Voici la description en question : « Amanita Kremlinga magna aspera virescens: Fungus magnus viridis Sterb. p. 67. T. 5.C. silvarum asper esculentus . seu ex albo virescens J.B. 3.827. F. umbilicum referentis variegati 3.species C. B. 370.n.8. In luco Philosophico, Julii fine. ». Il y a quatre « Amanita Kremlinga » (russules ?), des descriptions insuffisantes et des références déjà vues à Sterbeek, Jean Bauhin et Gaspard Bauhin. Berg. est une référence à Carl August von Bergen qui a publié une *Flora Francofurtana* en 1750. Il n'apporte rien par rapport à Dillenius.
- Il y a deux références à Micheli, page 152, différant par une légère différence de couleur du chapeau.

Reprenons un ordre chronologique, en oubliant Fries pour le moment, qui a publié de 1815 à 1874 (voir **Annexe 5**).

Regardons le *Dictionnaire des sciences naturelles* publié sous la direction de Cuvier de 1816 à 1830 :

« Tome 37 : « PALOMET, PALOMETTE et PALUMBETTE. (Bot.) Voyez Agaric palomet à l'article Fonge et Mousseron palomet ou Blavet, p. 175, à l'article Mousseron. (Lem.) »

Tome 17 : « 54. Agaric palomet: *Agaricus palometus*, Thor. , Chl, Land. 477, vulgairement Palomette et Blavet, Crussagen. Il ressemble au mousseron. Chapeau mince, fragile, irrégulier, arrondi, blanc sur les bords, d'un vert-oeillet au centre, changeant en roux; feuillets blancs ; stipe renflé à la base. Ce champignon croît en Gascogne; il vient à terre, et est ordinairement solitaire; il se pèle assez facilement; son odeur est des plus agréables et des plus flatteuses, sans être pénétrante. Son goût est exquis; il est généralement servi sur toutes les tables. Selon M. Decandolle , le verdone de Micheli , p. 152 (l'*Agaricus virens* de Scopoli), qu'on mange en Toscane, ne paroît différer du palomet que par son chapeau d'un vert plus décidé. » Il n'est pas classé dans les russules.

Tome 33 : « Le Mousseron palomet ou blavet, Paulet, l. c., pl. 95, fig. 9 à 11 . Sa surface, mélangée de bleu, de blanc, de vert, c'est-à-dire, gorge de pigeon, surtout du pigeon ramier ou palombes, lui a fait donner, en Gascogne, les noms de palomet et palumbette, comme sa couleur bleue lui a valu celui de blavet pour bluet. Il n'a guère qu'un pouce de hauteur: on le cueille au printemps et en automne parmi les mousses où il croît. Il vaut mieux le cueillir au printemps; il perd sa couleur bleue lorsqu'on le garde. (Voyez Agaric palomet , à l'article Fonge, pag. 211.) »

Remarque : les deux articles reprennent respectivement les descriptions de Thore et de Paulet sans chercher à résoudre les contradictions.

En 1821, Saint-Amans publie la *Flore Agenaise*. Nous sommes ici dans le sud-ouest, région du Palomet, mais Saint-Amans ne l'a pas vu et se contente une fois de plus de citer Thore... : « Il existe sans doute dans la partie des Landes, et dans celle du département qui l'avoi sine, des bolets et des agarics qui n'ont point été décrits ci-dessus. Lorsque, plus heureux que nous, on parcourra ces contrées, sous le rapport de la botanique, dans la saison la plus propre à la végétation de ces sortes de champignons, il est à présumer qu'on y observera peut-être un nombre beaucoup plus considérable de leurs espèces indigènes. Il est surtout probable qu'on y trouvera le palomet des Béarnais, de la tribu des mousserons, l'un des champignons les plus agréables et des moins nuisibles dont on puisse faire usage comme aliment. Voici ses caractères.

112. *Agaricus palomet*. Thore, Agaric palomet.

Pédicule plein, légèrement renflé à la base, blanchâtre; chapeau mince, fragile, irrégulier, d'abord blanchâtre à la circonférence, verd d'oeillet, bleuâtre, ou gorge de pigeon dans le centre, puis, avec l'âge, totalement roux; feuillets non décurrens , blancs, roux par la dessiccation... Thore Chl. des Landes p. 477...*Hypophyllum palumbinum*. Paulet Champ, 2. p. 208. t. XCV. f. 9. 10.11... Dec. Fl. fr. suppl. p. 49.

P. A. Dans les friches, les bois découverts, sur le gazon, parmi les mousses. Ordinairement solitaire. Obs. Il a un goût exquis , une odeur très-agréable ; on peut même le manger cru, selon Paulet, sans qu'il incommode. » ...avec un tout petit peu de Paulet. Rien de bien neuf.

En 1838, MM Noulet et Dassier publient un *Traité des champignons (...) qui croissent dans le bassin sous-pyrénéen*. Il est question du palomet. Voici un large extrait de l'article qu'ils consacrent à l'agaric pectinacé, c'est-à-dire l'espèce englobant toutes les russules:

« β. AG. PECT. PALOMET.

(Pl. XIV, fig. B.)

*Agaricus virescens* Pers., *Syn. fung.*, p. 447 *ag. Russ. Cœruleus* et *Agaricus cyanoxanthus*, Pers., *Syn.*, p.

445. — *Agaric Palomet*, Thore, chl. des Landes, p. 477. — *Bull.*, loc. cit., t. 509, p. M. — *Agaricus squalidus*, *Chevall. fl. par.* 1, p. 141.

*En gascon: Paloumet, Cruague, Cruzado, Berdanél, Berdét, Berdétto, Berdanélllo.*

Chapeau diversement nuancé de vert, le plus souvent blanchâtre à la circonférence et d'un vert gris, bleuâtre ou gorge de pigeon au centre, où sa surface est quelquefois rugueuse, fendillée, comme aréolée.(...) Les variétés que nous avons énumérées sont toutes comestibles. Sans avoir la saveur exquise que Thore attribuait au palomet , celle qu'elles possèdent est délicate, surtout après la cuisson, et mérite qu'on les recherche. Ces champignons sont d'ailleurs d'une digestion facile.

Dans chaque localité on donne la préférence, presque à l'exclusion des autres, à une seule des variétés que ce champignon produit. Dans le Gers et dans le Lauragais, c'est le palomet que l'on recherche; à Toulouse, on fait de même une ample consommation de celui-ci, mais on y mange aussi avec profusion la variété rougeâtre. La blanche et la roussâtre y paraissent plus rarement sur les marchés. Quant à la préparation de ce champignon, on lui fait subir les mêmes opérations culinaires qu'à l'agaric comestible; ou bien, après l'avoir épluché, dépouillé de sa peau, séparé de son pédicule et lavé, on lui fait rendre son eau; ensuite on le fait cuire sur le plat en farcissant ses feuillettes de fines herbes, d'ail, de poivre, de sel et de mie de pain, et en arrosant le tout de graisse fine ou d'huile d'olive.

Obs. - L'usage presque général que l'on fait de ce champignon dans tout le Midi de la France, ne nous permet pas de conserver sur ses qualités alimentaires le moindre doute.

Cette assertion étonnerait ailleurs qu'ici; mais dans un ouvrage tel que le nôtre, avant tout, ouvrage de localité, nous devons constater les faits tels qu'ils sont sous nos yeux; or, un fait positif c'est que l'agaric pectinacé et ses variétés, croissant dans le bassin sous-pyrénéen, n'ont aucune qualité malfaisante; nous devons donc proclamer ce champignon propre à l'alimentation de l'homme, tandis que presque tous les mycétologistes, au contraire, le regardent comme vénéneux. (...)

La variété verdâtre de l'agaric pectinacé, le véritable palomet de Thore, avait été déjà réuni, à bon droit, à l'*Agaricus viridis*, With., par Fries. Mais la description peu précise qu'a donnée de ce champignon le savant auteur de la Chloris des Landes, ayant été copiée par tous les auteurs français, le palomet a été regardé dès lors comme étranger au groupe des russules (Dec. Duby. Roq. Cord.). Cette erreur aurait été évitée, si l'on eût étudié le palomet sur les lieux où il avait été primitivement indiqué. Pour ne pas tomber dans la faute commise par les floristes nos devanciers, c'est dans les Landes que nous sommes allés vérifier les assertions de Thore. Partout dans ce département, comme dans les campagnes autour de Dax, quand nous avons demandé le palomet, on nous a apporté les variétés verdâtres, bleuâtres ou purpurines de l'agaric pectinacé. Nous avons interrogé les hommes qui dans ces contrées s'occupent des sciences naturelles, et leur réponse est venue nous confirmer dans l'opinion que le fameux palomet de Thore n'est pas une espèce distincte, mais bien la variété verdâtre de l'agaric pectinacé.

« Feu mon ami Thore, nous écrit M. Léon Dufour de Saint-Sever, a lancé dans la science, sous cette dénomination (palomet), un agaric comestible que tous les floristes ont accepté sur parole, sans l'avoir vu autrement qu'en peinture [Laquelle ?]... Thore dit (Chlo., 477) que le palomet a le chapeau mince; c'est une erreur: il a au moins l'épaisseur du champignon de couches. Sa chair est blanche, tendre, cassante, bonne à manger; mais bien inférieure à celle de l'orange et du mousseron. Le palomet est solitaire... Je ne sais comment Thore a pu lui trouver une odeur des plus agréables, ce qui est ensuite répété par tous les auteurs: l'odeur du palomet est insignifiante, presque nulle, certainement il n'a pas d'arôme... Il y en a une variété, dans les mêmes localités, à chapeau ou violacé ou purpurin en dessus... Quant au nom de paloumet, sous lequel nos paysans désignent cette espèce vulgaire, il pourrait bien venir de la couleur cendrée, bleuâtre, parfois verdâtre en-dessus de son chapeau, couleur qui rappelle celle de la gorge de la palombe (*paloume* en patois). Ceux de l'Armagnac, Gers, l'appellent cruague, dont j'ignore l'étymologie.... Je suis très-porté à croire que votre berdanéllou est notre paloumet.»

Le docteur Thore écrivait dans les Landes; c'est là qu'il a observé le champignon dont il est ici question; or, le paloumet des Landais est, d'après M. Léon Dufour, la cruague des paysans de l'Armagnac. La cruague de l'Armagnac est la cruzado des contrées de la Haute-Garonne qui avoisinent le Gers et la cruzaillo du Tarn-et-Garonne; enfin, la crusado que nous avons souvent cueilli nous-mêmes dans la forêt de Bouconne, est l'agaric pectinacé de Bulliard, connu dans les environs de Toulouse sous des noms qui varient comme la couleur de son chapeau, tels que *blanquétt*, *berdétto*, *berdanéllou*, *rougétto*, selon que la teinte dominante est blanche, verte ou rouge.

La confusion de la synonymie, dont nous omettons à dessein la partie la moins essentielle et la plus fastidieuse, a nécessairement amené celle des descriptions; (...)

La couleur de quelques-unes des variétés de l'agaric pectinacé pourrait les faire confondre par des personnes inattentives avec des espèces voisines, et dont les qualités sont suspectes.

L'Ag. pect. blanc a été quelquefois confondu avec l'agaric âcre; mais ce dernier a des feuillettes inégaux en longueur, et sa chair, quand on la divise, laisse s'écouler de nombreuses gouttelettes d'un suc blanc, laiteux et âcre. L'agaric bifide (*A. bifidus*, Bull, t. 26. - *A. furcatus*, Pers., Syn., p. 446), pourrait être



pris pour le palomet; mais ses feuillets bifurqués, sa saveur amère et nauséuse suffisent pour l'en distinguer. Nous parlons ainsi d'après les auteurs, car jamais encore nous n'avons trouvé ce champignon dans notre bassin, tel qu'il est décrit dans les livres, et nous oserions presque affirmer qu'il forme, non une espèce distincte dans la section des russules, mais une sous-variété de notre palomet. Souvent, en effet, l'on trouve cette variété à feuillets bifurqués, et à chapeau verdâtre, comme moisi, et on la mange sans défiance et sans mauvais résultat. »



Ce texte est intéressant car les auteurs se sont renseignés sur place. On peut faire un certain nombre de commentaires :

- Ils ne citent pas Paulet, mais citent un certain nombre d'auteurs que nous avons déjà vus.
- La plupart des noms vulgaires évoquent la couleur verte (remplacer le b par un v)
- Bien qu'ils parlent essentiellement de « la variété verdâtre », dans la description, il est clair que dans leur esprit, le nom de palomet s'applique indistinctement aux russules réellement de couleur palombe, comme *cyanoxantha* et le groupe *grisea* et aux russules vertes comestibles en général.
- La lettre de M. Dufour démolit la description de Thore (à juste titre ??) et fait correspondre clairement le nom de palomet à des russules.
- Concernant l'icône, on ne reconnaît pas vraiment un port de russule avec des lames décourbées et un pied renflé vers le bas ! mais les « écailles » peuvent passer pour les craquelures de *R. virescens*. La couleur verte est probablement appliquée au pochoir, d'où sa teinte uniforme.

Quels sont les références trouvées dans le livre de MM. Noulet & Dassier ? :

Persoon, Thore, Bulliard, De Candolle, Duby, Roques, Chevallier, Cordier, Withering. Les quatre premiers auteurs ont déjà été vus.

Duby publie en 1828-1830 un *Botanicon gallicum* où l'on trouve l'*Agaricus palomet* entre *Clitocybe odora* et *Lyophyllum fumosum* :

310. A. PALOMET (Thore chl. land. 477.) pileo tenui suborbiculato margine albo centro virescente demùm rufescente, lamellis albis confertis non decurrentibus, stipite pleno tereti basi subtumido. — In sylvis et umbrosis agri Syrtici propè Dax, æst., aut. — DC. fl. fr. 5. p. 49. — Odor gratus. Edulis. Cum A. virente Scop. conjungit cl. Fries.

Rien de bien significatif, si ce n'est a) que ce n'est pas une russule, b) que Fries le donne comme synonyme de *A. virens* Scopoli.

Le livre du Dr Roques, deuxième édition de 1841, décrit l'Agaric palomet :

« AGARIC PALOMET. AGARICUS PALOMET.

*Agaricus palomet*. Thore. Chl. Land. 447. DC. Fl. Fr. suppl. 525. — *Agaricus virens*. Scop. Fl. Car. p. 437.

Ce champignon a des traits de ressemblance avec l'espèce que nous avons décrite sous le nom d'*agaricus virescens*, à la section des russules. Il a un chapeau d'abord convexe, ensuite légèrement concave, large de trois pouces, d'un blanc sale à la circonférence, d'un vert gris au centre, et marqué de lignes qui se croisent en divers sens. Les feuillets sont blancs, très-nombreux, adhérents et presque tous égaux en longueur. Le pédicule est plein, cylindrique, un peu renflé à sa base.

On le trouve, en été et en automne, dans les bois et dans les friches. Il est commun dans le département des Landes et aux environs de Pau, où on le désigne sous les noms de mousseron palomet, palombettes ou blavet; sa chair est blanche, cassante et d'un goût exquis. On le mange aussi en Toscane sous le nom de verdone.

AGARIC VERDOYANT. AGARICUS VIRESCENS. N.

*Agaricus virescens*. Pers. Syn. 447. — *Agaricus squalidus*. Chev. Fl. Par. 4. p. 141.

(Pl. 12, Fig. 3 et 4.)

Cet excellent champignon a un chapeau charnu, convexe, un peu déprimé, large de deux à quatre pouces, verdâtre, d'une teinte plus foncée à son disque, quelque fois d'un vert blanchâtre sur les bords où l'empreinte des feuillets est marquée. Sa surface est sèche, un peu ridée, et comme aréolée ou fendillée. Les lames sont blanches, épaisses, peu nombreuses, quelquefois bifurquées. Le pédicule est blanc, plein, épais, et n'a guère qu'un pouce et demi à deux pouces de longueur. Il varie dans sa couleur et ses dimensions. Le chapeau est quelquefois très-étendu, quelquefois très-petit, tantôt verdoyant ou de couleur d'oxide de cuivre, tantôt d'un vert moins prononcé et presque blanchâtre, ou d'un vert mêlé de jaune. On en voit dont la surface est rugueuse, marquée de lignes qui se croisent en divers sens et forment de petits polygones irréguliers.

On rencontre fréquemment cette espèce, en été, dans les bois de Vincennes, de Ville-d'Avray, de Meudon, de Verrières, de Gonart, de Satory, de Saint-Cyr, etc. Sa chair est très-blanche, ferme, d'une odeur légère de champignon, et d'une saveur douce qui invite à en faire usage. (...) Il foisonne vers la fin de juillet dans les taillis de Guyancourt, de Bouviers et de la Minière. Je crois le voir encore au bord des petits sentiers, non loin de la Bièvre, où j'admire tour à tour et le houblon grimpant sur les aulnes, et la brillante salicaire, et l'épilobe aux épis de pourpre, et la reine des prairies élevant ses panaches d'un blanc de neige.

AGARIC SAPIDE. AGARICUS SAPIDUS.

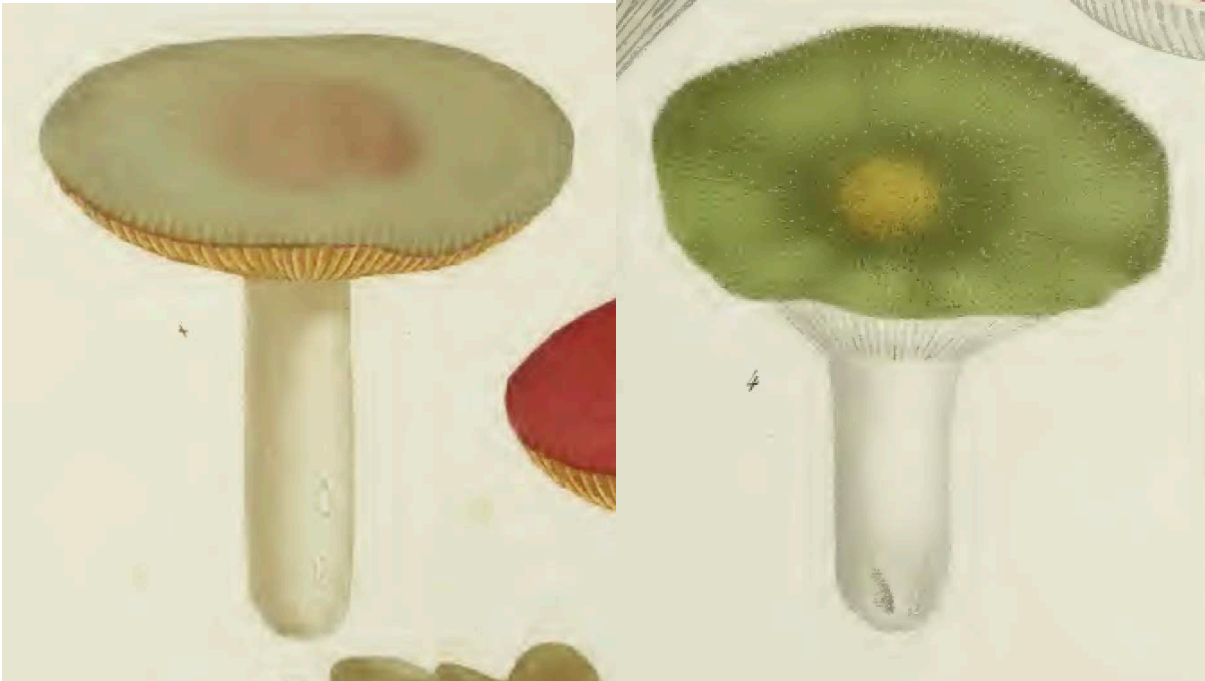
*Agaricus sapidus*. Poir. Encycl. suppl. 420. — *Agaricus griseus*. Pers. Syn. p. 445.

(PL 10, Fig. 4.)

Cette espèce est très-reconnaissable à son chapeau large de trois ou quatre pouces, convexe, puis légèrement déprimé, rougeâtre à son disque, grisâtre ou cendré à ses bords, lisse, doublé de lames épaisses, larges et flavescentes. Le pédicule est blanchâtre, cylindrique, haut de trois à quatre pouces. On trouve ordinairement cet agaric dans les bois de hêtres. Ainsi que les espèces précédentes, il est d'une saveur agréable. Bulliard n'a décrit aucun de ces champignons. On mange en Allemagne deux autres russules, d'une assez grande dimension, qui sont peu connues en France. L'une est l'*Agaricus esculentus* de Persoon (Syn. p. 441), l'autre l'*Agaricus aureus* du même auteur (Syn. p. 442). La première, d'une consistance sèche et fragile, a un pédicule jaunâtre, un chapeau rouge et des feuillets

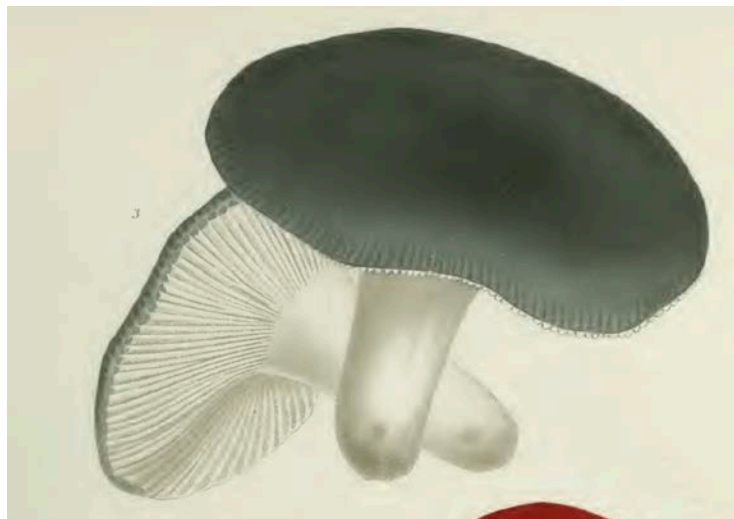
luisants, d'un jaune foncé. La seconde, qui est moins grande, porte un chapeau d'un jaune fauve, doublé de lames épaisses à peu près de la même couleur. Sa substance est d'un beau jaune et d'un goût assez agréable. Ces deux espèces ont été figurées par Krapf (*Schwam.* t. 5).»

Manifestement, Roques connaît bien *R. virescens*, mais n'a pas l'audace d'y synonymiser l'*Ag. palomet*, que tout aussi manifestement il n'a jamais vu. Son agaric sapide est *R. grisea*, pas très souvent décrite à cette époque. Voir en **Annexe 1** l'*Agaricus sapidus*.



*Agaricus sapidus*

*Agaricus virescens*



*Agaricus virescens*

Ses deux icônes de *R. virescens* ne sont pas très convaincantes et ne reflètent guère la description. Le peintre a-t-il eu en main d'autres russules plus ou moins vertes ??

En 1826, Chevallier publie une *Flore des environs de Paris*. On y trouve les espèces suivantes :  
 « 91. *A. virens*, pileo glabro viridi, lamellis angustis adnatis stipiteque solido, glabro albis. *Scop. Carn.* p. 437. *Agaricus viridis*. *With. Arr.* 4. P. 198. *Pers. Synop.* p. 324. *Fries. Syst. mycol.* 1, p. 90. *Sterb.* t. 5.D.A.

α *A. palamet*, pileo convexo irregulari viridi-rufescente, margine albido lamellis albis adnatis, stipite

farcto basi tumidulo concolore. *Thore. Chl. Land. 477. D.C. Fl.fr. Suppl. n° 525.*

Son chapeau est glabre, de couleur verte seulement au centre dans la variété  $\alpha$ , qui prend ensuite une teinte roussâtre; il se pèle assez facilement; ses feuillets sont étroits, blancs, nullement décurrens. Le pédicule est de même couleur, glabre, plein, égal, un peu tuméfié à la base. Cet agaric croît sur la terre en septembre. Serait-ce une variété de l'*Agaricus odoratus*?

Il est bon à manger; son odeur est agréable et son goût exquis.

[Nota : l'*Agaricus odoratus* est le *Clitocybe odora*]

50. *A. furcatus*, inodorus, pileo convexo-excavato viridi subfarinaceo, margine lævi, lamellis furcatis stipiteque candidis. *Pers. Synop. p. 446. D.C. Fl.fr. n° 371. Agaricus bifidus. Bull. Champ, t. 26.*

Ce champignon a un pédicule blanc, long d'un pouce et demi, épais de six lignes à un pouce, plein dans sa jeunesse, creux dans un âge avancé. Son chapeau est d'abord plane avec le centre déprimé; il devient ensuite plus concave; il est d'un vert terne, et sa superficie est comme moisie ou farineuse. Ses feuillets sont blancs, peu denses, bifurqués vers la moitié ou les deux tiers de leur longueur. Il vient en été sur la terre dans les bois secs. Sa chair est fade et nauséabonde.

51. *A. squalidus* N. minor, pileo planiusculo albo-virescente, margine lævi, lamellis confertis dimidiatis stipiteque candidis. *Agaricus furcatus var.  $\beta$ . heterophyllus. Fries. Syst. mycol. 1, p. 59. Bull. Champ, t. 509, fig.-M.*

$\alpha$ . Pileo albido. *Bull. l. c. fig. L. Ag. lacteus. Pers. Synop. p. 439.*

$\beta$ . Pileo sordide virescente. *Ag. virescens. Pers. Synop. p. 447*

$\gamma$ . Pileo livido. *Ag. livescens. Batsch. Fig.. 67. Ag. lividus. Pers. Synop. p. 446.*

Son chapeau varie du blanc au blanc sale à un vert plus ou moins livide, surtout au centre, et il a des bords blanchâtres, lisses. Il est large de deux à trois pouces; sa chair est blanche, d'une saveur douce; ses feuillets sont très-nombreux, souvent bifurqués par la moitié. Le pédicule est long d'un pouce, épais, plein, blanc. Il naît épars sur la terre dans les bois. On trouve quelquefois des individus qui ont le milieu de leur chapeau un peu rugueux et fendillé, et semblable à l'espèce précédente. »

#### Commentaires

- *A. virescens* est placé dans les tricholomacées, juste à côté de *Clitocybe odora*
- On retrouve les mêmes références, plus une à Withering, que nous allons développer
- Deux russules vertes, dont *furcatus*, celle qui n'est pas comestible, et un nouveau nom : *squalidus*, qui va faire l'objet d'une recherche, détaillée en **Annexe 2**.
- L'*Agaricus squalidus* de Chevallier couvre des russules vertes, dont, probablement, *virescens*
- *Agaricus viridis* fait l'objet d'une analyse en **Annexe 4**

Cordier a publié en 1826 son *Guide de l'amateur de champignons* où l'on trouve, entre russule et faux-mousseron l'*A. palomet* :

« 41. Agaric palomet. *Agaricus palomet*.

Dec. Fl. fr. suppl. 525. — *Agaricus pectinaceus*. Bull. Herb. t. 509, f. M.— *Hypophyllum palumbinum*. Paul. Tr. 2, p. 208, t. 95. .

*Noms vulg.* Iraux-cher, crusagne, palomet (Landes), vert, vert-bonnet (Meuse), mousseron palomette ou blavét. (PAUL) -

Chapeau d'abord convexe et régulier, ensuite légèrement concave et irrégulièrement arrondi, peu épais, large de trois pouces, d'un blanc sale sur ses bords, d'un vert gris ou vert d'œillet, plus ou moins foncé au centre, tirant quelquefois sur le roux; bords un peu striés; superficie sèche, marquée de lignes qui se croisent en différens sens : feuillets blancs, très nombreux, presque égaux en longueur, non décurrens : pédicule nu, plein, cylindrique ou légèrement renflé à sa base; chair blanche et cassante. Ce champignon croît à terre, ordinairement solitaire, dans les bois et dans les friches : on le trouve en été et en automne. Il a une odeur agréable et un goût exquis. C'est un manger délicieux.

*Observ.* Il faut éviter de confondre avec ce champignon l'agaric à lames fourchues, espèce vénéneuse dont j'ai parlé précédemment. »

Commentaires : on est clairement proche de *R. virescens* et la confusion pourrait se faire avec *R. furcata*.

*L'histoire et description des champignons alimentaires et vénéneux* de Cordier parue en 1836 n'est qu'une réédition de son premier livre et la description du palomet y est la même.

En 1852, on trouve dans le Journal d'agriculture, lettres et arts du département de l'Ain, un long article d'A. Sirand, dont voici un extrait :

**Le docteur Roques, page 20 de son livre, dit que les bons**

**champignons croissent plus volontiers dans les lieux découverts. Je regrette de le démentir ; mais son livre à la main, et quelque peu de pratique aidant, je dis qu'à part la morille et l'agaric comestible, réputés très-bon, les meilleurs champignons croissent dans les bois ; je cite par ordre de mérite : l'agaric palomet, le bolet comestible et le bronzé, l'agaric virescent, l'orange souvent, l'agaric élevé, la boule de neige, l'hydne sinué, la chanterelle, etc...**

Je voudrais citer aussi l'agaric *délicieux*, vanté par Linnée, mais son suc jaune et laiteux, m'en détourne, et je me range à l'avis du docteur Roques, qui le déclare suspect ou du moins peu en rapport avec sa qualification trop poétique !

***R. Agaric palomet.* — Ressemble à l'agaric verdoyant, également comestible. Celui-ci a d'abord un chapeau convexe, puis concave, large de trois pouces, d'un blanc sale à la circonférence, d'un vert de gris au centre et marqué de lignes qui se croisent en tous sens. Feuilletés blancs, nombreux, pédicule plein.**

**En été et en automne, dans les bois et les friches ; chair blanche, cassante, d'un goût exquis.**

***Apprêt.* — On l'assaisonne comme l'orange, ou simplement sauté au beurre avec sel et poivre. Ce champignon hors ligne et délicieux se nomme *Bisotte* en Comté ; il est rare. Il est commun dans le Béarn et les Landes ; suivant le docteur Roques, l'agaric verdoyant lui ressemble beaucoup (1). On le saute aux fines herbes, avec beurre frais et filet de vinaigre.**

**NOMS. POP. — *Mousseron palomet, palombettes, blavet.*  
En Toscane *verdone.***

R. *Agaric verdoyant*. — Cet excellent champignon a un chapeau convexe, large de deux à quatre pouces, verdâtre et d'une teinte plus *foncée* sur les bords où l'empreinte des feuillets est marquée. Le pied et les lames sont blancs, la couleur verte varie et devient quelquefois foncée. Chair blanche, ferme, à odeur légère de champignon, d'une saveur douce. Dans le Midi on le nomme *verdette*.

On le trouve en été dans les grands bois.

Il faut se garder de le confondre avec l'agaric *fourchu*, qui lui ressemble beaucoup en tous points, sauf pour le goût et pour la couleur, car son chapeau est moëlleux et farineux. Puis les bandes indiquant les feuillets en-dessus par un vert plus foncé, ne sont pas apparentes du tout. L'agaric palomet, *bisotte* de la Comté, est verdâtre, mais seulement au centre du chapeau, le reste est blanc. Puis il est exquis et les méprises seraient à souhaiter.

Il y a encore l'agaric *anisé* qui y ressemble, mais il est alimentaire, toutefois nous conseillons de s'en abstenir; son goût d'anis est trop pénétrant pour offrir une alimentation assimilatrice.

L'agaric *verdoyant* a une forte ressemblance avec le palomet, nous l'avons récolté en 1852 dans les grands taillis de *Chevigny* (Doubs), et dans les cantons dits de *Recologne*; au comble du transport *mycophile*, et croyant tenir la *bisotte* des Francs-Comtois, nous avons sauté d'aise en appréhendant au corps ce rare produit d'une terre avare. Mais nous n'avons pas trouvé ce goût exquis que l'on perçoit encore, dit-on, après avoir mangé du champignon de couche. Nous sommes forcé de reconnaître que nous n'avons dégusté que l'agaric *verdoyant*, très-bon, comparable pour le goût à l'orange; mais bien loin pour nous et pour les commensaux, que nous nous sommes associés, d'avoir un *goût exquis* !...

Cet agaric est cependant très-appétissant; et desséché il exhale une odeur suave, semblable à celle du cep divin! Les limaces le dévorent, il est criblé de vers qui l'anéantissent promptement, et qui doivent naître spontanément pour pululer aussi vite et en si grand nombre! Il faut le récolter de grand matin.

La description de *virescens* est tout à fait correcte. Le fait de la qualifier de « blavet » est surprenant, mais c'est probablement une simple recopie. Il est intéressant de voir qu'il y a une autre russule verte, comme dans Micheli. On peut penser que ce « verdoyant » est *heterophylla*, tout vert, avec la marge cannelée ou *peltereaui* ou même une *cutefracta* bien verte. On retrouve une russule dont l'arome se développe pendant la dessiccation, comme dans Vittadini (voir ci-dessous). L'auteur ne semble pas faire grand cas de l'orange, considérée par beaucoup comme « exquis ».

Essayons de faire un bilan car la situation est un peu confuse et l'accumulation d'informations entraîne une certaine saturation :

Nous avons trois auteurs qui paraissent avoir vu des palomet pour les décrire. Un élément commun : chapeau coloré, lames et pied blancs :

- Paulet, qui décrit du Béarn un champignon à dominante bleue pouvant difficilement être une russule, par ses lames inégales et son pied fibreux.
- Thore, qui décrit des Landes, fort brièvement, un champignon vert et blanc, avec quelques caractères peu russuloïdes, mais quand même possible russule
- Noulet & Dassier qui qualifient de palomet toutes les russules vertes, bleues et « grises »

Nous avons par ailleurs la littérature mycologique, essentiellement du 18<sup>ème</sup> et du début du 19<sup>ème</sup> siècle où apparaissent quelques espèces bleues et vertes :

- *Russula virescens*, en général bien reconnue
- *Russula grisea* et ses voisines aux lames ocre clair
- *Russula cyanoxantha* et ses voisines vertes à spores blanches
- *Clitocybe odora*, qui montre une grande variabilité au niveau de la couleur du chapeau (plus ou moins bleu, vert et gris), de l'insertion des lames et de la couleur des lames et du pied ; de l'odeur plus ou moins anisée, plus ou moins intense.
- Les strophaires vertes qui apparaissent quelquefois comme intruses parmi les précédentes

Faute de couleur de sporée, de microscopie, d'observations qui nous paraissent évidentes maintenant comme la consistance des lames de russules, beaucoup de ces descriptions anciennes resteront indéterminées.

Les références des auteurs aux descriptions antérieures sont souvent utiles, parfois osées (assimilation sur un nombre insuffisant de critères), quelquefois intempestives...

Pouvons-nous à ce stade procéder à des conclusions partielles ?

Il y a des russules qui ont réellement une couleur de palombe : *cyanoxantha* et *grisea* (et voisines...). Que le nom de palomet leur ait été donné paraît vraisemblable. Ce sont des champignons comestibles, de qualité convenable. Que par extension, le nom de palomet ait été donné à toutes les russules vertes (*virescens*, *cutefracta*, *heterophylla*,...) est tout à fait possible, dans la mesure où ce sont également de bons (et peut-être meilleurs) comestibles. Il ne faut pas en demander plus à ceux qui récoltent des champignons pour les manger qu'aux savants qui publient des livres, de qualités inégales d'ailleurs. La thèse de MM Noulet & Dassier paraît donc crédible.

Cependant cela n'explique pas le palomet de Paulet.

## Chapitre 4 L'article de Roumeguère

Repartons en exploration à partir d'un article publié en 1875 par Casimir Roumeguère dans le *Bulletin de la Société Botanique de France*, qui se pose plein de questions sur ce que peut être le palomet. L'article étant long, j'y insérerai des commentaires [...], en renvoyant à des compléments.

« NOTE SUR LA SYNONYMIE ET L'AIRE DE VEGETATION DE L'*AGARICUS PALOMET*  
Thr.,  
par M. C. ROUMEGUÈRE.

Lorsque l'on compare les descriptions de nos Flores et les diverses conjectures inscrites dans les livres de mycologie, on ne peut s'empêcher de reconnaître une confusion presque inextricable dans la synonymie d'un Agaric méridional, espèce comestible de premier ordre, que Paulet fit connaître en 1793, et que le docteur Thore de Dax décrivit dix ans plus tard, dans sa *Chloris des Landes* sous le nom d'Agaric Palomet [Roumeguère, hypnotisé par le nom, ne relève pas les contradictions évidentes entre les descriptions de Paulet et de Thore]. Tantôt réuni au genre Russule, puis au genre Lactaire ; tantôt rangé dans les espèces à chapeau charnu (*Gymnopus* de Persoon) ou à lames décourbées (*Clitocybe* Fries) (erreur de Chevalier), ou encore dans les *Tricholoma* (lames sinuées), cet Agaric auquel on s'est efforcé de trouver des synonymes divers a été encore, sous le rapport de la station, considéré comme une espèce cosmopolite, figurant indifféremment dans la région septentrionale et dans la région australe de l'Europe; puis, dans cette dernière seulement, mais avec une extension disproportionnée. L'étude attentive à laquelle je me suis livré de l'Agaric Palomet me permet de préciser ses caractères spécifiques et son aire de végétation; mais tout d'abord je ne peux omettre de rappeler les opinions successivement émises sur cette espèce critique, afin d'établir son histoire botanique.

De Candolle (*Flore française*, supplément, 1815) cite le Palomet aux environs de Dax (Landes). Il constate que l'*Agaricus virens* Scop. qu'on mange en Toscane sous le nom de Verdone, ne paraît différer de celui-ci que par son chapeau d'un vert plus décidé. Observation bonne à noter, le synonyme que de Candolle cite est *Hypophyllum palumbinum* Paulet (table 95 de cet auteur). [Je suis moins optimiste que Roumeguère, de Candolle ne relevant aucune des contradictions entre les descriptions, pas plus que Roumeguère].

Laterrade (*Flore Bordelaise*, 1816) indique le Palomet des Béarnais, « qui ressemble au Mousseron », aux environs de Bazas. Il ne donne pas de synonymie et cette réserve est prudente. [Laterrade ne donne pas plus de précisions]

Dans son *Traité des Champignons comestibles*, Persoon distingue nettement comme espèce et sans synonymie l'*Ag. Palomet* Th., qu'il réunit aux Russules; il loue ainsi ses qualités alimentaires, « odeur très-agréable; goût exquis; servi sur toutes les tables, bon à toutes les sauces, » [Simple recopie de Thore]. Mais avant cette mention, Persoon avait consacré quelques lignes à apprécier les qualités alimentaires des Russules en général, et il avait dit : « On pourrait excepter des espèces qui, en les mâchant, ont un goût âcre et désagréable, le *Russula æruginosa* [Obs. myc. I, p. 103] (*Ag. virescens* Syn. fung., p. 447), dont il y a une variété blanchâtre avec une teinte verte au milieu du chapeau (Bull. t. 509 fig. M) : cette espèce n'a pas la saveur piquante des autres et l'on en fait le même usage en Allemagne. » Et plus loin, en note à la fin de son livre, page 278, Persoon ajoute : « Le *Russula Palomet* paraît être, sinon la même, du moins une espèce très-voisine du *Russula æruginosa* » Nous verrons que cette opinion sera bientôt prise dans son sens le plus complet par quelques auteurs. Les uns verront deux espèces entre le *R. æruginosa* et le *R. virescens*, les autres une seule dans l'*Ag. Palomet* et le *R. virescens*.

Saint-Amans, ou plutôt Chaubard son collaborateur pour la partie cryptogamique, qui n'avait pas encore découvert l'*Ag. Palomet* dans le Lot-et-Garonne à l'époque de la publication de la *Flore Agenaise* (1821), a le pressentiment qu'il doit exister dans sa circonscription et il le recommande aux recherches des botanistes. L'espèce ne tarda pas à être rencontrée dans les Landes d'Agen.[Voir Saint-Amans ci-dessus].



Chevalier (*Flore des environs de Paris*, 1826) cite, mais sans indication de localité : l'*Ag. Palomet* Thore, à titre de variété de l'*Ag. viridis* Pers. dont il diffère pour lui principalement « par la teinte roussâtre que prend le chapeau au centre », observation assez juste, mais qui, pour le Midi, a besoin d'être complétée. Les jeunes individus de l'*Ag. Palomet* sont gris cendré, puis vert bleuâtre, et ne prennent la teinte concolore roussâtre qu'avec l'âge. La coloration rousse ne peut donc pas, comme teinte successive et nullement permanente, être un caractère bien distinctif. Chevalier ajoute un autre synonyme à l'espèce méridionale, l'*Ag. viridis* With., que Fries comprend dans sa section des Clitocybe, addition fautive, car l'*Ag. Palomet* a des lames libres et bien d'autres caractères opposés à ceux de l'*Ag. viridis* With., qui ne vit pas isolé. Fries rapporte encore que cette dernière espèce (jadis réunie par lui à la variété verdâtre de l'*Ag. pectinaceus* Bull.) se montre quelquefois avec le chapeau blanc et les lames verdoyantes... autre différence capitale avec l'*Ag. Palomet*. L'omission de l'habitat dans le livre de Chevalier n'indique-t-elle pas que ce floriste n'a pas observé lui-même notre espèce à Paris? Au surplus, il est certain que l'*Ag. Palomet* n'appartient pas à la Flore du nord de la France.[Nous avons déjà vu Chevallier et l'*Agaricus viridis* With.. Roumeguère est peut-être un peu trop affirmatif en disant qu'on ne trouve des palomets que dans le sud-ouest. Le nom palombe étant du sud-ouest, le nom vernaculaire palomet n'est utilisé que dans le sud-ouest, ce qui ne préjuge pas de la répartition du champignon].

L'*Ag. Palomet* trouve place dans l'Histoire des Champignons alimentaires et vénéneux de la France que publia Cordier en 1836. L'auteur, comme avait fait de Candolle, ne lui donne pas d'autre synonyme que l'*Hypophyllum* de Paulet, mais il ajoute à sa nomenclature vulgaire celle de vert, vert bonnet du département de la Meuse, qui appartient certainement à l'*Ag. virescens* Schaeff. [Nous avons déjà vu Cordier].

MM. Noulet et Dassier publièrent à Toulouse, en 1838, leur *Traité des Champignons du bassin sous-pyrénéen*. Dans ce livre remarquable d'ailleurs et qui n'a pas peu contribué à répandre parmi les gens du monde des notions exactes sur les espèces alimentaires et vénéneuses de notre contrée, l'*Ag. Palomet* de Thore est considéré comme une variété de l'*Ag. pectinaceus* Bull, et sa synonymie est ainsi composée : *Ag. virescens* Pers., *Ag. caeruleus* et *Ag. cyanoxanthus* Pers., syn, ; *Ag. squalidus* Chev. Les noms vulgaires de l'espèce ne sont pas moins nombreux pour ces auteurs, puisqu'ils en citent sept : Paloumet, Cruagne<sup>2</sup>, Cluzade, Berdanel, Berdet, Berdetto et Berdaneillo. J'ai indiqué, dans mon Glossaire mycologique (p. 6), que c'était bien à tort que MM, Noulet et Dassier croyaient retrouver l'*Ag. Palomet* Th. dans la forme verdâtre toulousaine de l'Agaric pectinacé. Cette erreur est au surplus établie par la figure de leur ouvrage (pl. 62), qui témoigne qu'ils n'ont jamais dû voir l'espèce de Thore. Voici ce que m'a écrit récemment à ce sujet notre savant confrère M. Hector Serres, de Dax, qui a fait de l'étude des Champignons une occupation importante de sa vie : « vous avez fort bien distingué le *Berdanel* du *Palomet*, confondus par MM. Noulet et Dassier. J'en ai acquis la conviction l'automne dernier sur le vif, dans les circonstances les plus favorables, car ces deux espèces croissent simultanément et à côté l'une de l'autre dans une métairie que je possède à Castelnan Chalosse. Je vous dirai d'ailleurs que les habitants ne les ont jamais confondus. L'une est *lou Paloumet*, et l'autre *lé Paloumère*. Ils mangent l'un et l'autre et savent parfaitement vous dire que le *Palomet* est plus savoureux que son congénère. » Ces lignes sont datées du 24 mai dernier ; elles témoignent que les habitants des Landes ont dû beaucoup gagner en perspicacité depuis trente années, à en juger par le passage suivant de l'ouvrage cité de MM. Noulet et Dassier (p. 71) : « Partout dans le département des Landes, comme dans les campagnes autour de Dax, quand nous avons demandé le *Palomet*, on nous a apporté les variétés verdâtres, bleuâtres et purpurines de l'Agaric pectinacé. Nous avons interrogé les hommes qui, dans ces contrées, s'occupent des sciences naturelles, et leur réponse est venu nous confirmer que le fameux *Palomet* de Thore n'est pas une espèce distincte, mais bien la variété verdâtre de l'Agaric pectinacé. » Dans les environs de Toulouse et dans les départements limitrophes de la Haute-Garonne, les gens de la campagne désignent par les mots de

<sup>2</sup> Rémy (Champignons et Truffes) dit inexactement que le *Palomet* est appelé Cruzagne dans les Landes. Dans l'Hérault, suivant notre confrère M. Barthès (Glossaire botanique languedocien), le même mot désigne l'*Agaricus amethystinus* Scop.[Nous reparlerons de Rémy en Complément 3 et de l'*A. amethystinus* au chapitre 5].

Berdet, Berdanel, Berdetto (le V latin ne se prononce pas en gascon, c'est le B qui le remplace), la variété verdâtre de l'Agaric alutacé et la forme verte de l'Agaric pectinacé (*Ag. pectinaceus* Bull, et *Ag. alutaceus*). L'Agaric Palomet de Thore manque dans le pays toulousain. La synonymie de cette dernière espèce doit être encore purgée de l'*Ag. squalidus* Chev., qui est une variété du *Russula furcata*. [Pour Roumeguère, qui ne croit pas que le palomet soit une russule, tout le texte de Noulet & Dassier est à rejeter...].

Un peintre habile qui a donné de belles aquarelles représentant nos Champignons méridionaux, M. Maurice Lespianet [Lespiault], connu aussi comme botaniste, a publié en 1845 son œuvre artistique, sous le titre de : *Notice sur les Champignons comestibles du département de Lot-et-Garonne*. Il indique, sans synonymie, l'Agaric de Thore, dans les landes sablonneuses et boisées de Lot-et-Garonne, notamment à Saint-Lary, où il est commun et d'où il nous a été récemment adressé [La description de Lespiault correspond à *Russula virescens*. Voir [Complément 5](#)].

L'auteur des *Champignons de la province de Nice*, M. Barla, fait connaître et représente avec une grande exactitude de détails et de couleur le Verdoun (Verdetto des Languedociens) que les Niçois consomment et qui est bien l'*Ag. virescens* Schaeff. Mais ce botaniste se méprend, lorsqu'il dit que « ce Champignon est très-estimé dans plusieurs pays et surtout dans le midi de la France où il abonde, ainsi que dans plusieurs centres de l'Italie. » L'espèce estimée dans le midi de la France (le sud-ouest)<sup>3</sup> est le Palomet, qui, loin d'y abonder, a au contraire une aire de végétation assez limitée. [Voir en [Complément 1](#) à cet article la planche de Barla.] Je me hâte d'ajouter que M. Barla ne désigne pas l'Ag. Palomet dans la synonymie de l'espèce de Nice et de l'Italie. Les Berdetto ou Verdetto, communs dans les environs de Toulouse et dans quelques localités de l'Aude et de l'Hérault, sont loin d'être considérés comme des espèces comestibles estimées. Dans les Cévennes les cultivateurs pauvres mangent le Berdet (Cruzagne) à l'état cru, en les saupoudrant de sel pilé. A Toulouse, on le néglige totalement. Le climat, qui est plus chaud à Nice et en Italie que dans le Languedoc, peut procurer au Berdet une saveur agréable et lui permettre même de rivaliser avec le Palomet de nos Landes ; mais c'est encore une supposition que je fais pour accorder la citation de l'honorable M. Barla. [Roumeguère, qui ne se prive guère de critiquer Barla pourrait tenter d'attribuer un nom à ces russules vertes. A son époque on ne pense plus que les russules se limitent à des variétés d'une seule espèce].

L'Index Fungorum (1863) de M Hoffmann relève assez complètement toutes les synonymies, mais il ne contient d'autre citation, après l'Ag. Palomet Thore, que la planche 657 de l'Atlas de Letellier signée de ce nom ; or la planche de Letellier paraît représenter l'*Ag. Maluvium*, espèce décrite par Fries (Hymenom. Europ. p. 69), qui est différente du Champignon de Thore. [Voir [Annexe 3](#) pour *maluvium* et en [Complément 2](#), la planche de Letellier. Ce qui affaiblit la remarque de Roumeguère, c'est qu'il avoue plus loin qu'il ne connaît pas l'*A. maluvium*... On va juste en conclure que cette planche ne représente pas le palomet tel que le connaît Roumeguère].

Dans l'article Agaric d'un livre un peu plus récent (*Dictionnaire encyclopédique des sciences méd.*, 1866), M. le docteur Bertillon mentionne une espèce édule, l'*Ag. amethystinus* Scop., représentée pour lui par les fig. 9-11 de la pl. 96 de Paulet et que nous allons voir citée par Fries, avec doute, pour être l'*Ag. Palomet* Thore; mais M. le docteur Bertillon ne dit nullement que l'espèce qu'il cite soit celle qu'a décrite Thore. [Bertillon n'apporte pas d'information nouvelle. Nous allons consacrer une étude à l'*A. amethystinus* Scop. dans le [chapitre 5](#)].

Le docteur Lévillé a fourni dans le *Dictionnaire universel d'histoire naturelle* de d'Orbigny (2ème Edition, 1867), article Agaric, des indications que je dois rappeler afin de ne rien omettre de ce qui intéresse l'histoire de notre Champignon. Pour le savant mycologue, le Palomet de Thore appartient à la division des Gymnopus (c'était le sentiment de Cordier en 1836), et il lui donne pour seul synonyme un Lactaire, l'*Ag. viridis* Fr., qui, contrairement à l'*Ag. Palomet*, n'est pas odorant.

<sup>3</sup> De même que le Champignon comestible, le Mousseron et la Morille accusent la zone alimentaire fongine la mieux accentuée du nord de la France et des environs de Paris; le faux Mousseron (*Ag. tortilis*) caractérise celle de l'ouest ; la Galmote (*Amanita rubescens*), celle de l'est; le Cep (*Boletus edulis*) et l'Oronge (*Amanita caesarea*), celle du midi et des environs de Toulouse. Le Palomet de Thore, cantonné exclusivement dans une portion du sud-ouest, est dans cette petite région la seule espèce prisée et largement en usage.

Mais, ce qui est profitable dans l'article de Lévillé pour juger du peu de fondement de la réunion de l'*Ag. Palomet* avec l'*Ag. (Russula) virescens* Schaeff., c'est l'opinion qu'il émet sur cette dernière espèce : « Assez rare en France, dit-il, on le regarde bien comme comestible, mais il est peu recherché. » [Roumeguère exagère un peu : même si le palomet est très recherché dans sa petite région d'origine, ça n'annule pas la remarque de Lévillé, d'une portée plus générale. Roumeguère commet une erreur en disant que l'*A. viridis* Fr. est un lactaire ; nous l'avons vu ci-dessus, il s'agit d'un clitocybe, proche d'*odora*].

En 1870, parut sous le titre de : *Champignons de la France*, une nouvelle édition du livre que M. le docteur Cordier avait publié trente années auparavant. Ici l'auteur modifie la classification qu'il avait faite de l'*Ag. Palomet*; il le range définitivement dans les Russules, en l'identifiant complètement avec le *R. virescens* Schaeff. (Verdoun Barla, tab. XVI, 10-12). La planche 31 de Cordier représente une forme de couleur vert gai de l'*Ag. virescens* Schaeff., mais non le Palomet pour celui qui a vu celle dernière espèce vivante à différents âges. La nomenclature vulgaire de cet auteur est celle qui fut attribuée jadis inexactly par MM. Noulet et Dassier au Palomet de Thore. Cordier hésite pour indiquer d'autres figures publiées, puisqu'il dit d'abord : que la planche 509 de Bulliard, fig. M, représente le Palomet, ensuite les fig. LM, le *Russula heterophylla*, et plus loin le *R. galochroa*; or, cette dernière espèce, selon Fries, est une variété du *R. furcata*. Parlant encore de l'*Ag. virescens* Schaeff., Cordier, d'accord avec le coloris de la planche de son livre, dit (p. 514) : « l'*Ag. virescens*, dont la couleur est verte. » Et comme s'il n'en avait pas encore été assez dit pour répandre l'obscurité autour du Palomet, Cordier décrit dans son dernier ouvrage un second Palomet qu'il rapporte à l'*Ag. amethystinus* Scop.; mais il a besoin de dire que celui-ci n'est pas celui de Thore. Or il n'y a jamais eu deux Palomet ! si ce n'est le Paloumère et le Paloumet dont il est parlé ici pour la première fois. [Voir planche et texte de Cordier en [complément 4](#). Roumeguère paraît bien affirmatif en disant qu'il n'y a qu'un palomet ! Le plus vraisemblable est en effet qu'il y en ait plusieurs, selon les régions, comme c'est le plus souvent le cas pour les noms vernaculaires. Cordier se contente de recopier la description de Paulet (alors que Roumeguère est un chaud partisan de Thore !). Le plus intéressant est qu'il cite à nouveau l'*Ag. Amethystinus* de Scopoli].

Elias Fries, dans son livre tout récent (*Hymenomycetes europaei*, 1874), apporte quelque lumière sur l'espèce qui m'occupe, bien qu'il avoue ne pas l'avoir vue vivante. Pour lui, l'*Ag. virescens* Schaeff. est bien le Verdoun décrit et représenté par M. Barla : cela est juste. Il ajoute que cette espèce est identique avec le *R. aeruginosa* de Krombholz et de Persoon. Quant à l'*Ag. Palomet* (Th.) DC. qu'il range aujourd'hui dans sa tribu des Tricholoma et qu'il croit retrouver dans les figures citées de Paulet, il le rapporte avec doute à l'*Ag. amethystinus* Scop., autre espèce méridionale et septentrionale à la fois, alimentaire. C'est encore avec doute que le célèbre mycologue suédois réunit à notre espèce le *Monom. amethystinus* Batt., qui semblerait appartenir plutôt à *R. virescens*. Enfin ce maître reconnaît avec raison qu'on donne en France le nom de Palomet<sup>4</sup> à diverses espèces de Champignons qui ne sont pas assez complètement connues et conséquemment trop insuffisamment décrites encore. Il voudrait que l'on comparât l'*Ag. amethystinus* Scop. avec l'*Ag. maluvium*, qu'il n'a pas vu vivant et que je regrette aussi de ne pas connaître. [Voir [Annexe 3](#)].

Les opinions diverses que je viens de rappeler avaient préparé mon jugement sur l'Agaric Palomet de Thore quant à sa détermination comme espèce distincte et isolée, jusqu'à ce moment, des autres Agarics indiqués comme étant des synonymes. L'observation que j'ai pu faire de l'espèce vivante *in loco natali*, à Barran et à Eauze (Gers), à Orthez (Basses-Pyrénées), et sur des exemplaires frais récoltés à Peyrehorade et à Dax (Landes), pendant trois années de suite, l'ont complétée. Pour moi, l'Agaric Palomet de Thore, appartient à la section des Gymnopus de Persoon, et n'est donc point une Russule. Il est particulier à une portion du sud-ouest de la France; où il se maintient (Lot-et-

<sup>4</sup> Aux variétés verdâtres de l'*Ag. alutacé* et *pectinacé* (Noulet et Dassier), (puis Cordier), à l'*Ag. amethystinus* Scop. (Barthès Gloss. Bot. Lang.) ; à l'*Ag. virescens* (Cordier) ; à l'*Ag. maluvium* (Letellier), etc. M. Rémy (Champignons et truffes, 1851) a ajouté et figuré l'*Ag. typhoides* sous le nom d'*Ag. palomet*. La plupart pour ne pas dire toutes les autres figures publiées, sont inexactes. Je n'ai pas échappé moi-même à la responsabilité d'une confusion de graveur qui a inscrit dans la légende de ma planche X (Cryptogamie illustrée, champignons) *Ag. palomet*, tandis que cette espèce, bien que citée n'est pas représentée dans mon livre.

Garonne, *nord, midi et ouest*; Gironde, *ouest, midi et est*; Landes, Gers, *nord et ouest*; Basses-Pyrénées, *la portion sous-pyrénéenne*). Il n'a pas été observé ailleurs en France et ne paraît pas devoir appartenir à l'Italie. La seule figure qui permette de reconnaître un de ses états est celle de l'ouvrage de Paulet, et il faut renoncer à lui donner pour synonymie aucune des variétés ou espèces de Russules ou Lactaires qui lui ont été adjointes avec plus ou moins d'à-propos à partir de la publication de la Flore française jusqu'à ce jour.<sup>5</sup> Voici sa description comparée :

*Agaricus palomet* Thore

Premier âge. — Chapeau charnu, globuleux, convexe (à superficie toujours sèche), de nuance à peu près régulière, gris légèrement verdâtre, tournant au blanc sale. Pedicelle plein, lisse, compacte, court, cylindrique, blanc, un peu renflé vers sa base.

Deuxième âge. — Chapeau rapidement concave et irrégulièrement arrondi, nuance s'accroissant davantage en passant au vert-olive au centre, à reflets bleuâtres et roux à la fois, bords légèrement striés.

Troisième âge. — Chapeau fortement creusé au centre, imitant le port des Lactaires; coloration uniforme (une sorte de teinte rousse et terreuse, les deux couleurs fondues), quelquefois de fines lignes blanches croisées en tous sens et pistantes (indice d'un déchirement de la pellicule), donnant à la superficie du chapeau, qui n'a pas cessé d'être lisse, un aspect écailleux.

Deux fois vingt-quatre heures, et parfois un jour et une nuit, suffisent au Champignon pour parcourir les degrés successifs de la naissance et de la décrépitude, suivant le degré d'humidité de la température ou du sol.

Chair du chapeau et du pédicelle blanche, ne se modifiant pas par l'âge, cassante; feuilletts blancs, libres (non décurrents), nombreux, presque égaux, ne changeant pas de couleur. Spores ovales, lisses, blanches. Odeur agréable, comparable à celle du jambon frais<sup>6</sup>; saveur exquise.

Ce Palomet croît à terre, solitaire dans les friches, dans les landes sablonneuses et sur la lisière des bois secs, peu couverts. Cette espèce est le sujet d'un commerce considérable dans le département des Landes, où on la récolte pendant toute l'année, mais plus abondamment à l'automne. On le cultive dans quelques localités par l'ensemencement des spores, C'est dans le premier âge de son développement qu'il est cueilli et conservé à l'huile comme le Cep et le Mousseron, et expédié sur tous les marchés européens. On ne le consomme pas à l'état cru.

[Bien que Roumeguère s'en défende, la description de « son » palomet évoque quand même une russule : chair blanche cassante, lames presque égales, pied cylindrique, court. Les couleurs et les spores blanches font certainement penser à *cyanoxantha*. Les craquelures croisées occasionnelles font penser à la forme *cutefracta* de *cyanoxantha*. Les lames élastiques de *cyanoxantha*, contrairement aux autres russules, pourraient être une raison qui le fait écarter ce palomet des russules ; dommage que la description de Roumeguère reste si maigre, à son époque, compte tenu de l'énergie qu'il met en œuvre pour « son » palomet].

<sup>5</sup> A mesure qu'il se développe, le Palomet change totalement d'aspect ; deux exemplaires, dont l'un est plus âgé de quelques heures seulement que l'autre, ne se ressemblent plus ; on les dirait appartenir à deux espèces entièrement distinctes.

<sup>6</sup> J'insiste particulièrement sur ce caractère d'odeur agréable, car un naturaliste landais écrivit un jour les lignes qui suivent (Traité des Champignons du bassin sous pyrénéen, page 71), qu'il ne croyait sans doute pas que l'on publierait : « Je ne sais comment Thore a pu trouver au Palomet une odeur des plus agréables, ce qui est ensuite répété par tous les auteurs. L'odeur du Palomet est insignifiante, presque nulle ; certainement il n'a pas d'arôme... » C'est dans les Landes que j'ai vérifié l'assertion de Thore et que je l'ai trouvée fondée. Le Paloumère des habitants de Dax (variété bleuâtre de l'Ag. pectinacé) est le Champignon du pays dépourvu d'arôme. Lou Paloumet, celui de Thore, exhale surtout son arôme dès qu'il est détaché du sol : quand il commence à subir sa première flétrissure, il est très-odorant; avant d'être complètement desséché, il répand une odeur capable d'incommoder, si l'on conserve ce Champignon en nombre dans un appartement habité.

L'*Agaricus amethystinus* Scop. s'éloigne de l'*Agaricus* Palomet par son chapeau humide, à bord subrugueux; par ses feuillets décourants, blancs d'abord, puis roux; par son pédicule fibreux.[voir chapitre 5]

L'*Agaricus virescens* Schaeff. s'éloigne de la même espèce par son chapeau blanc de lait tacheté ou pointillé de vert-de-gris, grenu ou aréolé écailleux (il n'offre jamais la nuance rousse et bleuâtre à la fois, puis le ton égal terreux sale que prend le Palomet en vieillissant); par son stipe finalement spongieux; par ses feuillets fourchus et blanchâtres; par ses spores jaunâtres, sphériques.[On peut comprendre que si Roumeguère pense qu'on veut lui faire passer une *virescens* pour une *cyanoxantha*, il ait de quoi protester !].

L'*Agaricus cyanoxanthus* Schaeff. s'éloigne aussi de l'A. Palomet par la forme et un peu par les dimensions plus grandes habituellement que celles du chapeau de notre espèce. Ce chapeau est convexe à son début; la pellicule est visqueuse, le ton de couleur lilacin ou purpurin puis olivâtre ou verdoyant, Sa chair est rosée sous la pellicule; les lamelles sont distantes, blanc pur, Le stipe est rosé, spongieux, non lisse. Les spores, jaunâtres sphériques.[cette *cyanoxantha* ressemble plus à une *grisea ss lato*, avec ses lames espacées, sa chair rosée sous sa cuticule et ses spores jaunâtres, mais lames blanc pur ?].

L'*Agaricus viridis* Fr, a le chapeau tout d'abord déprimé-infundibuliforme, de couleur vert gai et pas différemment. Inodore. Feuilletts lactescents; stipe finalement creux; spores blanches verruqueuses.[Suite de la confusion de l'*Agaricus viridis* dans Fries (clitocybe) avec le lactaire *viridis*, variété de *blennius*]

#### Complément 1 Barla et Vittadini

Planche de Barla dans les *Champignons de la province de Nice* (1859)



Description de Barla :

( PL. 16, FIG. 10-12 )

## AGARICUS VIRESCENS, SCHAEFF.

Fries, *Epicris.*, p. 535; Schaeff., t. 94, excl., f. 1; Vittad., t. 51; Sturm., *Deutschl. Fl.*, III, 5, t. 51; Kromb., t. 67, f. 4-10; Venturi, p. 20, t. 7, fig. 57-58.

## Noms vulgaires.

Niç. Lera verda, Verdoun.

FRANÇ. Agaric verdoyant, Verlette (*Provence, Languedoc*). — ITAL. Agarico verileggiante, Fungo verdone, Fungo rognoso. — ALLEM. Grünlicher Täubling.

*A. mitis, pileo carnoso, firmo e globoso expanso umbilicatoque innato flocculoso areolatoque verrucoso, margine recto obtuso laevi, stipite spongioso-solido valido subrivuloso lamellisque liberis subconfertis inaequalibus furcatisque albidis.*

Le chapeau de l'Agaric verdoyant est d'abord globuleux, convexe ou hémisphérique, charnu et compacte. Il s'élargit ensuite et se déprime au centre; ses bords sont lisses ou un peu striés, souvent réfléchis et fendillés çà et là; sa surface est sèche, farineuse ou rugueuse, d'un vert cuivré ou olive bronzé, varié de teintes rousses ou rosées, surtout vers les bords et au centre; son épiderme se fendille toujours en formant de petites aréoles ou polygones irréguliers.

Les lamelles sont assez larges, épaisses, amincies vers leurs extrémités, terminées en pointe près du pédicule, arrondies vers les bords du chapeau, inégales, rarement fourchues, mais souvent soudées entre elles près de leur insertion au pédicule, d'abord blanches et ensuite d'un jaunâtre clair. Les sporules sont blanches.

Le pédicule est cylindrique, de longueur variable, mais généralement allongé. Il est plein, charnu, spongieux à l'intérieur, surtout dans l'âge avancé; d'abord blanc ou parfois d'un rose très pâle, et ensuite jaunâtre.

La chair de cet Agaric est blanche, tendre; son odeur est faible et son goût agréable.

Ce champignon est très estimé dans plusieurs pays et surtout

dans le midi de la France, où il abonde, ainsi que dans plusieurs contrées de l'Italie. Il est assez rare aux environs de Nice. Il croît en automne sous les châtaigniers, dans les bois montueux et élevés, principalement à Tende, St-Dalmas, etc. Il est moins rare dans les bois des environs de St-Remo, d'où je l'ai reçu de mon ami M<sup>r</sup> F. Panizzi.

**Obs.** M. Vittadini rapporte que dans quelques localités de l'Italie les habitants font griller ce champignon sur la braise en le saupoudrant de sel, sans aucun autre assaisonnement, et qu'ainsi préparé il est très délicat et a tout-à-fait l'odeur et le goût de la chair des écrevisses (Vittad., *Fung. mang.*, p. 244).

## Explication des Figures.

- Fig. 10. Le champignon jeune.  
 11. Individu plus développé.  
 11 a. Sa coupe.  
 12. Le champignon dans son état de parfait développement.  
 12 a. Sa coupe.  
 12 b. Fragment de lamelles avec basides considérablement grossies.  
 12 c. Sporules considérablement grossies.

La description et l'icône sont bonnes; elle est qualifiée de « Russule verte » en allemand. L'odeur est faible. Le goût d'écrevisse signalé par Vittadini est un peu surprenant, mais la description de Vittadini (1835) est bonne et ne laisse pas penser qu'il puisse y avoir confusion.

Voyons la description de Vittadini :

« AGARICUS VIRESCENS Schaeff.

Pileus compactus, rimoso-tessellatus, margine laevis. Lamellae inaequales, albidae. Stipes nudus, crassus, albidus, intus medulla floccoso-molli, albida, persistenti farctus.

*Amanita kremlinga, magna, aspera, virescens* ? Dillen, *Cat. Giss.*, pag. 178.

*Fungus sylvarum asper esculentus primus, seu ex albo-virescentis coloris.* 1/ Bauh., *Hist.* III, pag. 872.

*Fungi umbilicum referentis variegati tertia species.* C. Bauh., *Pin.*, pag. 370.

*Agaricus virescens* ! Schaeffer, tab. 94, fig. 3—6. — Persoon, *Syn.*, pag. 447 - Roques, *Hist.*, pag. 86 (ex descript.).

*Agaricus bifidus* ! Bulliard, tab. 26.

*Agaricus pectinaceus.* Ejusd., tab. 509, fig. M?

*Agaricus furcatus* DC. *Fl. Fr.* 2, pag. 140. — Chevallier, *Fl. par.* 1, pag. 141.

*Russula aeruginosa* ! Persoon, *Obs. myc.* 1, pag. 103.

*Russule Palomet* ! Thore (ex Persooni descript. *Champ. com.*, pag. 227), et

*Agaricus Palomet.* Ejusd. *Essai d'une Chloris*, etc., pag. 477.

Pileus initio convexo-umbilicatus, demum subexcavatus, margine hinc inde epidermide denudato. Epidermis tenax, fibrosa, sicca (nunquam viscosa), integra, strato crassiusculo, opaco, ceraceofarinoso, continuo, sed mox in areolas irregulares, polygonas diffracto, vestita. Color strati seu crustae superficialis variat ochraceus, ochraceo-viridis, aerugineus, glaucescens; subjectae vero epidermidis albido-ochraceus, albido-argenteus, albido-aerugineus, nitidus. Lamellae fragillimae, crassae, subdistantes, strictae, sublanceolatae, partim simplices, partim furcatae, lamellulis hinc inde immixtis non raro plane aequales. Stipes 2-3/4 unc. crassus, 1, 2 unc. et ultra longus, firmus, extus rivuloso-striatus ac interdum, uti est de pilei superficie, tessellato-divisus, albus, absque nitore, intus

primo compactus, homogeneous, demum medulla mollissima, exsucca, e filis tenuissimis dense implicatis composita, haud evanescenti, farctus. Caro totius fungi alba, immutabilis, odoris debilis subnauseosi, saporis grati. In sylvis frequens aestate et autumno. Esculentus !

AGARICO VERDEGGIANTE di Schaeffer.

Appartiene alla sezione *Russula* di Persoon.

L'agarico verdeggiante, perfettamente sviluppato (tav. XXXI, fig. III e IV), presenta ordinariamente un cappello piano-convesso, scavato più o meno nel centro, e liscio sui margini. La sua superficie è secca, opaca e costantemente sparsa di areole o tasselli, di forma poligona irregolare, provenienti dalla divisione di uno strato particolare di sostanza ceraceo-farinosa, che ricopriva in origine tutta la parte superiore del cappello istesso. Queste areole o tasselli, più o meno rilevati a norma della maggiore o minore spessezza dello strato primitivo, di grandezza variabile e tenacemente adesi alla sottoposta epidermide, sono fitti e quasi continui nel centro del cappello, scarsi verso la periferia, ove vedesi allo scoperto una porzione considerabile della stessa epidermide. Questa è continua, fibrosa, tenace, lucente e non staccabile che a brani dalla carne del cappello. Il color delle areole varia dal giallo d'ocra o di nocciola pallido, al verde di rame più o meno risentito, al verde glauco o d'acqua marina, ec.; quello dell'epidermide, messa a nudo dallo strato, è biancastro, traente sempre più o meno al color delle areole. Le lamelle sono d'uno spessore considerabile, fragilissime, bianche, piuttosto strette, sublanciolate, altre semplici, e queste sono le più numerose, altre forcute (fig. IV, b); le lamellette non mancano quasi mai e trovansi in numero variabile qua e là frammiste alle lamelle. Il gambo è nudo o sia privo dell'anello, ordinariamente grosso, corto ed eguale, di rado allungato e gradatamente assottigliato verso la base, bianco, opaco, rugoso-striato, con astuccio midollare spesso, compatto e zeppo internamente di sostanza fibroso-cotonosa, molle, elastica, stipata (ivi, c). La carne di questo fungo, ad eccezione di quella che occupa la parte centrale del gambo, è soda, compatta, friabile, e tutta in genere asciutta, bianca, immutabile, persistente.

#### SVILUPPO.

Lo stesso dell'agarico rosso. La superficie del cappello del fungo giovinetto è liscia, e lo strato ceraceo-farinoso, che ne ricopre l'epidermide, indiviso, come si osserva ancora nel centro del cappello di qualche individuo adulto. In progresso d'età questo strato si divide e suddivide nelle sopraccennate areole, e la superficie istessa diviene ineguale, scabra e come sparsa di farina. L'epidermide durante lo sviluppo del fungo si ritira talora dai margini del cappello lasciando allo scoperto la parte superiore ed anteriore delle lamelle (fig. III, a). Queste prendono coll'età una tinta leggermente biondeggiante, e giunte a maturanza spandono una polvere seminale biancastra. Il gambo in gioventù è duro, compatto, pieno, omogeneo, candido tanto esternamente che internamente; diventa infine molliccio, specialmente nel centro, e la sua carne prende una leggerissima tinta biondeggiante.

*Osserv.* Quando ad abbondanti piogge succedono giorni caldi e ventilati, il cappello di questa specie d'agarico si divide profondamente in tanti lobi stellati lungo il decorso delle lamelle.

L'agarico verdeggiante non ha alcun nome italiano, volgarmente chiamasi Colombina verde, macchiata. I Francesi gli danno i nomi di Palomet, Crusagne, Itrauxcher o Irachis (Thore); ed i Tedeschi lo dicono Kremling, Grunling, grüner Brödling, ec. (Schaeff.).

Cresce questo fungo solitario nelle antiche selve di quercie e castagni, nei luoghi piuttosto elevati ed asciutti, e vegeta dal principio di giugno a tutto novembre. È comune nei colli dell'Oltrepò, e trovasi pure qua e là sparso nella maggior parte delle selve del pavese e del milanese.

#### USI E QUALITÀ' SENSIBILI

L'agarico verdeggiante viene a ragione collocato fra le specie mangiative più sicure e delicate di questo genere. La sua carne masticata cruda non è molto saporita, ma colla cuocitura diviene gustosissima ed acquista per così dire il sapore delle sostanze animali. Il miglior modo di cucinarlo si è sulla graticola col solito condimento d'olio, pepe e sale. I nostri villici e gli abitanti dei colli oltrepadani, presso i quali questo fungo è molto in uso, sogliono rosolarlo sulle bragie conspergendolo semplicemente di sale senz'altro condimento. Così preparato esso è pure delicatissimo, ed ha precisamente l'odore ed il sapore della carne rosolata dei nostri gamberi (*cancer astacus*). L'odore nel fungo fresco è appena sensibile ed un po' nauseoso, nell'essiccato invece è forte urinoso e non dissimile da quello che tramandano le carni salate. Durante l'essiccazione non perde molto questo fungo del suo volume, e conserva assai bene

anche nello stato di disseccamento i principali suoi caratteri.

#### SPECIE COLLE QUALI PUÒ ESSERE CONFUSO.

L'agarico verdeggiante potrebbe facilmente scambiarsi con alcune varietà col cappello verdognolo dell'agarico eterofillo ( v. Schaeff, tav. 94, fig.1), qualora non si avesse riguardo alla superficie del cappello liscia ed intiera in quelle, scabra invece, ed in minute areole divisa in questo. Un carattere così manifesto , dovuto in ispecial modo alla presenza ed alla natura dello strato che ricopre la superficie stessa, lo fa pure agevolmente distinguere da qualsivoglia altra specie di questa sezione.

#### ICONOLOGIA.

Le migliori figure che noi possediamo di questa specie sono quelle dello Schaeffer delineate nella tavola 94, fig. II-IV, della sua opera. Commendevoli sono pure le figure della tavola 26 del Bulliard, e specialmente quella delineata nella tavola 12, fig. 2 del Histoire des Champignons del sig. Roques, copiata, come sembra, dall'istessa tavola del Bulliard. La figura che ne diede il Larber nella tavola 19, fig. 3, del suo saggio, è del tutto erronea, come si può facilmente rilevare e dalla ispezione della figura istessa, e dalla descrizione. La figura M della tavola 509, del Bulliard, riferita dallo stesso Persoon (Champ. com. , pag. 226) alla specie in discorso, manca delle areole o squamette che compongono lo strato ceraceo, ed è di più striata sui margini.

#### SINONIMIA.

Questo fungo , indicato probabilmente dai due Bavini e dal Dillenio nelle citate frasi, fu descritto per la prima volta dallo Schaeffer, unitamente ad una varietà dell'agarico eterofillo, sotto il nome di *agaricus virescens*. Persoon in seguito, nelle sue Osservazioni micologiche, lo scemerò dalla suddetta varietà col titolo di *russula aeruginosa*, che descrisse poscia nella Synopsis sotto la stessa denominazione dello Schaeffer. Ultimamente Fries, nel suo Systema mycologicum, lo accomunò di bel nuovo con specie diverse sotto il titolo d'*agaricus furcatus*, var. *heterophyllus*, dalla quale varietà eterofilla ebbe poi origine l'*agaricus squalidus* del Chevallier (Par. 1, pag. 141), e l'*agaricus virescens* del Roques ( Hist. , pag. 86 ).

L'*agaricus russula virescens* del Larber (Saggio, ec., pag. 197) è specie ibrida. La sua descrizione si riferisce in parte all'*agaricus aeruginosus* del Curtis (vedi la precedente nota), e la sinonimia riguarda tre o quattro specie differenti.

L'*agaricus virescens* dello Scopoli (Fl. carn. 2, n. 1507)., Fungo verdone dei Toscani, spetta probabilmente ad un'altra sezione ( v. Fries , l. c. , pag. 90 ).

Appartengono pure a questa specie l'*agaricus bifidus* di Bulliard, confuso da parecchi micologi con una varietà dell'agarico eterofillo sotto il nome d'*agaricus furcatus*, l'*agaricus aeruginosus* dello Schumacher, l'*agaricus Palomet* del Thore (Essai d'une chloris, ec, pag. 477) e la Russule Palomet dello stesso autore riferita dal Persoon alla pagina 227 del suo trattato sui funghi commestibili.

#### SPIEGAZIONE DELLA TAVOLA XXXI.

##### AGARICUS VIRESCENS Pers.

Fig. I. Piccolo individuo disegnato nell'epoca in cui lo strato ceraceo-farinoso che ricopre la sua superficie comincia a dividersi e suddividersi in piccole isolette od areole.

Fig. II. Lo stesso verticalmente spaccato ad oggetto di far vedere l'originaria disposizione e la forma delle rispettive parti.

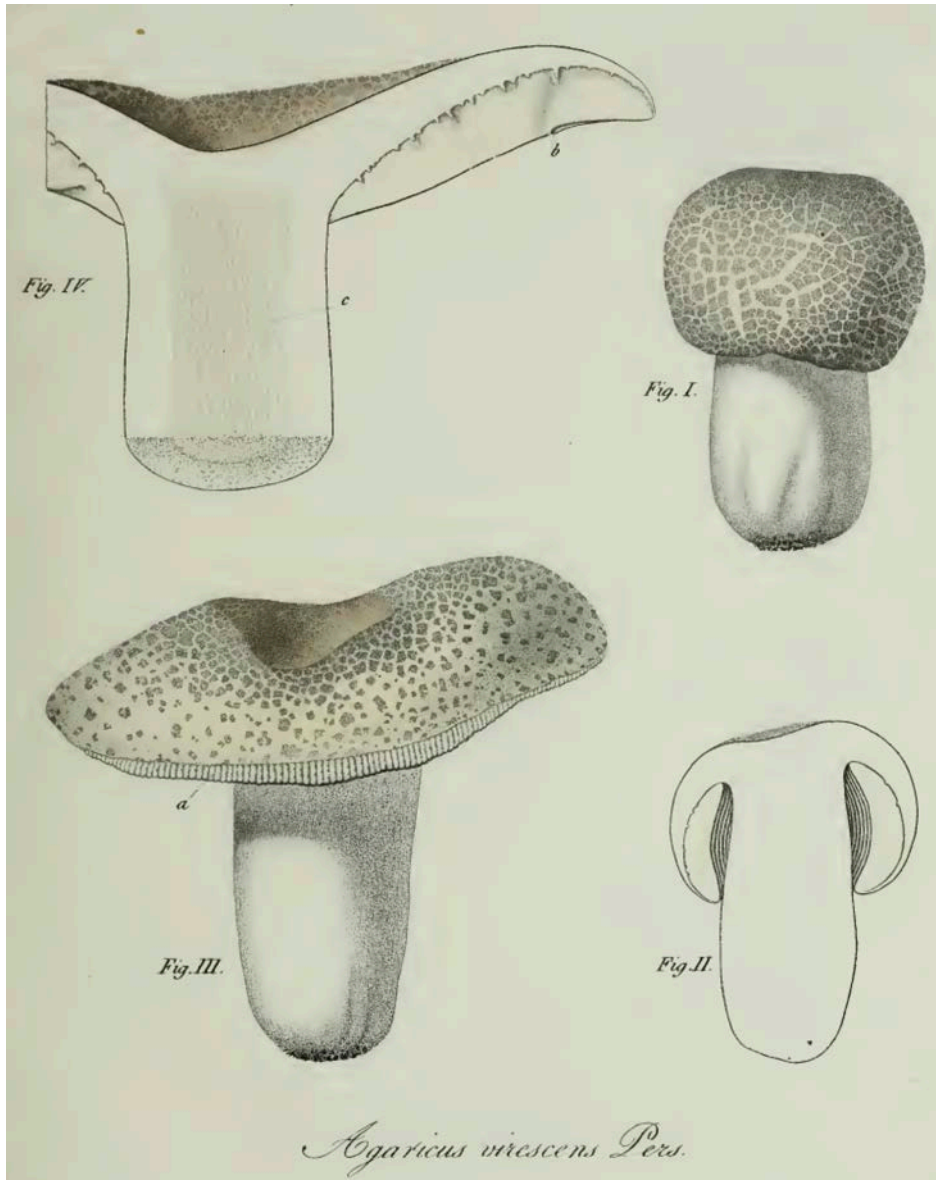
Fig. III. Individuo perfettamente sviluppato, e depresso sensibilmente nel centro a foggia di bellico ; a estremità superiore ed anteriore delle lamelle spogliata dell'epidermide, la quale durante lo sviluppo del fungo abbandona non di rado per qualche tratto i margini del cappello.

Fig. IV. Individuo sviluppatissimo, verticalmente spaccato; b biforcazione d'una lamella ; c sostanza fibroso-cotonosa che riempie la parte centrale del gambo. »

Enfin une description de qualité !

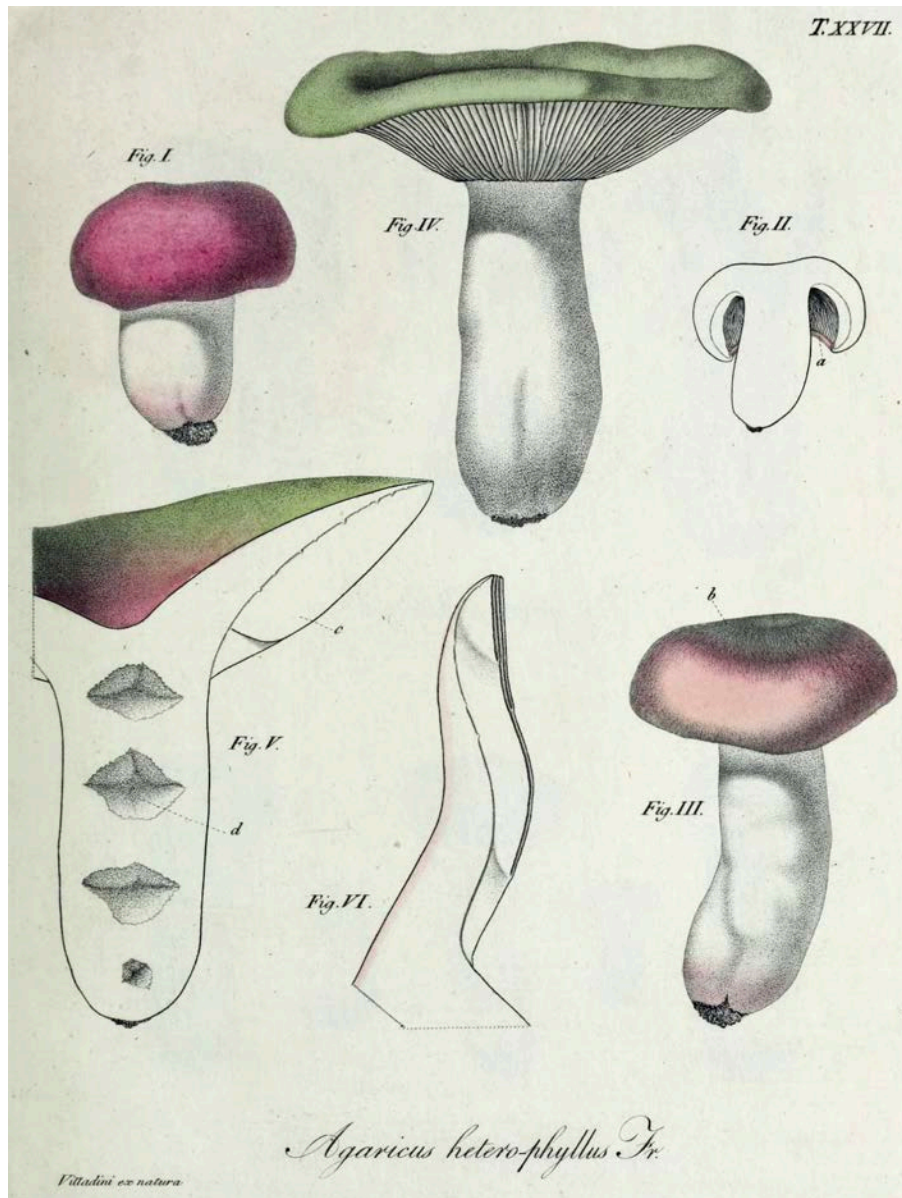


Concernant l'odeur, Vittadini écrit : « l'odeur du champignon frais est à peine sensible et un peu nauséuse ; à la dessiccation elle prend une odeur forte d'urine et ressemble à celle que dégage la viande en salaison. ».



Belle qualité de dessin, comparée à d'autres planches de la même époque !

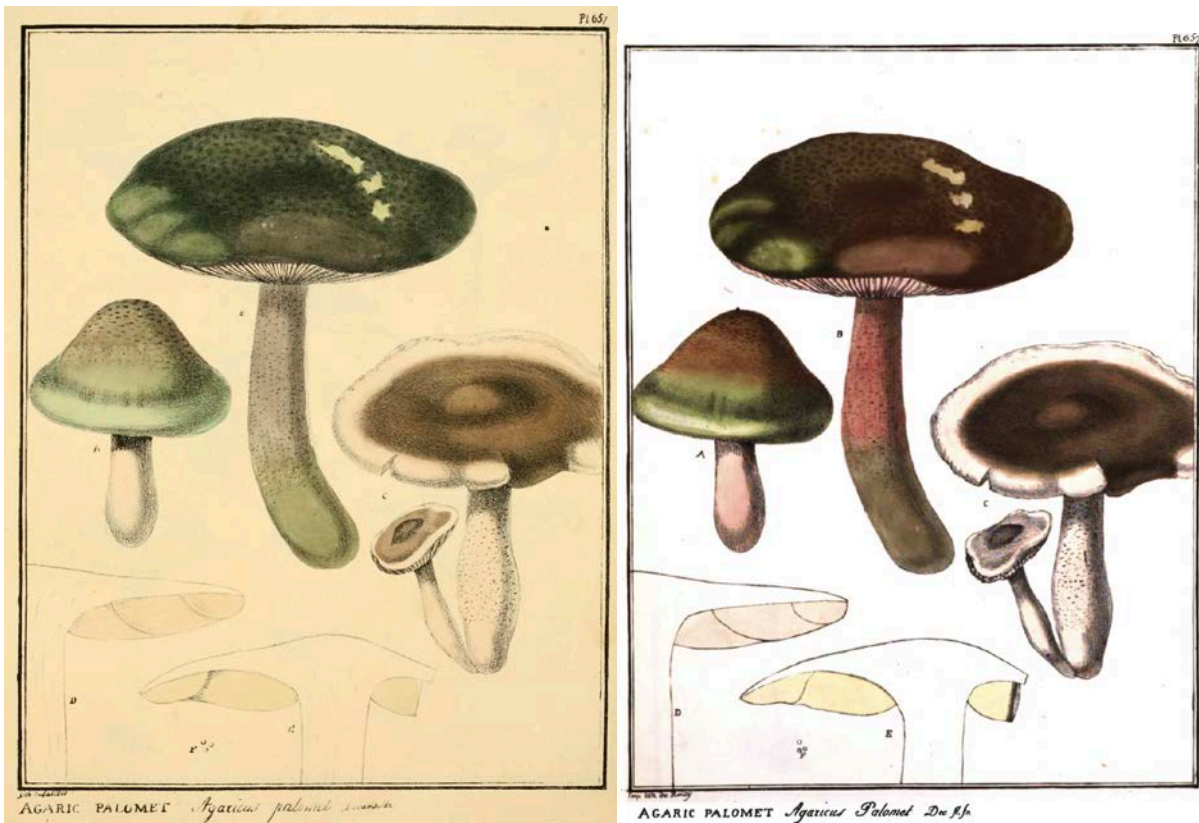
Dans Vittadini, on trouve aussi *Agaricus heterophyllus*, en fait *Russula cyanoxantha*



A nouveau une remarque intéressante sur l'odeur : « L'odeur du champignon frais est quasiment nulle, elle augmente à la dessication et devient assez forte, avec une odeur qui ressemble à celle de l'agaric rouge [probablement *Russula integra*]. »

#### Complément 2 : Letellier

Il a publié entre 1839 et 1842 un certain nombre de planches, en supplément de celles de Bulliard. Malheureusement il n'y a pas de texte et les dessins laissent un peu perplexe. Je présente deux versions de la même planche, issues de sources différentes.



Les champignons de gauche de la version de gauche pourraient représenter *Clitocybe odora* (?), mais pas sur la planche de droite, avec ce rouge. Sur la planche de droite, le mélange de vert et de rouge pourrait faire penser à une russule, mais ni le port, ni le pied coloré. Qu'est le champignon blanc et brun par rapport aux autres ? Pas grand'chose à en tirer. Voir en **Annexe 3** l'*Agaricus maluvium*.

Dans les *Annales des sciences naturelles* de 1835, Letellier donne quelques renseignements sur sa planche :

*Agaricus Palomet.* DC. Fl. fr.

*Variété uniforme* (Suppl. à Bull., t. 657, fig. A. B.). Le chapeau est vert même au bord ; mais cette nuance est plus foncée et bronzée au centre, où elle est marbrée de petites taches brunes. Le pédicule est uni ou couvert de petites taches brunâtres. Trouvé à Saint-Germain, forêt de Montmorency.

Mais il semble quand même difficile de relier cette planche aux palomets de Paulet ou de Thore. On ne sait pas très bien ce que représente la figure C.

### Complément 3 : Jules Rémy, *Champignons et truffes* 1861

Ce livre n'a pas un grand intérêt scientifique ; il est cité par Roumeguère qui n'a pas hésité à y faire quelques emprunts (texte et planche). Le palomet, vu par Rémy :

« Palomet. Le pédicelle du champignon Palomet est nu, uni, d'une forme régulièrement cylindrique, avec un renflement peu prononcé à sa base. La forme du chapeau est d'abord convexe ; mais à mesure que le champignon se développe, le chapeau se creuse sensiblement au centre, de sorte qu'il devient irrégulièrement concave. La couleur du chapeau est d'un gris verdâtre, tournant au blanc, avec quelques stries sur les bords. Les lames, très-nombreuses, sont blanches et à peu près égales entre elles. La chair du chapeau ainsi que celle du pédicelle est blanche et de très-bon goût. Dans les Landes, où le Palomet croît en abondance sur la lisière des bois et sur les terrains incultes, ce champignon est connu sous le nom de Crusagne. Malheureusement le Palomet peut être assez facilement confondu avec d'autres plus ou moins dangereux ; ce qui tient à ce qu'à mesure qu'il se développe il change tout

à fait d'aspect. Deux champignons Palomets, dont l'un a seulement quelques heures de plus que l'autre, ne se ressemblent plus et paraissent appartenir à des espèces entièrement différentes. Au moment où le Palomet sort de terre, son pédicelle cylindrique est seulement un peu renflé vers sa base, la forme du chapeau est régulièrement convexe; sa nuance, à peu près uniforme, est d'un gris légèrement verdâtre. Un peu plus tard le renflement de la base du pédicelle grossit sensiblement, le chapeau se rapproche de plus en plus de la couleur verte; il se déforme, et à mesure qu'il se développe, de convexe, qu'il était d'abord, il devient concave. J'insiste sur ces détails, parce que ces changements de forme et de nuance du Palomet sont cause de fréquents accidents occasionnés, non par le Palomet lui-même, qui est toujours inoffensif, mais par des champignons dangereux pris pour le Palomet à divers degrés de développement. De même que l'Agaric atténué, le Palomet est au nombre des champignons les plus faciles à cultiver. Les habitants des Landes, qui font une grande consommation de Palomets, ne mangent guères que ceux qui proviennent de leurs cultures, et qui, pour cette raison, leur offrent une entière sécurité (voy. chapitre III). »



La planche est extrêmement surprenante et ne représente pas ce qui est dans le texte (Est-ce un coprin ?).

#### Complément 4      Cordier

En 1870, François Simon Cordier publie *Les champignons de la France*. Il n'a pas oublié le palomet de Paulet, comme on peut en juger par la description suivante, quasiment intégralement recopiée de Paulet

« Ag. couleur d'améthyste (*Ag. amethystinus*), Scop., 437.

Paul., t. 95, fig. 9-11. — Fr., Epicr., 150.

*Noms vulgaires* : Mousseron, Palomet, Palombette, Blavet.

Son chapeau est charnu, peu épais, fragile, large de 7 à 8 centimètres, d'abord convexe, puis plane, irrégulièrement arrondi, glabre, lisse, humide, d'une couleur mélangée, dans la jeunesse, de bleu, de

blanc et de vert au centre (gorge de pigeon), se changeant ensuite en roux, à bord d'un blanc sale, subrugueux. Les feuillets blancs deviennent un peu roussâtres avec l'âge, ils sont décurrents, subadnés, de longueur inégale, fins, serrés. Le pédicule, plein, nu, fibreux, ne s'élevant pas à plus de 4 centimètres, est légèrement renflé à sa base.

Cet agaric est comestible, d'un goût exquis; aussi le mange-t-on quelquefois cru. Il croît dans le Midi de la France, en automne, à terre, dans les bois, les friches, sur le gazon, parmi les mousses, ordinairement solitaire. Il a la chair blanche, ferme, l'odeur agréable, et ressemble au Mousseron par son port et sa forme. »

Cette description ne semble pas originale...Cordier indique également palomet comme nom vulgaire de *Russula virescens*.

#### Complément 5      Lespiault

La référence de Roumeguère à l'ouvrage de Maurice Lespiault (qu'il écorche en Lespianet) est intéressante car il le félicite de la qualité de ses aquarelles et il ne dit pas que son icône ne représente pas « son » palomet.

Depuis peu, l'ouvrage de M. Lespiault est sur Gallica. Voici sa description :

« AGARIC PALOMET ; AGARICUS PALOMET (Pl. 1 Fig. 2)

Thore, Chloris des Landes, p. 477 ; Fl. Ag., p. 491. (En gascon, PALOUMETO.) (1)

Chaeau d'un gris blanchâtre vers la circonférence, avec des reflets verts, cendrés ou bleuâtres au centre ; prenant avec l'âge une teinte sale ; pédicule plein, d'une couleur blanche ; chair blanche, tendre, cassante, d'un goût assez agréable.

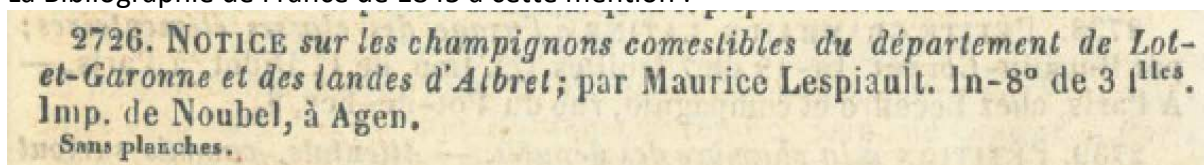
Le palomet est une russule peu différente de l'agaric émétique (variété verte), et non une espèce de mousseron comme le prétendent Paulet et d'autres auteurs qui ont écrit après lui.

On trouve ce champignon dans les landes sablonneuses et boisées ; il est commun dans les *surrèdes de Saint-Lary*.

(1) Du gascon Paloumo, palombe ; sans doute à cause de sa couleur. »

Pour Lespiault, il s'agit clairement d'une Russule, qu'il a représentée sur sa planche 1, fig. 2. Tous les champignons décrits dans ce petit livre ont une référence à une planche, ce qui semble normal, Maurice Lespiault se présentant comme « peintre d'histoire naturelle » et pas comme mycologue. La difficulté est que cette planche semble un mythe ; j'ai réussi à repérer six exemplaires du livre : à la BNF, à l'Institut de France, à Nérac, à Pau et à Toulouse et dans une bibliothèque privée (La SMF ne l'a pas, ni la bibliothèque d'Agen, ville où l'ouvrage a été publié). Ces cinq bibliothèques m'ont confirmé qu'elle ne possédaient pas les planches (Lespiault fait référence à onze planches). Les livres semblent intacts (planches pas arrachées). Les planches étaient peut-être séparées du livre, d'un autre format et ont été séparées des livres dans les bibliothèques et peut être vendues séparément,...ou jamais publiées.

La Bibliographie de France de 1845 a cette mention :



Cette mention « Sans planches » pourrait bien indiquer que malgré la référence à des planches dans le texte, ce livre a été publié sans planches.

La référence à cet ouvrage faite par Roumeguère pourrait laisser penser qu'il n'a pas vu la planche : il fait bien une allusion générale au talent du peintre et cite son texte, mais il ne fait curieusement aucun commentaire sur l'exactitude de la représentation du palomet, alors qu'il ne s'en prive pas pour d'autres livres.

En poursuivant mes recherches, la Bibliothèque de Nérac m'a indiqué qu'un don d'aquarelles de M. Lespiault avait été fait aux archives départementales du Lot-et-Garonne. Après les avoir contactés,

j'ai eu confirmation qu'il s'agissait bien des aquarelles de champignons. L'Association des amis du vieux Nérac, qui prépare un ouvrage à partir de ces planches m'a aimablement communiqué une photographie de l'aquarelle originale de l'Agaric palomet :

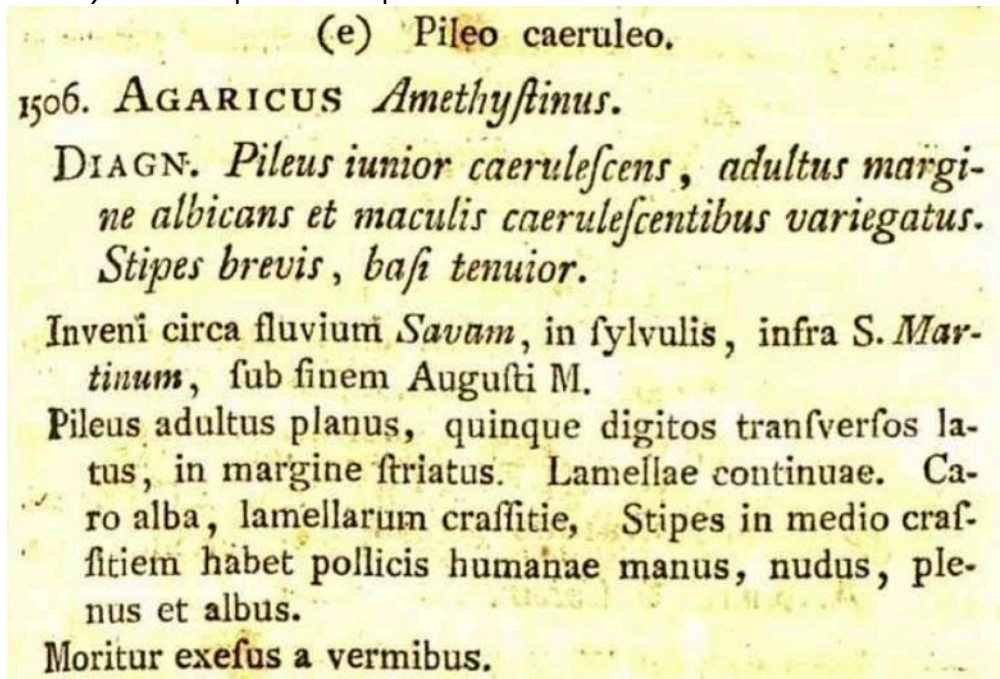


Bien que les craquelures du chapeau, ne soient guère visibles, cette icône semble bien représenter *Russula virescens*, plutôt que d'autres russules candidates palomet (*cyanoxantha*, *grisea*,...). Il est toujours curieux de noter que Lespiault indique palombe comme étymologie du nom en rajoutant « sans doute à cause de sa couleur » tout en dessinant un champignon qui paraît fort loin de la couleur d'une palombe...

Le fait que Roumeguère ne fasse aucun commentaire sur l'icône de Lespiault est probablement dû au fait qu'il ne l'a jamais vue ! Roumeguère qui a publié son article en 1875, donc trente ans après la publication du livre de Lespiault (toujours vivant) a pu apprécier ses qualités de peintre à une autre occasion, ou il s'agit d'une politesse. Compte tenu de l'énergie avec laquelle Roumeguère se bat contre l'assimilation palomet=virescens, il aurait du réagir avec vigueur, mais cette aquarelle n'était pas publiée.

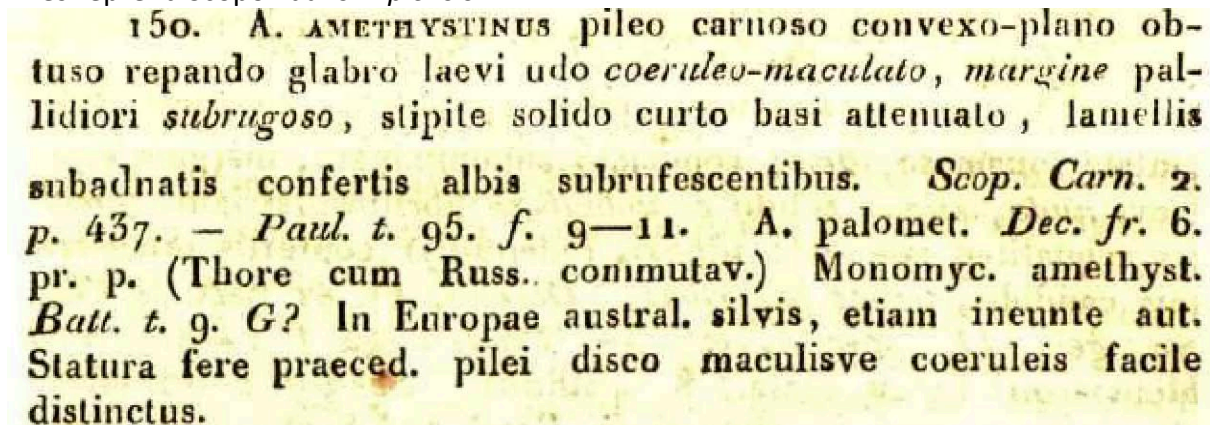
## Chapitre 5 *Agaricus amethystinus*

Dans l'article de Roumeguère et chez plusieurs des auteurs qu'il cite, on trouve l'*Agaricus amethystinus* Scop. Voici Scopoli :



« Chapeau bleu clair dans sa jeunesse, adulte, avec la marge striée plus claire et tacheté de bleu ; pied court, à base atténuée. Lames adnées. Chair blanche, de l'épaisseur des lames. Pied de l'épaisseur d'un pouce humain, nu, plein, blanc. »

Fries reprend Scopoli dans l'*Epicrisis* :



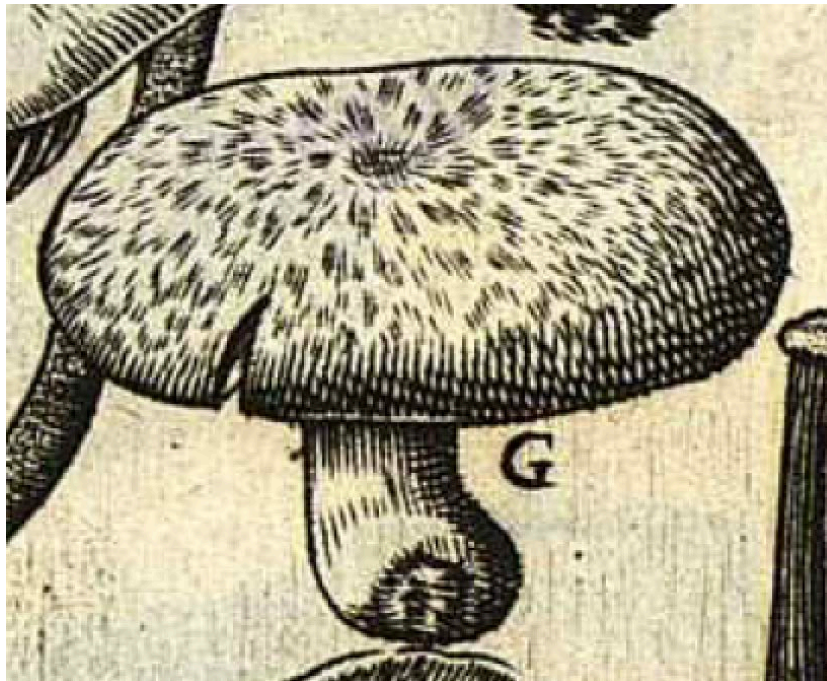
Juste à côté du *Calocybe gambosa*. A la description de Scopoli, il ajoute que la marge, plus claire est subrugueuse, que les lames subadnées, serrées, blanches sont un peu roussissantes. Il renvoie à la planche de Paulet présentée tout au début de cet article, à de Candolle *pro parte*, déjà vu, et dit que Thore l'a confondu avec une russule. Il renvoie également à Battarra, planche 9 G, avec doute.

On peut remarquer que Fries parle également de l'*Agaricus palomet* à propos de *Russula virescens* :

19. *R. virescens*, mitis, pileo carnoso firmo e globoso expanso umbilicatoque innato-flocculoso areolato-ve-verrucoso, margine recto obtuso laevi, stipite spongioso-solido valido subrivuloso lamellisque liberis subconfertis inaequalibus furcatisque albidis. Schaeff. t. 94. excl. f. 1. Vittad. t. 31. Sturm. Deutschl. Fl. III. 3. t. 31. Larbrer. t. 19. f. 3. (et *A. furcatus* Ejusd. t. 20. f. 5). Krombh. t. 67. f. 1—10. *A. Palomet* Thore — Pers. Ch. Comm. p. 227. *A. caseosus* Wallr. Cr. Germ. 4. p. 728. In betuletis etc.; mihi rarissimus in Ölandia modo obvius. Pileus saepe inaequalis, semper siccus, cute in areolas secedente. *A. virescentibus* prioris sectionis certe differt, nec semper virescit, sed lutescit etiam. Inter *R. aeruginosam* Pers. Obs. p. 103 et *A. virescentem* Schaeff. limites laud reperio, nec inter *Secr. n. 514, 516, 517*. Krombh. t. 67. f. 12—15 e statura saltem *R. vesca virescens*! — Antiquitus edulis: *Clus. esc. XIII. sp. 5* asperitiae pilei a *Russulis n. 10—12* bene distincta.

On peut comprendre qu'il s'agit d'*A. palomet* au sens de Persoon, qui ne correspond pas entièrement à la description de Thore, et qui est bien *R. virescens*. Fries sépare donc bien l'espèce de Paulet sous le nom d'*A. amethystinus* (tricholome) de *A. palomet* au sens de Persoon (russule), en ayant des doutes sur ce qu'est réellement *A. palomet* Thore.

Que dit Battarra, en 1759 :



pas très facile de se faire une idée. On peut remarquer la marge striée, des taches ou mèches apprimées, un pied renflé à la base. Regardons la description :



TAB. IX. G. *Myomyces amethystinus* N. In luco FF. Min. Obs. Villae Verucchii hunc invenimus autumnno. Ex mucoris membranulis surgit pedunculus brevis, & plenus. Pileolus fulcos crebros habet. Superne cutis amethystini coloris est, totaque rimosa veluti ragadiis disrupta; in reliquis totus lacteus est.

« Pied court. La marge du chapeau est cannelée. La cuticule est de couleur améthyste, et disjointe en crevasses. Tout le reste du champignon est blanc. » La marge cannelée et le port font penser à une russule, la cuticule crevassée fait penser à *Russula virescens*, mais la cuticule améthyste fait penser à *Russula cutefracta* (quel que soit son rang générique ou infra-générique), telle qu'on la voit dans la photo suivante, par exemple :



Pour moi, *Myomyces amethystinus* Battarra est *Russula cutefracta*, dans une forme plus violette que verte. Plus d'informations sur *Russula cutefrata* en **Annexe 6**.

La description de Scopoli reste incertaine, ne reprend pas complètement celle de Battarra, peut faire penser à une russule, avec la marge striée (reprise de Battarra ?), mais peut s'appliquer également à autre chose.

Rappelons qu'il y a deux (MB) ou trois (IF) autres *Agaricus amethystinus* dans les bases de données :  
*A. amethystinus* Schaeff. 1774, synonyme de *Cortinarius camphoratus*  
*A. amethystinus* Hudson 1778, synonyme de *Laccaria amethystina*  
*A. amethystinus* Quélet 1884 est en fait *Psalliota sylvaticus* var. *amethystina*, publié par Quélet en 1885, donc sans rapport avec ce qui nous intéresse.

En 1869-1872, Léopold Micé, dans son cours de cryptogamie médicale évoque les russules et le palomet :

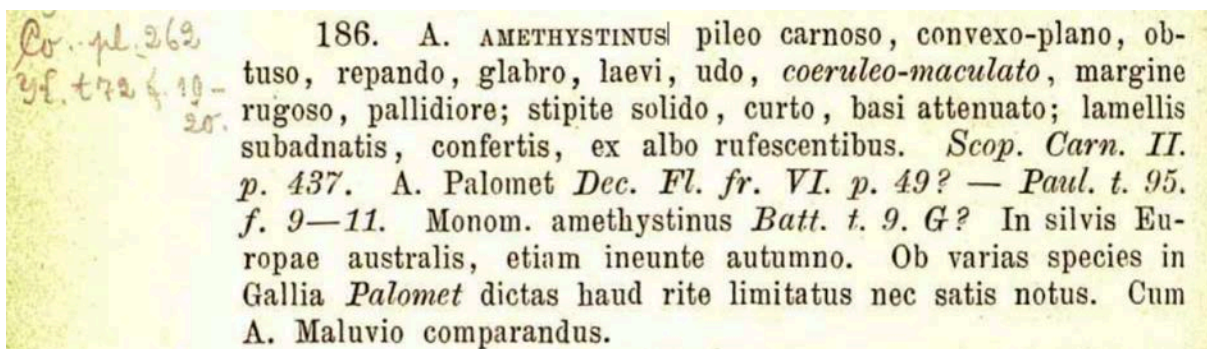
*tanus*. — (β) Les *Russules* ont un chapeau à centre toujours moins déprimé, mais déprimé (Ex. : *Agarici furcatus, emeticus, sanguineus, alutaceus* ou *virescens*), ou bien à centre pointu, mais d'une couleur spéciale (Ex. : *Agaricus aureus*). De plus, les Russules ont leurs lames égales et une saveur le plus souvent âcre. Plusieurs sont rouges (*sanguineus, alutaceus*) ou rougeâtres (une des formes de l'*emeticus*), d'où le nom du sous-genre (*russula*, rougeâtre).

On remarque que l'*Agaricus palomet* ne fait pas partie des russules (voir ci-dessous). En tous cas, il n'est pas synonymisé avec *virescens*.

Le *Palomet* des Landes et du Béarn, *Ag. palometus* ou *amethystinus*, encore appelé *Colombe*, *Bleuet*, noms qui viennent tous de ce que le chapeau est de couleur bleue tirant sur le violet gorge-de-pigeon ; il est du même groupe (*Tricholoma*) que le vrai mousseron dans la classification de MM. de Seynes et Marchand ;

Micé est un des rares à synonymiser *A. palomet* et *A. amethystinus* ! Il maintient la logique : palomet = champignon bleu.

En 1874, Fries reprend l'*A. amethystinus* dans les *Hymenomycetes* :



Peu de nouveauté par rapport à l'Epicrisis. Il indique cependant un lien avec *A. maluvium*. L'*A. palomet* DC. est maintenant bien considéré comme un tricholome et plus une russule. La description de Fries s'écarte des russules en s'inspirant de Paulet.

Quélet plaisante sur l'*Agaricus amethystinus* dans *Les champignons du Jura et des Vosges* :

4. *Tricholoma palumbinum* (Paul. t. xcv, f. 9-11).— Ce gentil Mousseron français, dont l'admirable *T. amethystinum* Fr., espèce fictive, tire son origine, est une variété du *Tricholoma Prunulus* Q., aux lamelles blanches, au chapeau pruineux, *blanc crème*, avec une teinte *lilas incarnadin* (gorge de pigeon) répandue sur le disque et aussi tendre que fugace, et qui reprend bientôt la nuance uniforme *ochracée* ou *grisâtre*, des *T. Georgii* et *albellum*; dont il a également la spore (0,007) pruniforme, pointillée et blanche.

*Avril.* — En cercles dans les pelouses des terrains sablonneux et calcaires des environs de Paris. C'est un aliment très-délicat.

De nombreux exemplaires vivants envoyés par nos savants et obligeants amis, de *Bellevue* par M. E. Roze, et de *Montmorency* par M. E. Boudier, m'ont enfin permis de confirmer mes doutes sur l'existence d'une espèce que j'ai vainement cherchée pendant bien des années.

La description de Quélet confirme celle de Paulet et il semble bien l'avoir vu vivant, récolté de la région parisienne, mais il semble rare. Il considère que l'espèce de Fries est fictive, s'inspirant de diverses sources. C'est la première confirmation sérieuse du palomet de Paulet.

Bien que Boudier et Roze lui en aient envoyé, ils ne les ont pas représentés dans leurs iconographies.

Cooke & Quélet présentent une série de champignons proches du mousseron (*Calocybe gambosa*) en 1878, cette fois-ci sous le nom d'*amethystinus* :

Series B. Pileus lævis, glaber.

V. VERNALES, DELICIOSI, GUTTATA L. PRUNULOIDEA.

a. *Lamellis albis albidisve.*

- † 192. **gambosus**, Fr. *Sv. Svamp.*, t. 9.  
Ochroleucus vel alutaceus; pileo maculato; margine stipiteque, apice flocculosis; lamellis albidis.
193. **Georgii**, Clus. *Fl. Dan.*, t. 1672.  
Lacteo-ochraceus; pileo sicco flocculoso-molli, margine nudo; lamellis stipiteque albis.
194. **amethystinus**, Scop. *Paul.*, t. 95, f. 9-11.  
Pileo lacteo, disco incarnato-lilacino, maculato; lamellis stipiteque albis.
- † 195. **albellus**, Fr. *Sm. Seem. Jour.*, t. 46.  
Albo-lacteus; pileo squamoso-maculato; lamellis antice latioribus candidis.
196. **borealis**, Fr. *Icon.*, t. 41, f. 1.  
Pileo incarnato, rivuloso, expallente; stipite elastico, lamellisque albis.

Quélet reparle de ce champignon dans sa flore mycologique (1888), cette fois-ci sous le nom de *palumbina* :

## C. VERNALES.

Peridium et stipe très charnus, tendres et fragiles. Lamelles sinuées. Printaniers et délicieux.

**Georgii.** Stipe épais, strié, vilieux au sommet, blanc ou crème. Peridium convexe (0<sup>m</sup>1), finement tomenteux, crème, ocracé ou nankin, parfois bordé de gris ou de fauve; marge enroulée, prulineuse et blanche. Chair compacte, *blanche*, odeur et saveur très agréables. Lamelles émarginées, blanches, puis crème. Spore ovoïde (0<sup>mm</sup> 008).

L'Ecluse. *mousseron*, Matth. Com. Bull., t. 142. *Pomonæ*, Lenz., f. 6. *gambosus*, Fr. Sv. sv., t. 9.

**albella.** D'un beau *blanc* mat. Stipe ovoïde, puis allongé. Peridium d'abord en bouton de soutane, puis aplani. Lamelles blanches, puis crème.

De Cand. Fl. fr. *pallidus*, Schæf., t. 50. Roz. et Rich., t. 30, f. 1-8.

**graveolens.** Stipe blanchâtre. Peridium *gris* ou *fuligineux*, uni ou taché de bistre. Lamelles blanc bistré.

Pers. Syn., p. 361. *tigrinus*, Fr. Ic., t. 41.

Avril-mai, rarement novembre; juin dans les montagnes. — Pâturages et bruyères. Comestible.

**palumbina.** Stipe et lamelles blanc crème. Peridium prulineux, *blanc crème* avec le milieu *lilas incarnadin*, gorge de pigeon, puis crème ocracé.

Paul. Ch., t. 95, f. 9-11.

Avril. — Pelouses sablonneuses. Environs de Paris, Ouest, Provence, etc. Comestible.

L'espèce est citée par Kühner & Romagnesi, dans leur flore, en tant que variété de *georgii*, aujourd'hui *gambosa* :

F) Grosse espèce [Fig. 221\*], à chap. de 5-15 cm. et st.  $\times$  1-2 cm. ou davantage. St. blanc, blanchâtre ou crème. Chap. typiquement blanc, crème ou ocracé à brun-jaune (rarement fuligineux à brun-gris, var. **graveolens** PERS., ou lilas-incarnat au milieu, var. **palumbinum** PAULET), très charnu au disque, aminci au bord, qui est étroitement involuté. Lam. très serrées, blanches ou pâles. C au printemps surtout Mai) en lisière des bois.  $\times \times \times$  — Boud. 27. L 26 B, *gambosum* FR., 27 A, *graveolens* PERS..... **Georgii** (CLUS.) SINGER [Fig. 221\*].

En 1999, Bon publie un nom valide pour cette variété, dans les Documents mycologiques

*Calocybe gambosa* var. *palumbina* (Paulet) comb. nov.

Basionyme : *Agaricus georgii* var. *palumbinus* Paulet, 1790 Traité des Champignons, pl. 95 : 11.

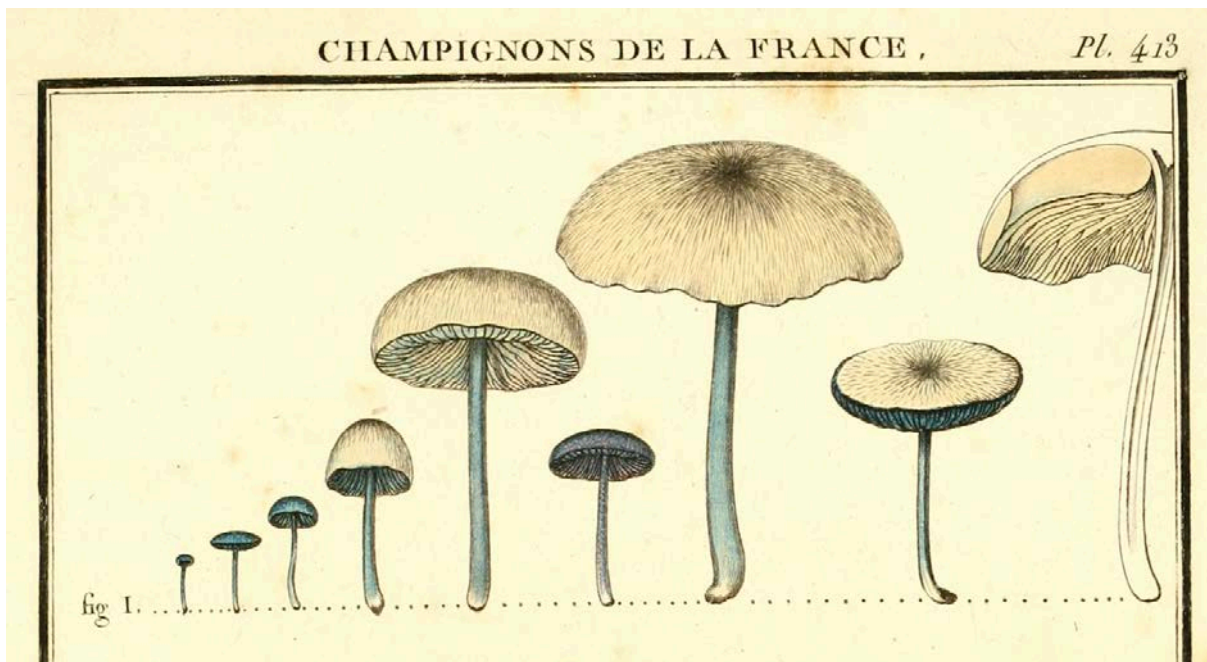
(non *Agaricus palumbinus* Paulet in Paulet et Leveillé 1855, apparenté à *Hygrophorus limacinus*)

Cette espèce n'est cependant représentée dans aucun livre moderne et est très rarement citée. N'étant pas un tricholome, mais un *Calocybe*, il n'est pas dans les monographies récentes sur les tricholomes (Bon, Riva,...).

## Chapitre 6 Autres palombes

D'autres champignons sont qualifiés de « palombes ». Voyons si certains pourraient se rattacher à nos palomets.

Chez Bulliard, en dehors de la planche 509, déjà évoquée, le seul champignon évoquant notre sujet est le « Gorge-de-pigeon », mais il s'agit manifestement d'un entolome du groupe *dichroum*, comme on le voit sur la planche 413 :



L'AGARIC GORGE-DE-PIGEON, *Agaricus Columbarius* fig. I est assez commun dans nos bois en été et en automne, son pédicule n'est fistuleux que dans le haut, ses feuillets sont larges et libres; il n'a presque point de chair; dans son développement parfait sa surface est satinée, chatoyante et un peu pelucheuse: il y en a de bleus, de violets, il y en a d'autres qui sont bleus dessous et gris dessus, on en trouve aussi qui sont presque entièrement gris.

Dans les bases de données, on trouve deux *Agaricus palumbinus* :

Le premier est celui de Berkeley (1850)

282. *A. (Pluteus) palumbinus*, n. s.; pileo convexo umbonato glabro erugi carnosulo palumbino; stipite solido albo deorsum leviter incrassato; lamellis ex albo roseis liberis. Hook. fil., No. 72, cum ic.

HAB. On trunks of living trees. Darjeeling, 7,500 feet. Rare.

Inodorous. Pileus 2 inches across, convex, subhemispherical, obtusely umbonate, dry, smooth, even, dove-coloured. Stem about 2 inches high,  $\frac{1}{3}$  of an inch thick, ascending, white, solid, slightly thickened downwards, and expanded at the base. Gills rose-coloured, at first white, perfectly free.

Nearly allied to *A. phlebophorus*, but quite even and distinctly umbonate. There is no other species with which it can be confounded, except *A. Curtisii*, Berk., which is at once distinguished by its viscid, liver-coloured pileus.

C'est un *Pluteus* du Bengale occidental, sans rapport avec notre sujet.

L'autre est celui de Lévillé :

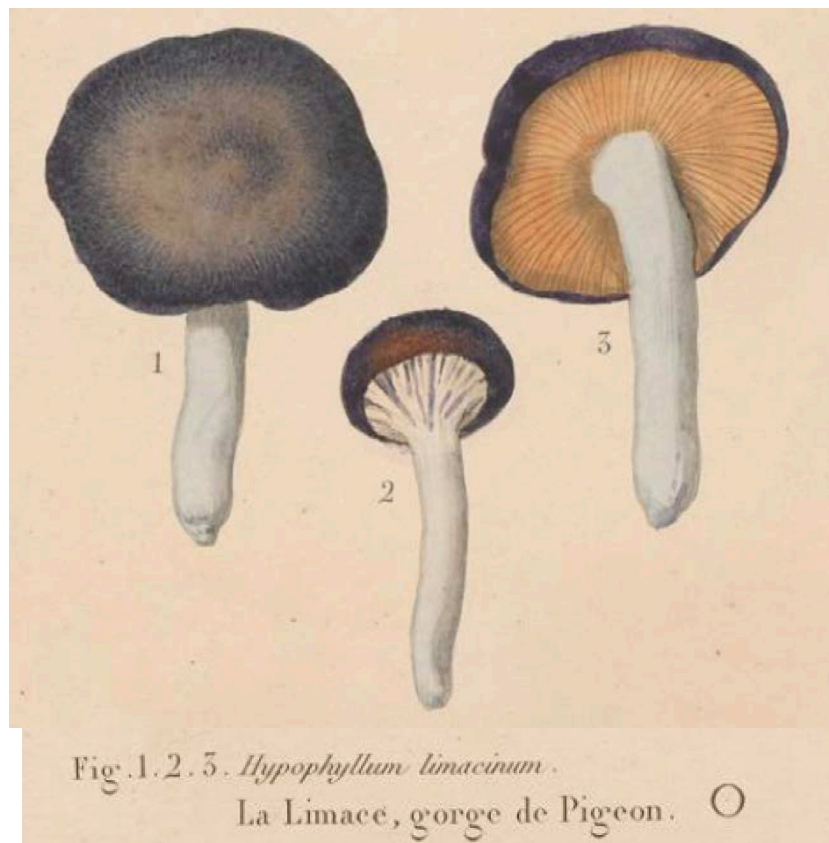
AGARICUS PALUMBINUS. LÉVEILLÉ. — Pl. LXXXVI, fig. 1-3.

**LA LIMACE GORGE-DE-PIGEON.** — *Hypophyllum limacinum*. PAULET.

Chapeau charnu, convexe, puis dilaté, sans mamelon ; sa surface est lisse, visqueuse, d'une couleur fausse qui résulte du mélange du roux, du bleu et du violet. Lames assez espacées, d'inégale longueur, adhérentes à la partie supérieure du pédicule; elles sont d'une teinte rousse qui rappelle le dos de la limace rouge. Dans leur jeunesse, elles sont recouvertes d'une cortine blanche ou voile aranéeux qui disparaît promptement. Pédicule droit, plein, cylindrique, bleu ou violet. Chair assez ferme.

**HABITAT.** A terre, en automne, à Vincennes et au bois de Boulogne.

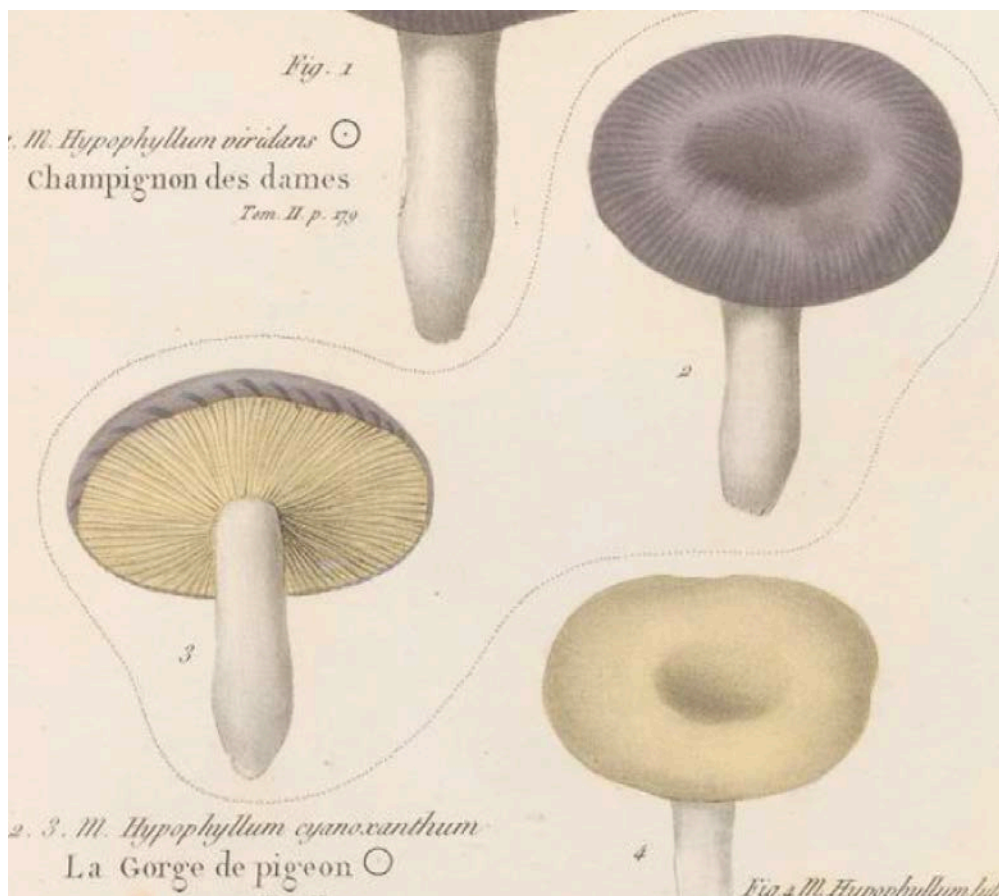
**Propriétés.** Paulet dit que ce champignon se conserve très-bien sans se corrompre et qu'il n'incommode pas les animaux.



Il semble être un cortinaire, avec ses lames rousses et sa cortine...mais pas un palomet.

Il y a une autre « gorge-de-pigeon » chez Paulet :

IX. *La Gorge-de-pigeon* (pl. LXXXVI, fig. 2, 3 ; & *Synon. des espèces, n.º 40, a*). Cette espèce, que l'Ecluse a encore fait connoître, est beaucoup plus analogue que la précédente aux espèces de cette famille & de cet ordre, soit pour la taille, soit pour la disposition de ses parties. Elle en diffère par la variété de ses couleurs, celles du chapiteau étant un mélange de rouge, de blanc & de bleu, jouant comme celles de gorge - de - pigeon, avec des feuilletts jaunes; d'ailleurs, la disposition de ces feuilletts, du chapiteau & de la tige paroissent les mêmes, ainsi que les qualités. Je ne l'ai pas trouvée exactement la même en France.



AGARICUS CYANOXANTHUS. SCHAEFFER. — Pl. LXXVI, fig. 2, 3.

**LA GORGE-DE-PIGEON.** — *Hypophyllum cyanoxanthum*. PAULET.

Chapeau charnu, ferme, d'abord convexe, puis déprimé, glabre, d'une couleur bleue ou violette souvent très-intense. Lames nombreuses, souvent bifides, blanches dans la jeunesse et jaunissant avec l'âge, plus larges vers la marge du chapeau, aiguës à l'autre extrémité et adhérentes au sommet du pédicule, qui est gros, plein, cylindrique, glabre et d'une teinte violette, mais pas constamment.

**HABITAT.** A terre, dans les bois, en été et en automne.

*Agaricus cyanoxanthus*. SCHAEFF. *Icon. fung. Bav.* tom. I, tab. 93.

*Russula vesca*. FR. *Epic. Syst. myc.* p. 352.

**Propriétés.** La chair est blanche, assez ferme, sans odeur ni saveur, ce qui fait qu'elle se prête à tous les assaisonnements. Depuis longtemps on fait un grand usage de ce champignon.

Les lames, « jaunes » selon Paulet, « jaunissant avec l'âge » selon Lévillé, ont fait synonymiser ce champignon avec *Russula grisea*, qui a bien une couleur de palombe, ce qui est difficile à percevoir sur la planche, de qualité très médiocre.

En 1883, Quélet publie *Russula palumbina* :

**RUSSULA PALUMBINA** Paul, t. 76, f. 2—3. Stipe plein, dilaté en haut, ferme, ridé-strié, blanc. Chapeau globuleux puis en soucoupe (0<sup>m</sup>,06—8), à peine visqueux, uni et prumineux au bord, azurin, lilacin ou gris perle, nuancé, au milieu, de rose, de jaune, de vert et d'olive, puis verdoyant. Chair élastique, blanche, lilacine sous la cuticule séparable, sapide. Lamelles adnées, crème avec une légère teinte chair d'abricot. Spore sphérique (0<sup>mm</sup>,008) aculéolée, citrine. (Pl. XI, fig. 11.)



Qui s'avère être *Russula grisea*, à laquelle elle a été synonymisée ultérieurement. Nous avons déjà fait la remarque que *grisea* avait une couleur de palombe.

Quélet reparle de *palumbina* dans sa *Flore* :

c. *Versicolores*.

Peridium ample, versicolore. Chair compacte et douce.

**palumbina.** Stipe plein, ferme, ridé, strié et blanc. Peridium globuleux, puis en soucoupe (0<sup>m</sup> 06-7), un peu visqueux,

340

FLORE MYCOLOGIQUE

pruineux au bord, *azurin*, *lilacin* ou *gris perle*, nuancé, au milieu, de rose, de jaune, de vert et d'olive, puis *verdoyant*. Chair élastique, blanche, lilacine sous la cuticule séparable, sapide. Lamelles adnées, crème avec une teinte chair d'abricot. Spore (0<sup>mm</sup> 008) citrine.

Quélet. *As. fr.* 1882, t. 11, f. 11. *cyanoxanthum*, *gorge de pigeon*, Paul., t. 76, f. 2-3. *grisea*, *cærulea*, Pers. Syn., nos 358 et 359. *sapida*, Roques, t. 10, f. 4.

Été. — Dans les sapinières des bois secs. Jura, Alpes, Nord et Ouest. Comestible.

où nous retrouvons des références déjà explorées.



*Russula palumbina* est reprise par Pilát en 1959 :



5 *Russula palumbina* Quél. — holubinka doupňáková. — Jedlá, ale nechutná.

Les couleurs sont un peu surprenantes, les tons étant plutôt gris et violacé que brun et violacé, comme sur cette planche.

Et, pour les amateurs de tchèque, le texte :

25 *Russula palumbina* Quél. —  
holubinka doupňáková

Podobá se značně vybledlé holubince namodralé (*Russula cyanoxantha*), má však krémově bledé výtrusy, mnohem křehčí konsistenci dužniny a lupenů a její dužnina se zbarvuje působením zelené skalice ( $\text{FeSO}_4$ ) růžově až oranžově, kdežto dužnina holubinky namodralé se nemění.

Klobouk měří 4–10 cm v průměru, má normální holubinkový tvar s okrajem méně ostrým a méně podehnutým než u holubinky namodralé, dosti tupým, dlouho hladkým a teprve pozdě rýhovaným; celý je břidlicově šedý do fialova, olivova nebo nachova, někdy růžově fialový až šeříkově růžový, uprostřed často žlutavý, s barvami rozmytými a většinou dosti bledými, často rezavě skvrnitý. Pokožka trochu slizká, lysá a hladká, matná, často ojněná a někdy trochu radiálně žilkovaná.

Lupeny jsou skoro bílé, později smetanové, mírně zaoblené, křehké, ve stáří na ostří rezavě skvrnité, u třeně rovně připojené nebo slabě ztenčené.

Třeň je 2–6 cm dlouhý a 1,2–2,5 cm tlustý, bílý, často zčásti červenavě nadechlý a na basi někdy narozavělý, hladký, později vrásčitý nebo jemně žilkovaný, válcovitý až trochu kyjovitý, plný a dlouho pevný, pak trochu houbovitý, ve stáří rezavějící.

Dužnina bílá, chuti mírné. Mladé exempláře však někdy chutnají dosti ostře. Vůně je nenápadná. Zelenou skalici ( $\text{FeSO}_4$ ) se zbarvuje růžově masově nebo slabě rezavě až oranžově.

Prach výtrusný je bledě smetanový. Basidie 35–50 × 7–10  $\mu$ . Cystidy na ploše i ostří lupenů 60–100 × 6–10  $\mu$ . V epikutis nehojné pileocysty kyjovitého tvaru, 4–8  $\mu$  tlusté.

Výtrusy jsou široce elipsoidní, k apikulu stažené, dosti hruškovitého tvaru, 6–9 × 6–7  $\mu$  veliké, izolovaně tečkované až drobně ostnitě, řidčeji se sporným spojováním, takže anastomosis sotva tvoří sítku.

Rozšíření. V lesích dubových nebo bukových, někdy i pod jedlemi, místy velmi rozšířený druh,

který se objevuje za příznivého počasí ve velkém množství od června až do podzimu. Vyobrazené exempláře byly nalezeny u Černolic nedaleko Všenor u Prahy, v dubině, kde je velmi hojná (Pilát).

Upotřebení. Jedlá, nikoliv však chutná houba; má chuť rozhodně daleko podradnější než holubinka namodralá (*Russula cyanoxantha*), které se dosti podobá. Sám tento druh po špatných zkušenostech k jídlu nesbírám.

Poznámky. Holubinka doupňáková se velmi často podobá holubince namodralé (*Russula cyanoxantha*), která se liší lupeny nelámavými, pružnými (přejedeme-li je prstem, nelámou se). Jsou také bělejší, protože tento druh má čistě bílé výtrusy. Její dužnina se zelenou skalicí vůbec nezbarvuje.

Podobná je rovněž holubinka podmračná (*Russula parazurea* J. Schaeffer), která má klobouk špinavě a tmavě modrozelený až zelenomodrý nebo až olivově nebo břidlicově šedý, velmi značně ojněný a často radiálně vrásčitý, lupeny bílé, později nažloutlé, třeň bílý, nikdy načervenalý, dužninu mírnou (jen lupeny v mládí chutnají poněkud ostře) a výtrusy bledě smetanové, tenkostěnné, sífkované a dermatocystidy kyjovité nebo vřetenité. Roste v listnatých i borových lesích na výslunných místech.

Synonyma. *Agaricus griseus* Secretan 1833 p. p., *Russula grisea* sensu Gillet 1874, Singer 1932, J. Schaeffer 1933, non Melzer et Zvara, nec Krombholz, Beardslee, Bresadola, *Russula furcata* Cooke sensu Melzer et Zvára. — Julius Schaeffer uvádí ještě jako možná synonyma: *Russula cyanoxantha* Schaeffer, Fries, Krombholz, Romell, Beardslee, Burlingham, *Russula cutescens* Cooke, Lange, *Russula smaragdina* Crawshay, *Russula heterophylla* Berkeley, *Russula vesca* Cooke, Moreau, *Russula glauca* Burlingh.

*Russula palumbina* Quél. je zbarvením klobouku velmi proměnlivý druh. Nejčastěji se sice podobá *R. cyanoxantha*, některé staré exempláře však upomínají na *Russula vesca*, jak vidíme na př. na naší tabuli. Staré exempláře však nejsou vždy takto zbarveny, na což upozorňujeme, aby nedošlo k omylům.

*Russula palumbina* Paulet ex Quélet 1883 est synonymisée avec *Russula grisea* Fries 1838, qui a priorité.

Roger Heim, en 1957, dans *Les champignons d'Europe* qualifie *R. virescens* de palomet, bise verte, biscotte ; mais il rassemble dans un paragraphe intitulé « Les palombes » : les *Russula amoena*, *grisea*, *parazurea* et *aeruginea*.

## B) LES PALOMBES

*Russules de teintes variées mais non rouges, à chair douce ou douceâtre; revêtement finement tomenteux; sporée crème.*

Deux sections couvrent ce groupe :

La première comporte des formes venant sous hêtres, à forte odeur caractéristique « de topinambours en train de cuire ou d'écrevisses cuites » (ROMAGNESI), plus simplement d'*Hygrophorus cossus*. Microscopiquement, l'arête des lames présente des poils saillants et effilés. C'est le **Russula amoena**, au chapeau (5-8) variant du vert au pourpre. Sa var. **violeipes** (5-8) offre un pied violet et un chapeau aux teintes pareillement brouillées — vert, jaune et violet —, souvent jaune de chrome.

La seconde réunit des Russules inodores — ou presque — et à arête privée de longs poils; leur distinction précise est souvent malaisée. C'est le groupe de la Russule grise ou gorge de pigeon (**R. grisea**) (6-8), celle-ci propre aux sapinières, dont le chapeau montre une cuticule gris lilacin, souvent plus pâle au centre, sous laquelle la chair se révèle violette; la sporée est d'un crème nettement ocré. Dans le **R. parazurea** des feuillus, à spores crème, le chapeau est franchement gris bleuté ou gris olivâtre assez sombre, tirant parfois au roux sur le centre, et la chair recèle une faible odeur de fromage. Enfin, la Russule érugineuse (**R. aeruginea**) livre un chapeau (5-8) nettement vert-olive, mais clair, ponctué comme les lamelles de petites taches rouillées, et des lames serrées et élastiques; elle semble liée à la fois aux bouleaux et aux épicéas.

Bien d'autres formes ont été décrites, ou pourraient l'être, dans ce groupe.

*Amoena* se distingue des autres par son odeur, sinon on reroove les russules *grisea* et *parazurea*, qui méritent bien leur nom de palombes.

## Chapitre 7 Conclusions

Cette exploration bibliographique a, nous l'espérons, permis d'éclaircir certains points concernant les palomets. Ce qui suit est naturellement conjectural, les protagonistes (auteurs et champignons...) étant disparus depuis longtemps.

**Le nom vernaculaire « palomet » s'applique à plusieurs espèces**, ce qui n'a rien de surprenant.

**Le palomet de Paulet, du Béarn, semble bien être une variété de *Calocybe gambosa***, le mousseron ou tricholome de la St Georges, temporairement appelée *Agaricus amethystinus*. Cette variété est rare, très peu présente dans la littérature, voire absente des ouvrages modernes. Depuis Paulet, le témoignage de Quélet donne une réalité à cette espèce. Paulet n'a jamais dit que c'était un champignon courant. Sa description et l'habitat correspondent bien à *C. gambosa*, à part la couleur, spécifique.

Le mousseron a en grande partie disparu des pâtures, à cause des traitements chimiques; sa variété a pu encore plus se raréfier ? Des récoltes ont été signalées en Normandie.

Au vu des témoignages de Noulet & Dassier et Roumeguère, il est raisonnable de penser que **le palomet des Landes le plus typique est *Russula cyanoxantha***, de par sa couleur qui est bien celle d'une palombe, sa relative fréquence, sa comestibilité et ses lames flexibles qui la séparent un peu des autres russules.

Cela n'exclut naturellement pas que le nom de palomet soit utilisé par extension pour d'autres russules couleur palombe, comme *grisea* et affines ou pour des russules vertes, comme *virescens* ou *heterophylla*.

En **Annexe 8** sont présentés d'autres noms locaux du palomet, dont certains confirment qu'il s'agit bien de russules.

On peut penser que Thore a eu en main une *virescens*, faisant partie de la large famille des palomets, mais pas le Tome 6 de Bulliard ( ?). La remarque sur le fait qu'elle se pèle facilement n'implique pas une cuticule séparable, mais qu'elle possède une chair assez ferme pour être pelée au couteau ( ?). ***Agaricus palomet* Thore est donc probablement synonyme de *Russula virescens*, mais cela n'implique pas que le nom vernaculaire « palomet » corresponde automatiquement à *R. virescens*.**

Les qualités gustatives respectives de divers champignons étant affaire de goût personnel, il n'est pas possible de pencher vers telle ou telle espèce sous prétexte qu'elle serait meilleure qu'une autre.

Les remarques de Vittadini sur l'odeur des russules en train de sécher permet de concilier le fait que ces russules-palomet n'ont presque pas d'odeur sur le frais, mais sont nettement plus odorantes en cours de dessiccation (cf. Roumeguère, note 5).

Thore, en donnant le nom scientifique de *Agaricus palomet*, puis Persoon, qui n'a pas dû aller dans les Landes mais a bien décrit *Russula virescens* ont emporté la décision : la plupart des auteurs du 19<sup>ème</sup> siècle et les auteurs du 20<sup>ème</sup> siècle répètent à leur suite que *Russula virescens* = palomet et vice versa.

## **Noulet, Dassier ou Roumeguère, bien qu'ayant vu des palomets sur place, n'ont bien sûr pas la réputation mycologique de Persoon et leurs conclusions ont été oubliées...**

En complément, en **annexe 8**, on trouvera des mentions du palomet dans des ouvrages de mycologie de 1878 à 1963 ; en **annexe 9** nous présentons des extraits concernant la culture du palomet dans les Landes ; en **annexe 10**, le palomet dans les dictionnaires de 1690 à 2017; en **annexe 11**, des références au palomet dans des revues, des journaux, des bulletins de sociétés savantes, de 1830 à 1954.

### **Post-scriptum**

Je découvre dans la Revue de Mycologie (Roumeguère) de 1892, un article de René Ferry sur l'étymologie du mot Pilz, qui désigne les champignons en allemand. Il y a une digression sur les russules :

« De même le mot Täubling, qu'en allemand on applique aux Russules, nous paraît avoir une origine analogue : Taube, Biset, ramier ou pigeon gris et ce terme, s'expliquant pour les *Russula palumbina*, *cyanoxantha*, *grisea*, a plus tard été étendu à d'autres espèces sans aucun respect pour leur couleur. Cette extension se rencontre du reste déjà dans Clusius, qui distingue, parmi les espèces comestibles Frau Täubling (*R. virescens*), Blaue Täubling (*R. depallens* et *cyanoxantha*); Roth Täubling (*R. integra* ou *alutacea*), Schwartz Täubling (*R. grisea*). Le même terme Palombe (pigeon ramier) a dû être aussi l'origine du mot palombet ou palomet, qui paraît s'appliquer aujourd'hui dans le midi de la France surtout au *R. virescens*, dont la couleur n'a cependant plus guère de rapport avec celle du biset.

(1)

(1) Mon opinion, que le nom de Palomet a été primitivement donné à des champignons gris ou ardoisés se trouve confirmée par les faits suivants :

1\* Noulet et Dassier (Traité des Champignons comestibles du bassin sous-pyrénéen 1838), décrivent leur Agaric pectinacé Palomet comme « diversement nuancé de vert, le plus souvent blanchâtre ou gorge de pigeon au centre » : ils disent que ce terme correspond à la fois à *Agaricus virescens* Pers. et à *Ag. cyanoxantha* Pers..

2\* Ils citent l'opinion de Léon Dufour sur ce terme de Palomet que Thore a fait connaître le premier dans sa Chloris des Landes, 1803 : « Feu mon ami Thore, nous écrit .M. Léon Dufour, a lancé dans la science sous cette dénomination (palomet) un agaric comestible que tous les floristes ont accepté sur parole sans l'avoir vu autrement qu'en peinture... il y en a une variété à chapeau ou violacé ou purpurin en dessus. Quant au nom de palomet, il pourrait bien venir de la couleur cendrée, bleuâtre, parfois verdâtre de son chapeau, couleur qui rappelle celle de la gorge de la palombe (palomé en patois) »

3\* Ces auteurs ajoutent : « Partout dans le département des Landes, quand nous avons demandé le palomet, on nous a apporté les variétés verdâtres, bleuâtres ou purpurines de l'agaric pectinacé. »

4\* Quant à l'*Agaricus palumbinus* Paulet, M. Quélet en fait le synonyme de *Russula grisea* Pers. »

Malgré quelques inexactitudes, Ferry arrive aux mêmes conclusions que moi, en se basant sur le bon sens et le livre de Noulet et Dassier que nous avons déjà analysé.

Quelques remarques :

- *R. palumbina* Quélet est synonyme de *R. grisea* Fr.
- *R. depallens* a beaucoup de significations, on va supposer qu'il s'agit ici de heterophylla (pas très bleue) ??
- Schwartz Täubling est-il vraiment *Russula grisea* ? Voici la description de Charles de l'Escluse :

*Quarta* species minor est Tertiâ, nec ejus superficiem (quæ orbicularis est figura) diametrum binas uncias excedere puto. Vncialis longitudinis pediculo sustinetur, graciliore quàm superior: superna pars quodam modo pulvinata, in medio nonnihil cōpressa, & umbilici formam exprimens, colore flavescente, veluti fuligine infecto: inferna pars alba, fuscis strijs à pediculo ad circūferentiam distincta. Germani Schwarze Teubelinge/ id est, nigrum cognominant.

La couleur jaunâtre (flavescente) envahie de gris velouté (veluti fuligine infecto) ne fait pas vraiment penser à *grisea*...et dans les livres allemands, on trouve plutôt *Russula nigricans* en tant que schwartz Taübling, ce qui se comprend facilement.

## Annexe 1

*Agaricus sapidus*

*Sapidus* veut dire : « qui a du goût, de la saveur ».

Persoon a décrit *Agaricus sapidus* en 1828 dans *Mycologia Europaea* (T3, page 99) :

\*\*\* *Colore pilei albido, pallente.*

157. *sapidus*, subsolitarius totus albus, pileo carnosio planiusculo laevi unicolore, lamellis plano - decurrentibus subdistinctis, stipite aequali solido subtenace.

In sylvula Vincennes, prope Parisios, collectus, Octobri. Magnitudine mediocri. Pil. 2 ad 2  $\frac{1}{2}$  unc. latus. Lamell. 2 lin. latae. Stipes 2 unc. longus, 2 - 3 lin. crassus. Sapor fungi recentis gratus, uti *Ag. campestris*.  
Linn.

« Champignon entièrement blanc, chapeau lisse, pied cylindrique, solide, subtenace, lames adnées-décurrentes. Taille assez petite ; saveur agréable, comme celle de *Agaricus campestris* ». Ce champignon est décrit entre deux hygrophores.

Quelqu'il soit, ce champignon n'a rien à voir avec l'*Agaricus sapidus* de Roques. D'ailleurs Roques renvoie au *Synopsis* de Persoon (1808), page 445, sous le nom d'*Agaricus (Russula) griseus* :

558. A. RVSS. GRISEVS: magnus, pileo subdepresso e griseo dilute purpurascente: margine laevi, lamellis latis crassis flavescentibus, stipite longo albo.  
Hab. rarius in faginetis.  
Stipes, hac in familia rarius quid!, 4—5 vnc. altus,  $\frac{3}{4}$  vnc. crassus. Lamel. rigidae. Pil. 3—4 vnc. latus, disco rubellus, margine griseo-olivaceus. Sapor gratus.

On retrouve bien l'espèce décrite par Roques. Roques donne une autre référence : le N° 420 de l'article Agaric de l'*Encyclopédie méthodique* de Lamarck, supplément, éditée sous la direction de M. Poiret en 1810 :

410. AGARIC savoureux. *Agaricus sapidus*.

*Agaricus* (griseus), magnus, pileo subdepresso, à griseo dilutè purpurascènte ; margine levi ; lamellis latis, crassis, flavescèntibus ; stipite longo, albo. Perf. Synops. 445.

Il est doué d'une saveur assez agréable. Son pédicule est de couleur blanchâtre, long de quatre à cinq pouces, épais de neuf lignes, soutenant un chapeau large de trois à quatre pouces, convexe, puis un peu déprimé, rougeâtre à son disque, d'un vert-olivâtre, un peu cendré à ses bords, lisse, muni de lames épaisses, jaunâtres, un peu roides. Il croît dans les bois de hêtres.

Poiret fait bien référence à l'*Agaricus griseus* de Persoon en recopiant sa description latine. Pourquoi lui change-t-il son nom ? Il s'agit bien de *Russula grisea*, qui est un palomet tout à fait crédible.

Roques récidive dans son ouvrage de 1864 :

AGARIC SAPIDE (Pl. 10, fig. 4).

Cette espèce est très-reconnaissable à son chapeau large de 8 à 10 centimètres, convexe, puis légèrement déprimé, rougeâtre à son disque, grisâtre ou cendré à ses bords, lisse, doublé de lames épaisses, larges et fla-

vescentes. Le pédicule est blanchâtre, cylindrique, haut de 8 à 10 centimètres.

On trouve ordinairement cet agaric dans les bois de hêtres. Ainsi que les espèces précédentes, il est d'une saveur agréable.

On mange en Allemagne deux autres russules, d'une assez grande dimension, qui sont peu connues en France. L'une est l'*Agaricus esculentus* de Persoon, l'autre l'*Agaricus aureus* du même auteur. La première, d'une consistance sèche et fragile, a un pédicule jaunâtre, un chapeau rouge et des feuilletts luisants, d'un jaune foncé. La seconde, qui est moins grande, porte un chapeau d'un jaune fauve, doublé de lames épaisses à peu près de la même couleur. Sa substance est d'un beau jaune et d'un goût assez agréable.



La planche est celle nous avons présentée dans le corps du texte.

*Agaricus (Russula) sapidus* disparaît alors de la littérature mycologique. Le qualificatif *sapida* réapparaît pour une russule sous forme de la variété *sapida* Cooke de *Russula rubra*, maintenant synonymisée avec *R. melliolens*.

On a une espèce valide *Russula melliolens* Quélet 1897, avec comme synonymes :

*R. rubra* var. *sapida* Cooke 1889

*R. atropurpurea* var. *sapida* (Cooke) Reumaux 1996

Cette russule n'a rien à voir avec l'*Agaricus sapidus* de Poiret et de Roques.

## Annexe 2 *Agaricus squalidus*

*Squalidus* a deux sens en latin classique : « âpre, hérissé, rugueux » et « sale, malpropre ».

Noulet & Dassier indiquent *Agaricus squalidus*, au sens de Chevallier, dans sa Flore, comme synonyme d'un « *Agaric pectinacé palomet* ». Nous avons vu la description de Chevallier.

Indépendamment de Chevallier, que trouvons nous sur *Agaricus squalidus* ? Dans Mycobank et Index Fungorum, on trouve quatre *Agaricus squalidus* :

[Agaricus squalidus](#) *Agaricus squalidus* Krombh., *Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der Schwämme* 6: 8, t. 40:23-25 (1841) Illégitime, Lactaire, dans *Hymenomyces* de Fries

[Agaricus squalidus](#) *Agaricus squalidus* Lasch, *Linnaea* 3: 380 (1828) Sanctionné par Fries dans *Epicrisis* page 332 ; Hygrophore

[Agaricus squalidus](#) *Agaricus squalidus* Masee, *Bulletin of Miscellaneous Informations of the Royal Botanical Gardens Kew* 1912: 255 (1912) *Agaric*, illégitime

[Agaricus squalidus](#) *Agaricus squalidus* J.F. Gmel., *Systema Naturae* 2 (2): 1427 (1792) Le nom n'est pas utilisable et ne peut pas avoir priorité, malgré son antériorité, à cause du sanctionnement de *squalidus* Lasch

Aucun de ces champignons n'est relié à un nom « moderne ».

*Agaricus squalidus* Krombholz l.c.



23, 25. Dunkelblättriger Pfifferling. AGARICUS SQUALIDUS, Krlz.

C'est le « lactaire à lames sombres »

*Agaricus squalidus* Lasch

Lasch in *Linnaea* 3 p. 380

110. - - *squalidus* n.

*Ch. ess.* Pileo campanulato glutinoso e fuligineo aurantiaco, lamellis adnatis subdistantibus dilutioribus, stipite subinaequali levi.

*Descr. br.* Medius inter antecedentem et sequentem. Pileus initio conicus obtusus, glutine fuligineo, fusco vel spadiceo tectus, postea plicatus, versus umbonem aurantiacus margineque glutine illo inquinatus, demum subexpansus, colore magis puro sed mox expallescente. Lamellae crassae, latiusculae, venis connexae, passim furcatae, e sublivido-fuscescentes, ad margines eleganter aurantiacae, subinde lutescentes. Stipes longiusculus, fibrosus, nitidus, deorsum nonnunquam attenuatus, colore dilutiore pilei et minus glutinosus. Sapor mucilaginosus; inodorus. Fuscus evanescens.

In graminosis sylvaticis, pascuis gregarius. Oct.

Fries in *Epicrisis* p. 332. Se trouve parmi les *Hygrocybe* :

48. H. SQUALIDUS, fragilis, pileo ex obtuso campano expanso gibbo glabro stipiteque cavo glabro inaequali fuligineo-glutinoso, glutine secedente aurantiacis, lamellis adnato-ventricosis crassis subdistantibus e livido fuscescentibus acie aurantiacis. *Lasch! n. 110.* In graminosis silvatic. Colore ad praecedd., ceterum sq. proximus. Inodorus. Stipes minus viscidus, nitens. Pileus siccus plicatus. Color mox expallens.

C'est un hygrocybe grisâtre au chapeau conique, palissant, avec une viscosité orangée et l'arête des lames orange, poussant, dans les forêts herbeuses.

*Agaricus squalidus* Masee :

*Agaricus squalidus*, Masee. *Pileus* carnosus, e convexo expanso-subumbonatus, siccus, fibrilloso-squamulosus, margine fibrilloso persistente, pallide brunneus, centro obscuriore, 5-6 cm. latus. *Stipes* solidus, aequalis, leniter flexuosus, 5-6 cm. longus, fibrillosus, pileo concolor; annulus membranaceo-tomentosus, persistens. *Lamellae* confertae, angustae, brunneae dein nigricantes. *Sporae* oblique ellipsoideae, obscurae,  $7 \times 4 \mu$ .

INDIA. Calcutta: Secretary's Walk, E. M. Burkill, 11.

Allied to *Agaricus silvaticus*, Fr., which differs in the hollow stem and larger spores.

C'est un agaric de Calcutta (Inde), proche de *Agaricus silvaticus*.

*Agaricus squalidus* Gmelin :

*squalidus*. 310. A. pileo viscido olivaceo cinereo: margine inaequali, lamellis aequalibus numerosis confertis latiusculis, stipite duro flexuoso. Bolton fung. 25. t. 25. an distinctus satis ab *aqueo*?

Gmelin se réfère à Bolton et se demande si son *squalidus* est distinct de son *aqueus*, que voici :

*aqueus*. 302. A. pileo glabro lacero cano-fuscescente leviter striato plicatoque, lamellis nigro-fuscis, stipite subelongato albo. Schaeff. fung. t. 17.

Voici Bolton, texte et planche, heureusement car la description de Gmelin est un peu courte... :

AGARICUS *stipitatus*, pileo conico griseo viscido, margine inæquale, lamellis integris profundis fœdide cœruleus, stipite solida arcuata. XXVI. luridus.

## FOUL AGARIC.

T A B. XXV.

THE root is hard and mishapen, of a dirty brown, emitting many fibres, sustaining one or more plants, and is destitute of volva.

The stem is hard, solid, crooked, or bent in various directions; it is about the thickness of one's little finger, of an ugly pale litter-colour, and four inches high: there is no curtain.

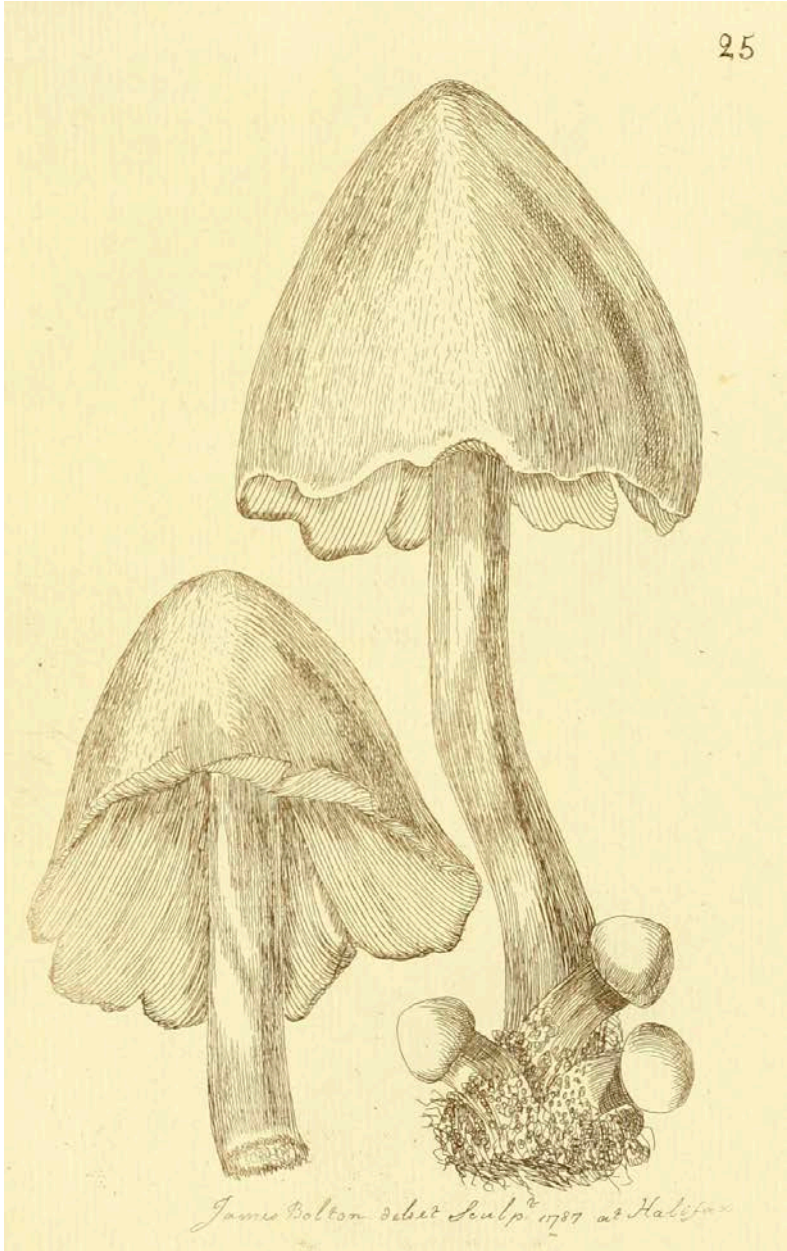
The gills are in one series, extended from the rim of the pileus to the centre, but do not adhere to, or even touch the stem; they are extremely numerous, and very closely arranged; they are deep and large, rendering the pileus heavy by their great number; they are of a disagreeable fordid greyish blue, and in decay dissolve in a brown stinking fluid.

The pileus irregularly cone-shaped, diameter of the base two inches and a half, height from the base to the top about the same measure; it is of a kind of dusky greyish hue, with a cast of dirty olive colour; is quite smooth, and covered with a thick slippery loathsome half-congealed fluid. The margin is lobed, and sinuated in an irregular manner; the lobes and hollows being very unequal and sometimes separated by deep gashes.

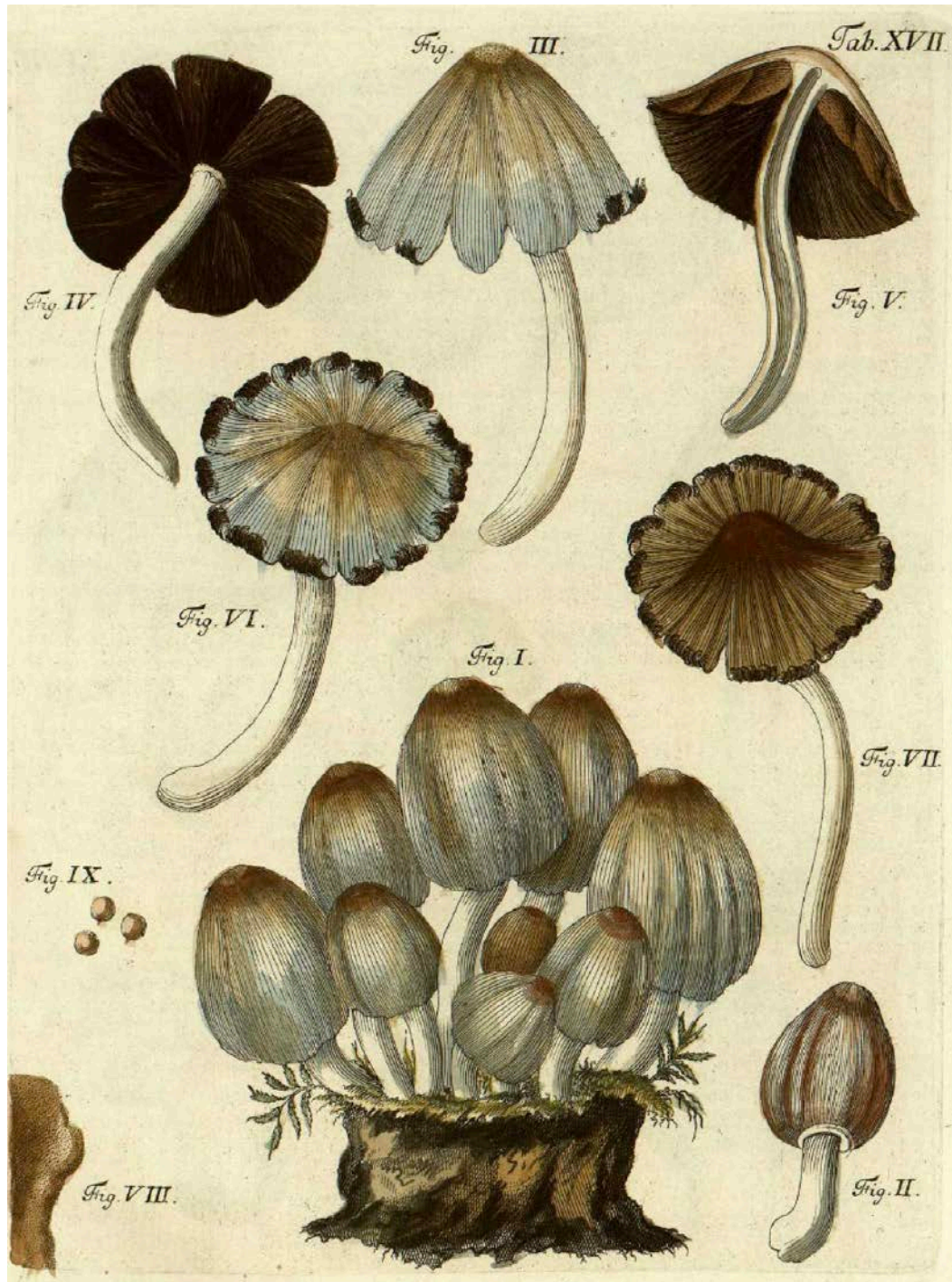
Grows on *Gibbet-Hill*, and in some other places near *Halifax*.—It differs from the *A. striatus*, as will be seen hereafter.

In this species we frequently find several young plants adhering to the root of a full grown one.

La description et la planche indiquent qu'il s'agit d'un coprin, avec les lames se décomposant en un liquide marron.



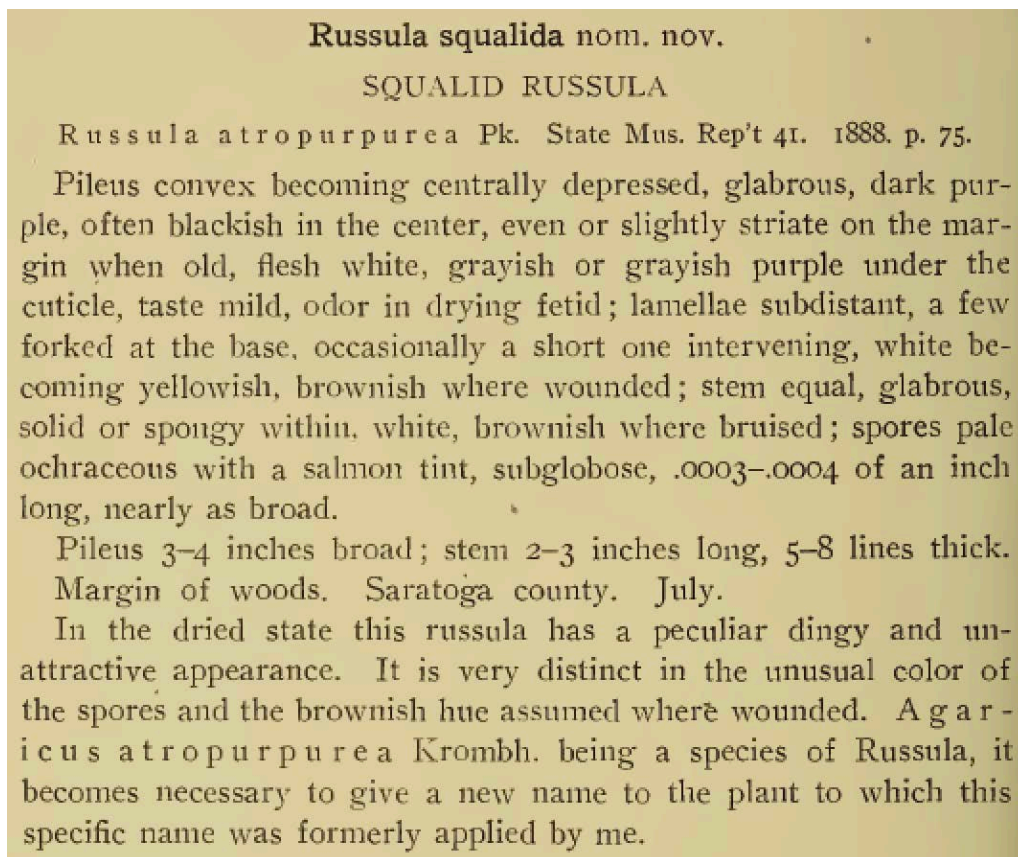
Et voici la planche 17 de Schaeffer, qui confirme qu'il s'agit bien de coprins :



En résumé, aucun des quatre *A. squalidus* cités dans les bases de données (appartenant respectivement aux genres *Lactarius*, *Hygrocybe*, *Agaricus* et *Coprinus*) ne peut être l'*A. squalidus* de Chevallier, qui est une russule.

Qu'en est-il chez les auteurs postérieurs ? On ne trouve pas de *squalidus*, dans le sens de Chevallier, chez Fries, ni Quélet, ni Gillet, ni Bataille, ni Bigeard & Guillemain, ni Gillet, ni Kühner & Romagnesi, ni Moser, ni Romagnesi, ni Sarnari.

Dans les clés des russules de Marcel Bon, on trouve *Russula squalida* Peck 1907, publiée dans le *Bulletin of New York State Museum* :



Il s'agit d'une toute autre russule, sans lien avec le sujet qui nous occupe. Peck l'avait décrite en 1888 sous le nom de *Russula atropurpurea*, et lui a donné un nouveau nom en 1907 car il s'est aperçu que *Agaricus atropurpureus* Krombholz 1845 était une russule ; il lui a laissé la priorité du nom qui a été publié par Britzelmayr en 1893, sous le nom de *Russula atropurpurea* (Krombh.) Britzelm.

Conclusion *Agaricus (Russula) squalidus* Chevallier a eu une existence éphémère. Le nom ne correspondait d'ailleurs pas à une espèce bien définie.



### Annexe 3 *Agaricus maluvium*

Battarra décrit *Monomyces maluvium* (en latin, malluvium désigne une cuvette pour se laver les mains):

††  
**TAB. XIX. L. Monomyces maluvium referens N.** Ex mu-  
 coris membranulis pedunculus rigidus surgit, qui in fila velu-  
 ti sericea, compressus, scinditur, cavus, & subalbidus; pileo-  
 lo tenacissime adhaerens. Sulci profundi, crebri, & lutei; cor-  
 pus carnosum pileoli, fere nullum; cutis superior sordide sub-  
 lutea, & coriacea, & circa acumen villosa. In Sylvis Maja-  
 ni, Autumno.

« Pied rigide, velouté avec des fils soyeux, comprimé, se fissurant, creux et blanchâtre. Pied et chapeau non séparables. Lames profondes, serrées et jaunes. Chair du chapeau très peu épaisse. Surface du chapeau jaunâtre sale, coriace, villose autour du sommet du chapeau. En forêt, à l'automne .»

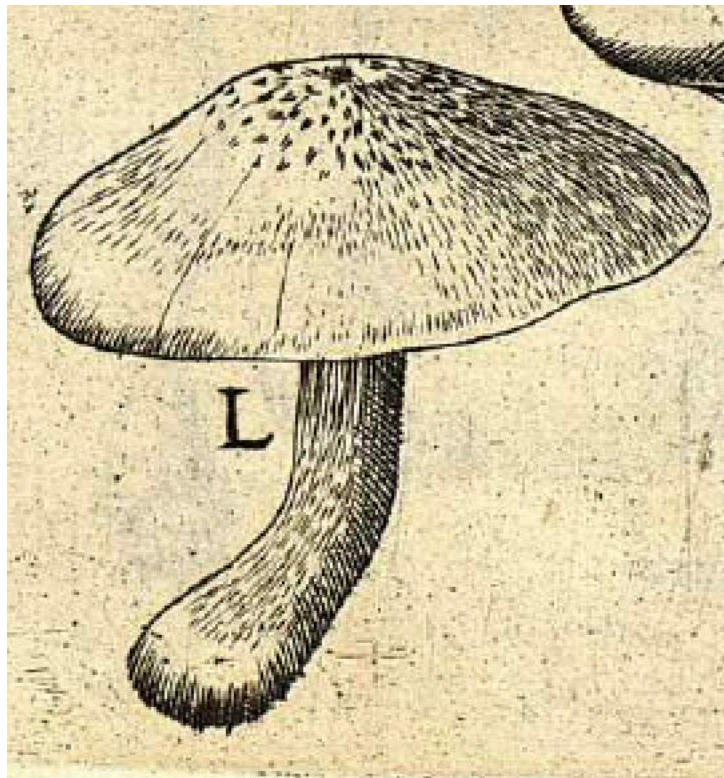


Table 19 fig. L

Battarra donne la description d'un autre (alter) champignon (?) variété (?) :

**TAB. XX. G. Monomyces maluvium referens alter N. Ex mucoris membranulis surgit pedunculus crassus, carnosus, plenus, striatus, fordide albus. Pileolus cuti coriacea, laevi, & flavo-virascente perfusa obducitur; fulci albidi, & crebri. Autumno circa villam meam proffat.**

« Pied épais, charnu, plein, strié, d'un blanc sale. Surface du chapeau coriace, lisse et jaune verdâtre, recouvert d'humidité ; lames blanchâtres et serrées. A l'automne. »

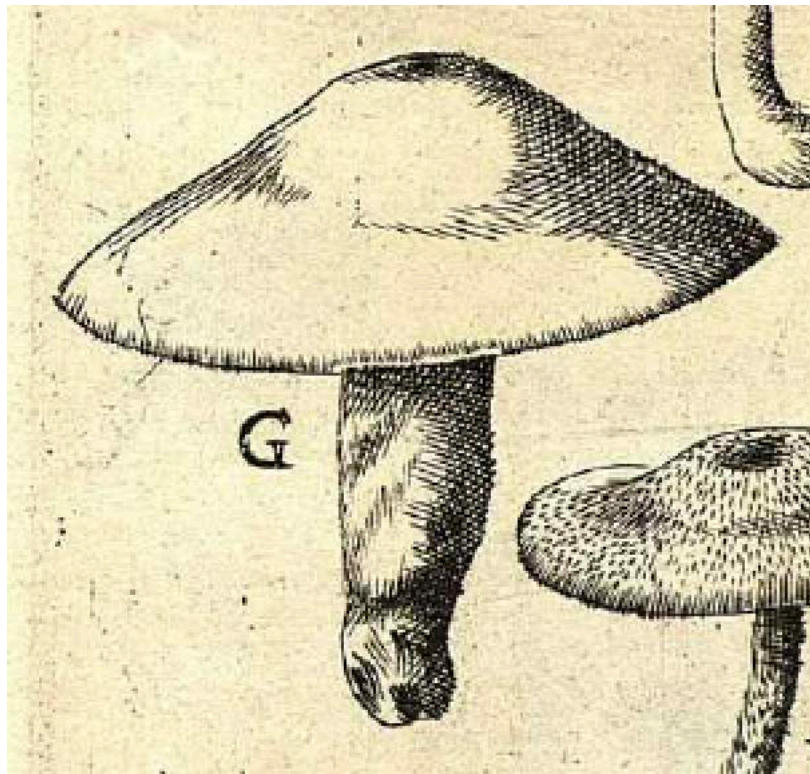


Table 20 fig. G

Fries reprend le deuxième *Agaricus maluvium* de Battarra dans l'*Epicrisis* de 1838 :

158. A. MALUVIUM, pileo spongioso-carnoso e campanulato convexo expanso obtuso laevi glabrato, margine nudo, stipite solido firmo glabro sursum incrassato, lamellis rotundatis dente adnexis confertis distinctis albis. Batt. t. 20. G.! Secr. n. 686. In Europa australi; e Gallia merid. Montagne! Firmus, statura media, pileo e viridi luteo expallente. Odor subingratus.

« Chapeau spongieux-charnu, campanulé convexe, pied plus épais vers le haut, lames blanches, chapeau jaune-vert, pâissant, odeur légèrement désagréable... »

Référence à la planche 20 G de Battarra et à Secretan.

L'expression *Montagne!* voudrait dire que Montagne l'a bien décrit, mais.... Camille Montagne (1784-1866) a publié en 1856 un *Sylloge generum...* (donc nettement postérieur à l'*Epicrisis*) où je

n'ai pas trouvé mention de *maluvium*. Il a publié antérieurement trois autres livres sur les cryptogames de Patagonie, de Guyane et de Cuba : point d'*Agaricus maluvium*. Quelques articles dans les *Annales des Sciences naturelles* en 1834-1837, rien non plus. Montagne n'a pas publié beaucoup dans sa jeunesse, étant médecin militaire. Malgré mes recherches je n'ai pas pu trouver de description de Montagne pouvant correspondre à ce champignon avant 1838 (ni après, d'ailleurs). Il est probable qu'il s'agisse d'une communication privée entre Montagne et Fries.

Voici la description de Secretan dans sa *Mycographie suisse*, parue en 1833

**\*\*\*) Feuilletts blancs.**

**686. A. nitreux vert de pré. *A. nitrosus virescens.***

**VAR. A. — Ch.** Dans l'enfance d'un vert gai; sur les bords vert jaunâtre, plus obscur au sommet. Ces teintes se décolorent graduellement et tournent au grisâtre, puis au blanchâtre. Un fin drapé n'est visible que dans l'enfance; la surface est ensuite assez lisse. De conico-campanulé il devient plane, le centre déprimé, les bords un peu renversés, et à la fin droits. Diam. 3 p. Il est volontiers oblique sur le pédicule. Chair blanche, spongieuse, épaisse de 5 l.

**F.** Blancs dans tous les âges; ils prennent à la fin des teintes rougeâtres vers les bords du chapeau. Ils sont assez nombreux, très-minces, entiers, arqués, rentrant après un retour arrondi, adhérens; la petite dent crochue s'y fait remarquer quelquefois; leur largeur est de  $2\frac{1}{2}$  l. De 3 à 7 demi-f. et même davantage. Ils sont souvent disposés irrégulièrement.

**P.** Blanc (sans stries, ni mèches, ni peluchures noirâtres); il prend quelques teintes rougeâtres, surtout dans la décrépitude. Il est long de  $2\frac{1}{2}$  p., épais de 6 à 7 l.; renflé au sommet, courbé, renforcé au pied, qui se termine en pointe. Chair blanche, ferme, filamenteuse. Les individus sont souvent liés par le pied. L'odeur nitreuse et fade est très-forte. On trouve cette plante sous les sapins; au commencement d'octobre. (*Manloup.*)

**VAR B. —** Vert jaunâtre uni, noirâtre au sommet. Pédicule long de 4 p.; aminci au dessus; un peu ventru, sinueux; ayant de la tendance à rougir. Dans tout le reste, cette variété est semblable à la première. (*Sawabelin, dans un lieu marécageux.*)

Disons que la description de Secretan peut faire penser à *Tricholoma saponaceum* par le rougissement des lames et du pied, mais c'est un sujet qui nous éloigne trop du palomet (pas très comestible...).

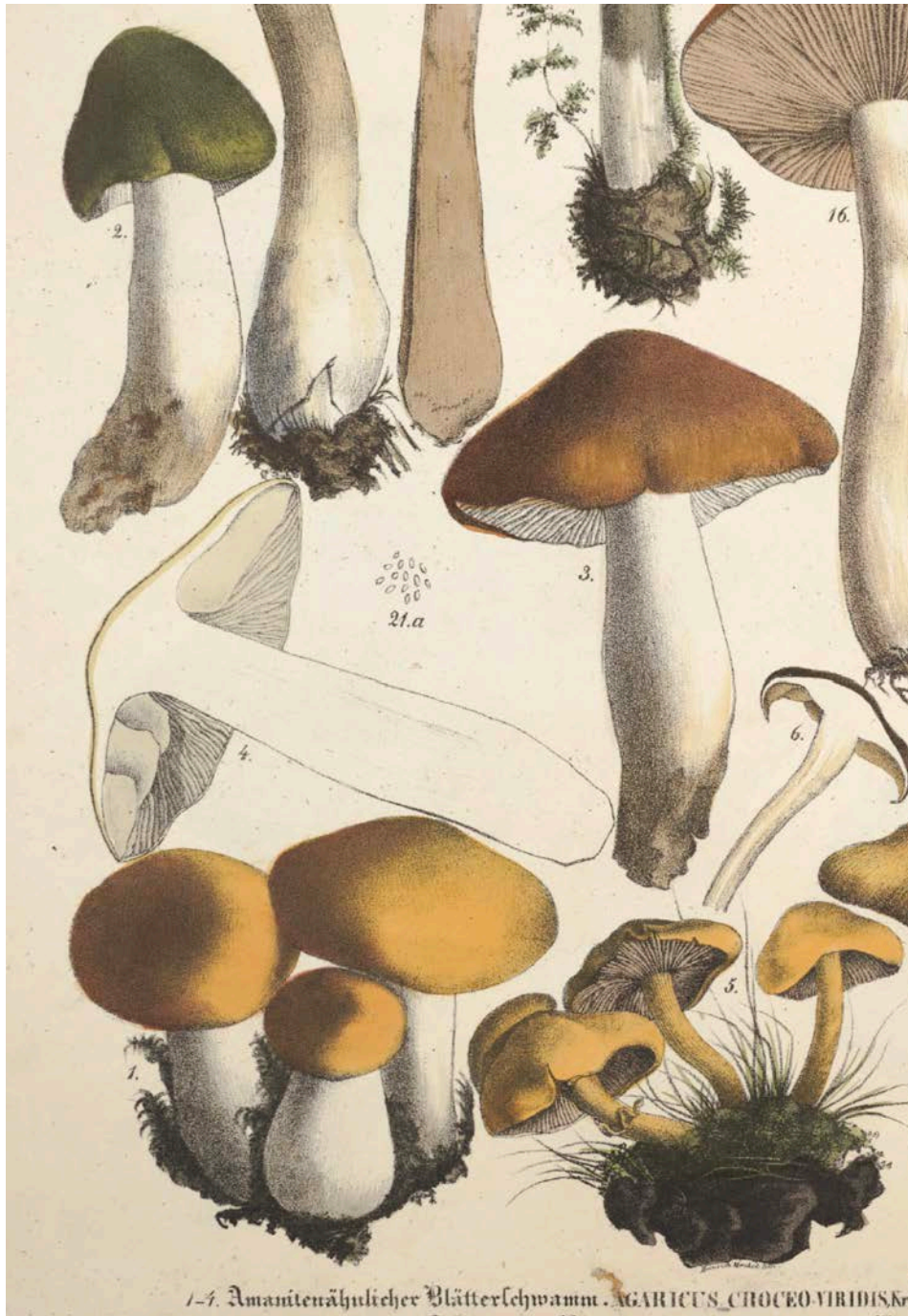
Quelques informations complémentaires dans les Hymenomycetes de Fries (1874) où l'on trouve maluvium dans les tricholomes :

192. *A. MALUVIUM* pileo carnosio, e campanulato convexo, obtuso, glabro (punctato?), *virescente*; stipite solido, firmo, elastico; lamellis rotundatis, confertis, distinctis, pallidis. *Ed.* *Br. III 187*  
*I. p. 47. A. Palomet Letell. t. 657. Conferendi A. nitroso-virescens Secr. n. 686 et A. Amanitoides Krombh. t. 73. f. 1-4. — Maluvium Batt. t. 20. G. In pratis Europae australis. Fungus sine dubio nobilis, sed nondum rite definitus. (v. s. et ic.)* *vs saponaceum*

Commentaire de Fries : « champignon certainement connu, mais pas encore défini correctement ». C'est Fries qui renvoie à la planche de Letellier sur *Agaricus palomet*, comme l'indiquait Roumeguère. « Ed. 1 » renvoie à l'*Epicrasis*.

Il y a une note manuscrite qui indique que « Br. » le considère ou le décrit comme saponaceum ; mais qui est « Br. » ? : Bresadola ?, Broome ?. (Rien dans Bresadola pouvant correspondre à III 187).

Voici la planche 73 de Krombholz N° 1 à 4, sous le nom d'*Agaricus croceoviridis* (*A. amanitoides* ??) :



Cela ressemble au dessin de Battarra, mais la couleur tantôt verte, tantôt ocre est un peu déconcertante.

Qu'est devenu *A. maluvium* chez des auteurs postérieurs ? Apparemment pas de *maluvium* chez Quélet. Par contre on trouve *Tricholoma malluvium* chez Bresadola :

Tab. LV

**Tricholoma malluvium** (Batt.) Fr

Fr., *Epier* p. 47, ejusd., *Hym. Eur.* p. 69; Sacc., *Syll. V* p. 125, ejusd., *Fl. It. Crypt.*, *Hym.* p. 144. *Monomyces malluvium referens alter* Batt., *F. Arim.* p. 44 t. XX f. 9.

**Pileus** carnosus, e convexo-campanulato explanatus, subviscidus, mox siccus, olivaceo-viridis, centro fuscidulus, maculis squamaeformibus brunneis praeditus, 5-9 cm. latus, lamellae albae, in fundo subolivaceae, confertae, postice emarginatae, stipes e farcto subcavus, obclavatus, pallide olivaceus vel luride flavus, laxe fibrilloso-squamulosus, 3-4 cm. longus, 9-18 mm. crassus, caro albida, absque odore et sapore speciali, spores hyalinae, obovato-subglobose,  $6-7 \times 4-5 \mu$ , basidia clavata,  $30-35 \times 8-12 \mu$ .

**Hab.:** in silvis coniferis praecipue in ditone tridentina, raro, aestate-autumno.

**Area distr.:** Europa australis.

**Obs.:** *Agaricus nitrovirens* Secr n. 686 et *Agaricus croceo-viridis* Krombh. ad hanc speciem ab ill. Fries ducti, omnino ad *Agaricum saponaceum* Fr. var. *virescentem* referendi sunt, quae varietas cum meo fungo nullo modo conjungi potest.

*Tricholoma malluvium* (Batt.) Fr.

Bresadola explique que Fries a donné Secretan et Krombholz à tort comme références, car ces auteurs décrivent une variété verte de *Agaricus saponaceus* et non pas le *malluvium* de Battarra, de Fries et de Bresadola.

Chez des auteurs plus récents, Kühner et Romagnesi (*Flore analytique* 1953) ne citent pas *maluvium*. Par contre, Moser, dans *Die Röhrlinge und Blätterpilze* (1983) le décrit dans sa flore, entre *fucatum* et *sejunctum* :

9\*. H. satt olivgrün, Mitte fuchsig braun mit braunen Schüppchen, 5-9 cm. L. weiß, Grund etw. olivlich. St. blaß oliv oder schmutzig gelblich, etw. faser-schuppig. Fl. weiß. Sp.  $6-7/4-5 \mu$ . Nadelwald, im Süden. Bres. 55, - FT 77, C 582.

3.2.13.2.8 **T. malluvium** (Batt. ex Fr.) Sacc.

10. (8) Nadelwald. H. radialfaserig, selten fein schuppig, gelbgrün, Scheitel oft mehr braun, 3-8 cm. L. weißlich. St. weiß, bauchig, 5-8/10-30. Ger. u. Ges. mehlartig. Mild bis bitterlich. Sp.  $5-6/4-5 \mu$ . (Fig. 28). MH I 68, R 88 A, KM 239, D 166.

3.2.13.2.9 (†?) **T. sejunctum** (Sow. ex Fr.) Quéll.

Références de Moser : FT sont les *Funghi Tridentini* de Bresadola et C : *I funghi dal vero* de Bruno Cetto, dont voici le texte et la photographie.

**TRICHOLOMA MALLUVIUM** (Battara) Fries**582**

Da « malluvium » (basso latino) = catino per lavare le mani. Forse per la forma del cappello.

**Cappello:** 4-12 cm, carnoso, campanulato convesso, ottuso, colore giallo-olivastro scuro, al centro bruno fulvo e a squamette brune.

**Lamelle:** fitte, rotondate, biancastro-pallide o leggermente olivastro-chiare, uncinato-smarginate.

**Gambo:** 3-6 × 1-2,5 cm, sodo, pieno, elastico, color bianco sporco o olivaceo pallido, un po' fibrilloso squamuloso.

**Carne:** bianca, inodora e insapora.

**Spore:** 6-7 × 4-5 micron, ovoide, ialine.

**Habitat:** boschi di conifere. Tarda estate. Raro.

**Commestibilità:** ignota.

**OSSERVAZIONI:** Fungo piuttosto raro. Il suo colore è di solito più verdastro di quanto non rappresenti la riproduzione. Può quasi essere considerato un *Tricholoma equestre* (142) con lamelle bianche. Il *Tricholoma coryphaeum* (Fr.) varietà del *Tricholoma sejunctum* (128) potrebbe essergli simile per il colore del cappello, che tuttavia è fibrilloso e non squamato. Il *Tricholoma malluvium* ha di solito taglia più grande rispetto alle specie simili, ed è più massiccio.

Riproduzione fotografica grandezza naturale.

— 315



On remarque une bonne concordance entre la photo de Cetto et l'icône de Bresadola.

Dans Bon : *Les tricholomes et ressemblants* (1991), *Tricholoma maluvium* est cité sans pouvoir le rattacher à une espèce très précise. En effet, Bon utilise des critères microscopiques fins pour séparer plusieurs espèces se ressemblant. Faute d'exemplaires d'herbier disponibles, cette espèce ne peut pas être rattachée avec certitude à une espèce « moderne », telle que *viridifucatum* ou *joachimii*.

Un des livres les plus récents sur les tricholomes : *The genus Tricholoma*, de Christensen et Heilmann-Clausen (2013) ne fait même pas mention de *Tricholoma maluvium*.

Une petite précision : maluvium fait référence à une cuvette renversée pour la forme du chapeau. En latin classique, cela s'écrit malluvium, ce qu'a corrigé Bresadola, bon latiniste. Mais le Code International de Nomenclature veut qu'on conserve les fautes d'orthographe et les barbarismes des auteurs à l'origine du nom. L'orthographe « correcte » au sens du Code est donc maluvium, orthographe de Battarra.

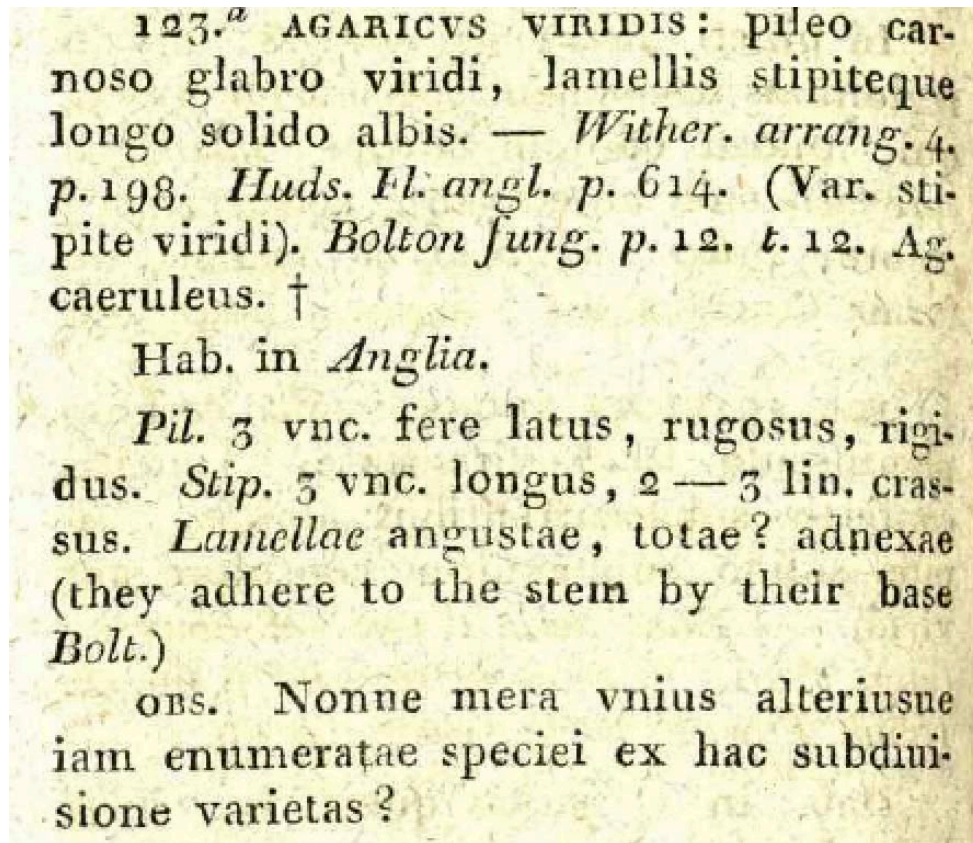
Conclusion : *Agaricus (Tricholoma) maluvium* fait partie de ces nombreuses espèces anciennes pour lesquelles il n'existe pas de nom moderne indubitable. En ce qui concerne notre recherche, malgré la référence de Fries à la planche de Letellier intitulée *Agaricus palomet*, il ne semble pas qu'on puisse considérer *A. maluvium* comme un des « palomets » décrits par les anciens auteurs.



Annexe 4 *Agaricus viridis*

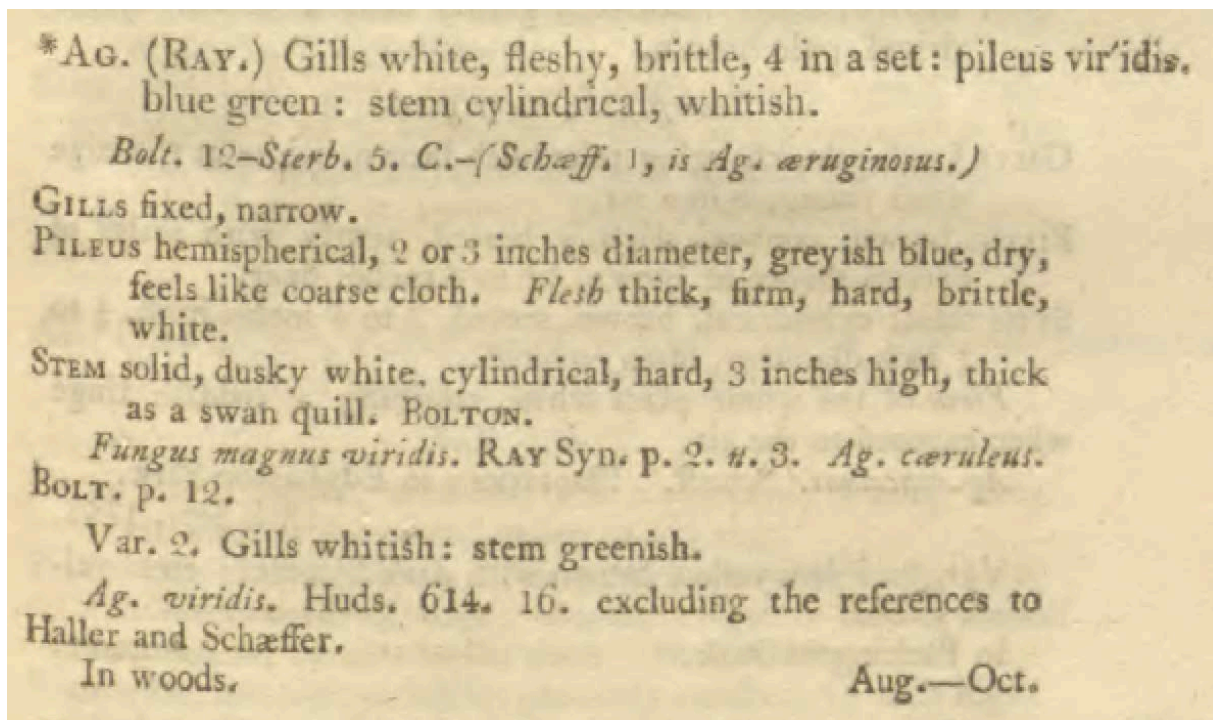
Partons de la description de Persoon dans le *Synopsis* (1808) et remontons le temps:

Persoon – *Synopsis* p. 324 :



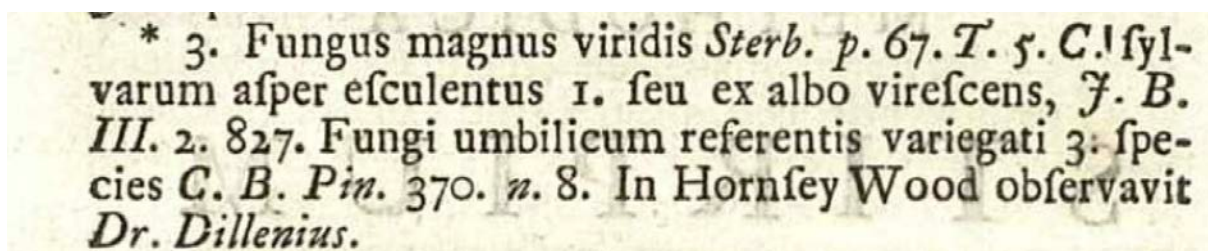
Le chapeau est charnu, glabre et vert ; les lames et le pied, long, blancs ; Le chapeau est ensuite qualifié de rugueux et rigide, les lames étroites, adnées. Il est noté qu'il pousse en Angleterre et les trois auteurs cités sont britanniques. Il se pose la question de sa place par rapport à d'autres espèces déjà décrites. Dans son livre, il situe cette espèce près de *odorus* (*Clitocybe odora*), de *T. sulfureum*,...

Description de Withering en 1801 :



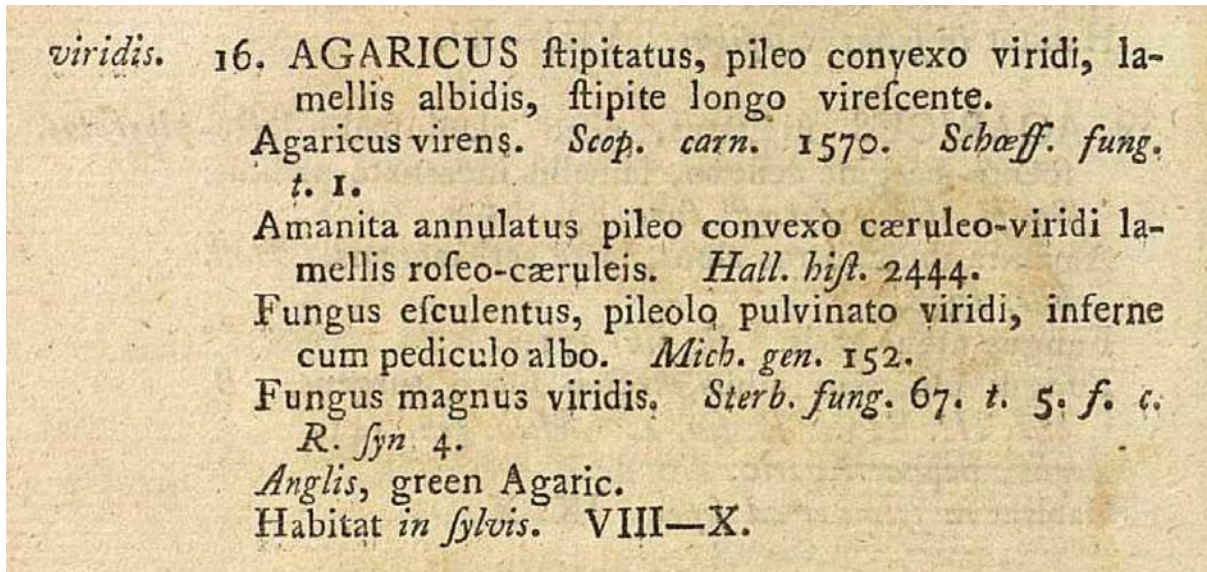
Schaeffer 1 est actuellement considéré comme *Stropharia viridula* (Schaeffer) Morgan, sous le nom de *A. viridula* dans Schaeffer (proche de *Stropharia aeruginosa*). La description est un conglomérat des descriptions des auteurs plus anciens, surtout Bolton. La couleur est qualifiée de vert-bleu et de bleu-gris. La chair et les lames sont cassantes, le chapeau hémisphérique, d'un diamètre un peu inférieur à la longueur du pied.

On retrouve la référence à la planche 5 fig. C de Sterbeeck que nous avons déjà vue. Une référence à John Ray (1724) :



J.B. et C.B. sont les deux Bauhin. Référence déjà notée de Joannis à la Russule bleue des Allemands. Casparus cite les russules de L'Escluse.

Nous n'avions pas encore cité Hudson qui a publié une *Flora Anglica* en 1778 :

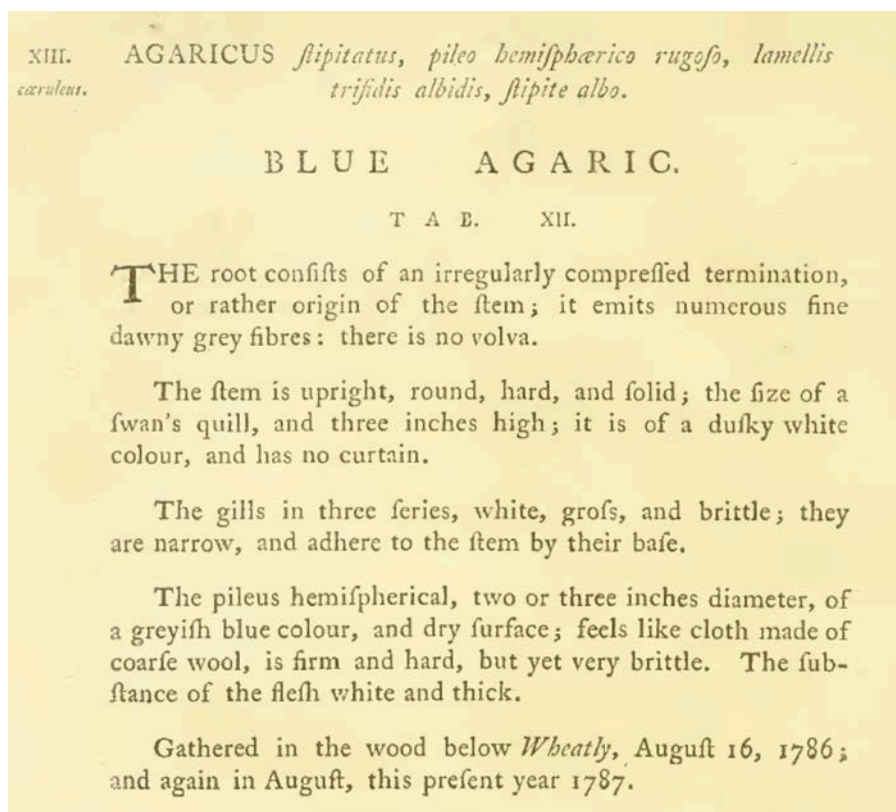


« Champignons avec un pied, chapeau vert, convexe, lames blanches, stipe long, verdâtre. ». C'est la première fois que dans la série de champignons que nous étudions, il est fait mention d'un pied verdâtre. La description reste succincte !

Les références de Hudson, censent préciser sa notion de l'espèce, paraissent disparates.

Scopoli : c'est 1507 et pas 1570 ; c'est l'*A. virens* déjà vu, comme possible russule ! Schaeffer Pl. 1 est une Strophaire. Haller 2444 fait référence à Micheli « albo & viridi » N°2 déjà vu, avec un anneau, des lames lilas et un pied vert, est *Stropharia aeruginosa* ou voisin. Micheli ce sont les albi & viridi déjà vus, N°1, probablement une russule verte. On retrouve toujours la même référence à Sterbeek. Hudson ne paraît pas très crédible dans ses références...

Bolton a publié en 1788 : *An history of fungusses growing around Halifax*. (Halifax en Angleterre).

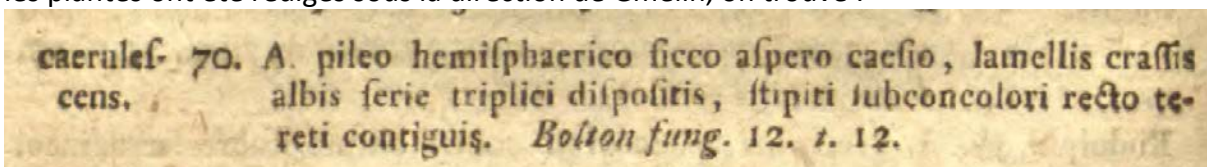




L'*Agaricus caeruleus* de Bolton n'est certainement plus une russule ! L'icône semble conforme à la description. Il s'agit d'un champignon « au pied blanc, élancé : diamètre du rachis d'une plume de cygne pour une longueur de trois pouces (7,5 cm). Il y a des lames blanches de trois tailles : lames, lamelles et lamellules. Le chapeau reste bombé et est rugueux, de couleur bleu-gris. Chair et lames sont cassantes. »

Index Fungorum ne lui donne aucun synonyme moderne. Mycobank donne comme nom « moderne » : *Agaricus caerulescens* J.F. Gmel. 1792, nom considéré comme illégitime par Index fungorum (et Mycobank...) car préoccupé par *A. caerulescens* Schaeffer 1774.

Qu'est *A. caerulescens* J.F. Gmelin ? Dans le *Systema Naturae* de Linné dont les deux volumes sur les plantes ont été rédigés sous la direction de Gmelin, on trouve :



C'est-à dire un résumé en latin de la description de Bolton. Donc pas d'informations nouvelles, si ce n'est que dans une autre page de Gmelin, on trouve, groupées, des russules :

- Russula. 37. *A. fragrans* dulcis solitarius, pileo rubro, carne albida tenera firma, lamellis crassis aequalibus rigidis. *Krapf oesterr. Schw. 1. t. 1. f. 1-7. et t. 2. f. 4-6.* β) *Schaeff. fung. t. 75.* γ) *Krapf oesterr. Schw. 1. t. 4. f. 1-4. 7. et t. 5. f. 1. 2.*
- emeticus. 38. *A. acris* graveolens solitarius, pileo sanguineo, lamellis aequalibus crassis fragilibus apice bifurcis stipiti farcto tereti intus albo continuis. *Schaeff. fung. t. 15. 16. 254.*
- cyanoxan- 39. *A. pileo* pallido vel subrubello: margine caerulescente, lamellis aequalibus albidis crassis, stipite farcto brevi terete. *Krapf oesterr. Schw. t. 6. f. 1-6. t. 7. f. 1-7. et t. 8. f. 1. 2. 4. 7.*
- xerampe- 40. *A. pileo* carnosio punctato obsolete purpureo, lamellis crassis flavis, stipite elongato tereti farcto albido purpurascente-obumbrato. *Schaeff. fung. t. 214. 215.* β) *Agaricus olivaceus. Schaeff. fung. t. 204.*
- virescens. 41. *A. pileo* vario luridove viscido, lamellis albidis aequalibus, stipite tereti farcto. *Krapf oesterr. Schw. t. 9. f. 6. 7. et t. 10. f. 1. 2. 3. 7.*

Gmelin ne considère donc pas *caerulescens* de Bolton comme une russule, ce qui n'a rien de surprenant au vu de la planche et de la description.

En redescendant le temps on voit que *Agaricus viridis* Withering est sanctionné par Fries dans le *Systema* :

31. *A. viridis*, pileo glabro viridi, lamellis adnatis angustis stipiteque solido glabro albis.

*Sterb. t. 5. D. A. virens. Scop. Carn. p. 437 (bene quadrat; Decand. sub A. palomet.) A. caeruleus. Bolt. t. 12! A. viridis. With. arr. 4. p. 198. Pers. Syn. p. 324.*

Species minus nota; saltem cum Russulis viridibus et *A. æruginoso* (Huds. Curt. etc.) frequenter confusa. Stipes 2-3 unc. longus, 2-3 lin. crassus, albus. Pileus carnosus, obtusus, convexus, rugosus, 2-3 lin. latus. *In silvis Angliæ Æc. rarior. Aug. sq. (v. ic.)*

Il a bien noté que cette espèce est souvent confondue avec des russules vertes ou avec *A. æruginosus* (c'est-à-dire les strophaires vertes).

Puis dans les Hymenomyces europaei, où il est clairement classé dans les Clitocybe, très près de *C. odora* :

249. *A. VIRIDIS* pileo carnosio, convexo-expanso, obtuso, glabro, viridi; stipite solido, aequali, glabro lamellis adnato-decurrentibus, *confertis*, tenuibus *candidis*. *A. virens* Scop. Carn. p. 437. *A. viridis* Withering. S. M. I. p. 90. Bolt. t. 12. Bull. t. 176. Larbr. t. 12. f. 7. Paul. t. 77. f. 3, 4. In silvis raro. Sequente magis regularis; minus tenax, odoratus? Ipse typicum non legi; pro sequente facile haberem, nisi KICKX, TROG etc. distinctum urgerent. (v. ic.)

250. *A. ODORUS* sordide *virens*, tenax, *fragrans*, pileo carnosio, planiusculo, laevi, subrepando, glabro; stipite farcto, elastico, inaequali, glabro, basi incrassato; lamellis adnatis, *haud confertis*, latis, pallescentibus. Bull. t. 556. f. 3. Sowerb. t. 42. Grev. Scot. t. 28. Fl. Dan. t. 1611. Krombh. t. 67. f. 20—22. Fr. Sverig. Ätl. Svamp. t. 85. *A. anisatus* Pers. Obs. et Myc. Europ. In silvis, etiam in pinetis ericetosis, totius Europae frequens. Odore suavi aniseo et colore sordide aerugineo, lamellis nunc concoloribus, nunc albidis facile distinctus. (v. v.)

Fries dit qu'il n'a jamais vu (*non legi*) *Agaricus viridis* et qu'il a été souvent assimilé au suivant (*Clitocybe odora*).

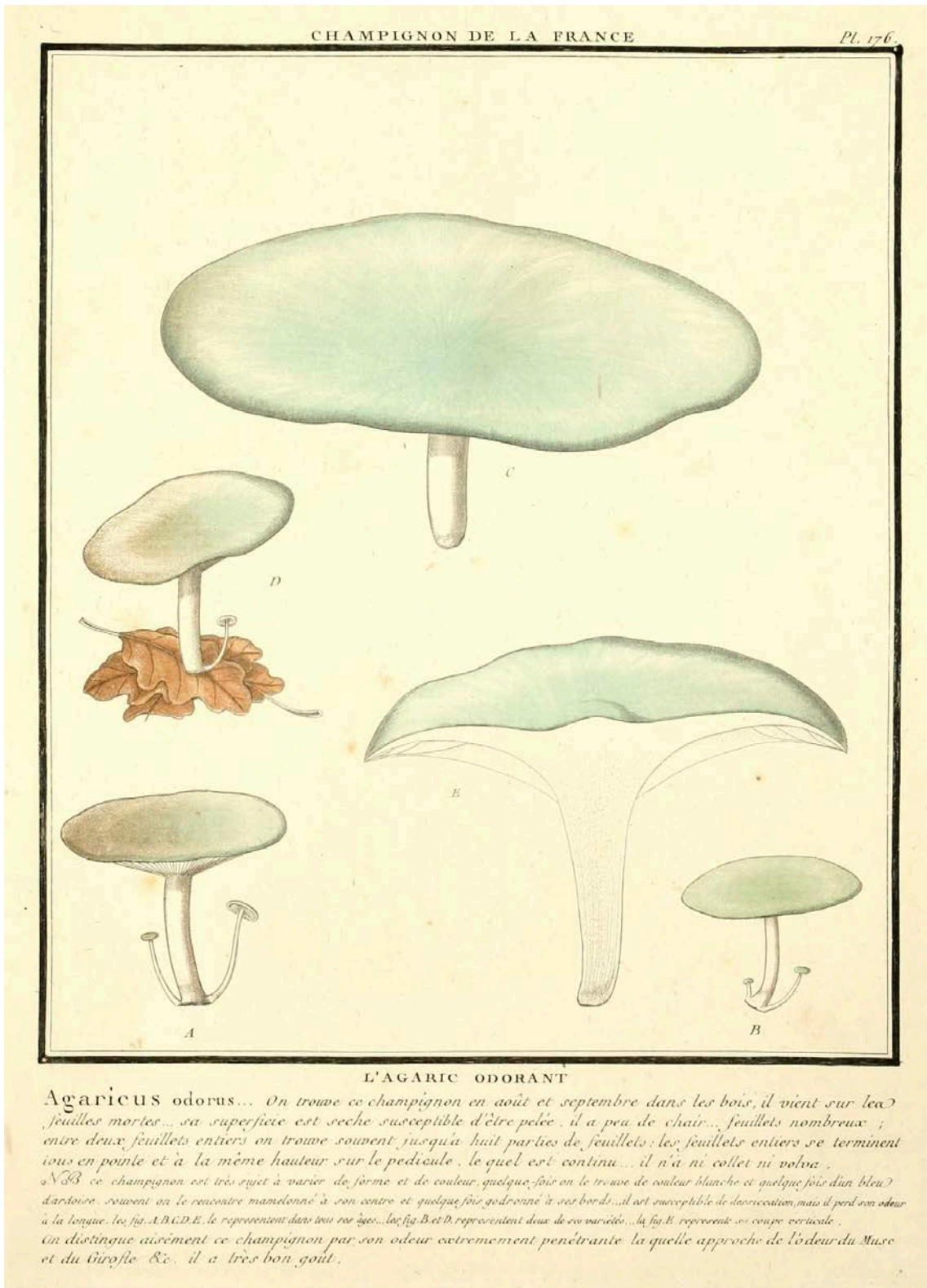
En 1888, Quélet décrit *Omphalia viridis* (Il a groupé les clitocybes et les omphales) :

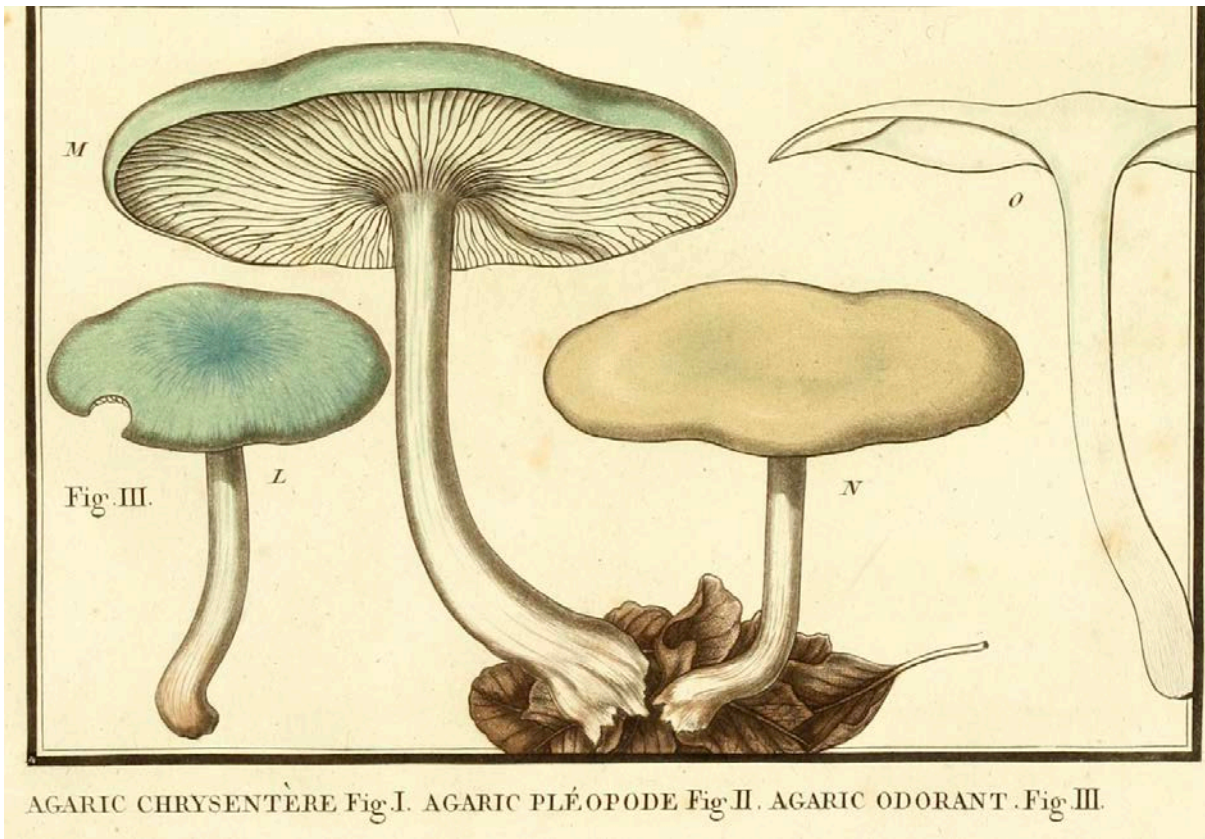
**viridis.** Stipe élastique, épaissi à la base, glabre, blanchâtre. Peridium mince, convexe plan puis déprimé (0<sup>m</sup> 05), glabre, vert de gris bistré ou gris. Chair blanchâtre, enfumée, *odeur anisée*. Lamelles adnées, serrées, minces, blanchâtres ou verdâtres. Spore ovoïde sphérique (0<sup>mm</sup> 008).

Scop. Carn., p. 437. *odorus*, Bull., t. 556, f. 3, 176. Sow., t. 82. Grev. Scot., t. 28.

On avait cru partir d'une russule et on est arrivé à un clitocybe !

Voici quelques images anciennes de *Clitocybe odora* :  
 Dans Bulliard, planches 176 et 556





Puis dans Paulet. Voici les fig. 3 et 4 de la planche 77 :





Puis *Agaricus odorus* Sowerby Pl 42 (pas 82, où il y a *Hygrocybe psittacina*), en 1797.

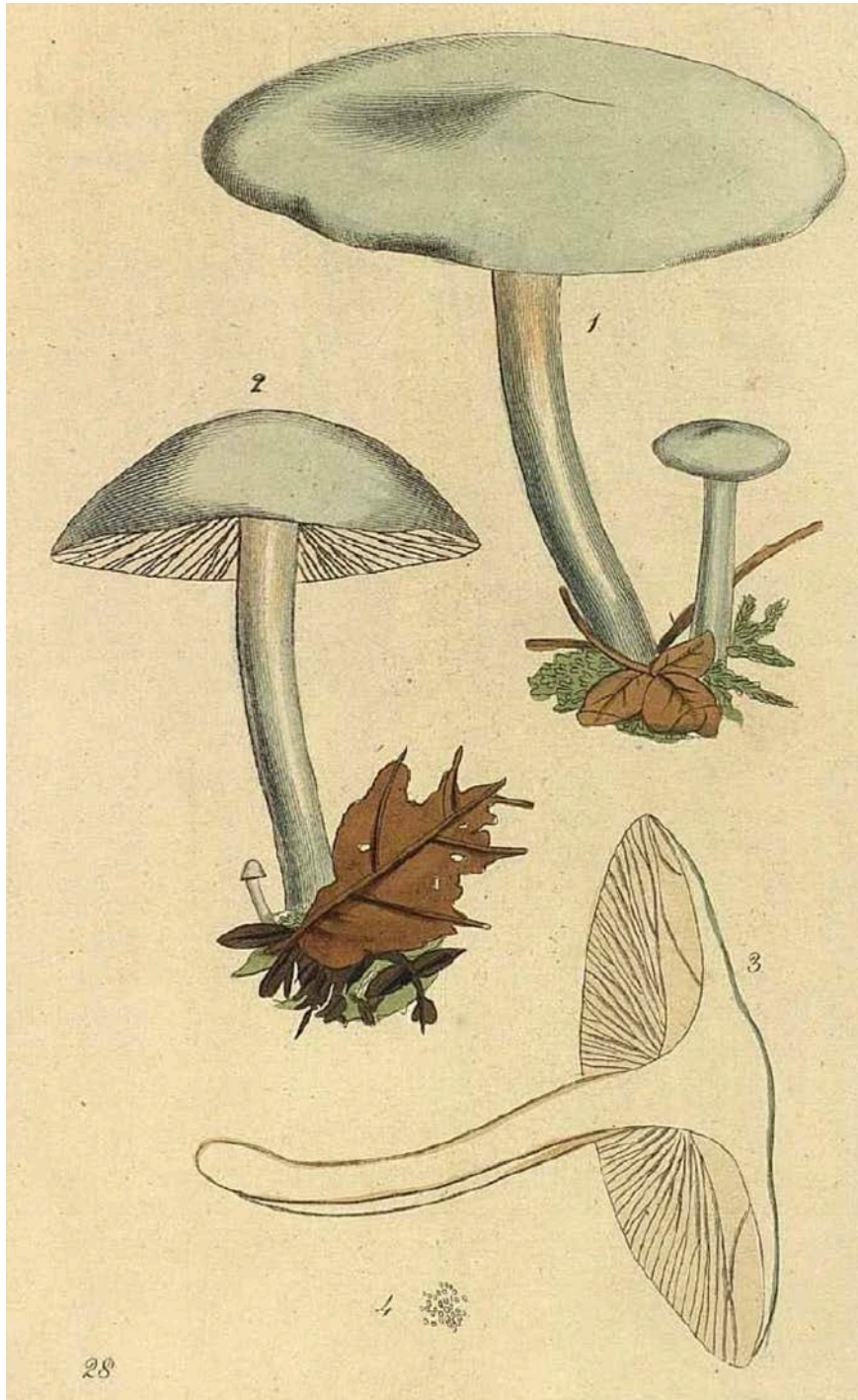


« TAB. XLII.

AGARICUS ODORUS. Bull. t. 176 & t. 556.

It is remarkable that the pleasant ratafia odour of this plant should have escaped notice so long; but it appears not to be a very common Agaric, and is generally found solitary. Is this Dr. Withering's viridis vol 3. p. 320 ? »

*Agaricus odorus* dans Greville (*Scottish cryptogamic flora*, 1823) :



« AGARICUS ODORUS.

Fragrant Agaric.

CLASS AND ORDER CRYPTOGAMIA FUNGI , Linn - NAT. ORD. FUNGI, Juss. &c.

Div. LEUCOSPORUS CLITOCYBE, Fries - SECT. III . GYMNOPUS, Pers.

GENERIC CHARACTER.

*Pileus stipitatus aut latere affixus, subtus lamellis sporiferis, rectis simplicibus. Volva nulla.*

Pileus furnished with a stem, or fixed by its side, bearing on the under surface, straight and simple lamellae (gills), containing sporules. Volva (wrapper) none.

SPECIFIC CHARACTER.

AGARICUS odorus; fragrans, planiusculus plus minusve virescens ; pileo lævi; lamellis confertis, pallidis, vix subdecurrentibus ; stipite solido subflexuoso.

Ag. fragrant, somewhat plane, more or less green; pileus smooth; lamellæ numerous, pale, scarcely subdecurrent; stem solid, not straight.

AGARICUS odoratus, Bull. p. 567.t.176. et 556. f. 3.—Humb. Frib. spec. p. 85. - Sow. Fung. t. 42.—With. Bot. Arr. ed. 6. v. 4. p. 214.—Pers. Syn. p. 323.—De Cand. Fl. Franc, v. 2. p. 175.—EjUSD. Syn. p. 35.—Alb. et Schw. p. 170.—Purt. Midl. Fl. v. 2. p. 624—Fl. Dan. t. 1611—Fries, Syst. Mycol. v. 1. p. 90 - Grev. Fl. Edin. ined.

AGARICUS ærugineus, Schum. Scelland. p. 298. (fide Fries).

AGARICUS anisatus, Pers. Obs. Mycol. pars 1. p. 44.

GYMNOPUS odoratus, Gray's Nat. Arr. v. 1. p. 606.

HAB. Moist woods, among moss and dead leaves. Autumn; not uncommon. Shotover Plantations, Oxfordshire, SIBTHORPE. Oversley and Ragley Woods, PURTON. Foxhall, Hallyards, and Newliston Woods, Captain WAUCH. Carlowrie.

Pileus 2-3 inches broad, smooth, convex, at length nearly plane, subumbonate or very rarely depressed, more or less of a green colour, sometimes bluish-grey, very rarely whitish, subirregular, slightly fleshy. Lamella: numerous, pale, whitish or tinged with flesh colour, rather narrow, scarcely at all decurrent. Stem 1-2 inches long, solid, somewhat crooked, firm, whitish or greenish, about 2 lines thick.

This is a very beautiful agaric, and it exhales an odour like that of woodroof or new mown hay, especially in dry weather; one variety smells strongly of aniseed. BULLIARD, who first described it, makes no mention of its properties; but PERSOON, in his *Traité sur les Champignons comestibles*, has placed it among the edible species. He has not, however, given us any directions how to dress it.

In this country it is seldom found in any abundance. »

On va dire que la couleur verte a obnubilé les descripteurs, qui ont souvent oublié les autres caractéristiques de ces champignons.

L'odeur de *Clitocybe odora* est suffisamment caractéristique pour qu'on ait un doute si la description ne la mentionne pas. A mon avis, Sterbeek a bien décrit une russule, mais il y a eu une filière britannique qui a (souvent bien) décrit *C. odora*, tout en se référant à Sterbeek et Scopoli (russule probable, autre ?), d'où une certaine confusion.

Les anciennes descriptions des palomets ne laissent pas penser que *C. odora* puisse en être un.

Rappelons également que *Agaricus viridis* Schrad. 1794 est un lactaire appelé maintenant *Lactarius blennius* var. *viridis* A. Marchand 1980, synonyme de *Lactarius viridis* QuéL. 1888 (illégitime). Cet *Agaricus viridis* a quelquefois été confondu avec *Agaricus viridis* Hudson qui est *Clitocybe odora*, ce qui peut entraîner quelques confusions...

## Annexe 5 Les russules candidates palomet chez Fries

Fries a été un peu négligé à cause de l'étendue de la durée de ses publications, du nombre des autres références bibliographiques et du fait que ce n'est pas un auteur de langue française qui a pu mettre son grain de sel dans des discussions sur des noms vernaculaires. Grâce à sa puissance intellectuelle, il a réussi à mettre de l'ordre dans la plupart des espèces que nous avons évoquées. Les extraits de ses livres dont les publications s'étalent sur plus de cinquante ans permettent de voir la construction progressive des connaissances sur ce groupe de russules douces bleues à vertes, qui sont des palomets possibles.

Dans le *Systema mycologicum* (1821-1829), pour les russules vertes ou bleues, on trouve :

*Agaricus furcatus* et sa variété *heterophyllus*, beaucoup plus répandue :

11. *A. furcatus*, inodorus, pileo subviridi, margine lævi. lamellis furcatis candidis.

*Burb. Cent. V. t. 47. f. 2. A. bifidus. Bull. t. 26. Am. furcata. Lam. Enc. l. p. 106. Russ. Pers. Obs. 1. p. 102. Ag. Syn. p. 446. Dec. fr. 2. p. 140.*

Americans quidem dicitur; sed equidem inertem, modo subnauseosum reperi. Stipes farctus, sat firmus, albus. Pileus junior planiusculus, margine deflexus, dein subinfundibuliformis, viridis. Sequentem varietatis loco tantum pono. *In silvis, varior. Aug. Sept. (v. v.)*

β. *hetero-phyllus*, mitis, pileo planiusculo, margine lævi, lamellis furcatis dimidiatisque candidis.

a. pileo albido. *Bull. t. 509. f. L. A. lacteus. Pers. Syn. p. 439. A. S. p. 212. A. galochr. Fries Obs. 1. p. 65.*

b. pileo sordide virescente. *Bull. l. c. f. M. Russ. ærug. Pers. Obs. l. c. Ag. virescens. Syn. p. 447. Ag. ærugin. Schum. p. 246.*

γ. pileo livido. *Bull. l. c. f. N. Ag. livescens, Batsch f. 67. A. lividus, Pers. Syn. p. 446.*

Sapor constanter mitis. Stipes longiusculus,  $\frac{1}{2}$  unc. crassus, plenus, firmus, candidus. Pileus plano-depressus, 2-3 unc., disco sæpe obscurior, passim peculiari modo rimose-ruguloso. Lam. confertæ, angustæ, venis connexæ. Variat pileo purpurascente, incarnato etc.; sed bene diversus. In ericetis & silvis frondosis, vulgatissimus. Jul. - Nov. (v. v.)

Peu d'espèces. *Heterophyllus* semble une espèce collective.

Il y a une mention de *Agaricus palomet*, dans les russules douteuses, à éclaircir :

2. *A. palomet*. Thore Chl. Land. *Russula Pers. Ch. com. Gymnop. Dec. fr. 6. p. 49.* Pileus tenuis, fragilis, margine albus, disco rubens. Odor saporque grat. Circa Dax.

On trouve les références connues à Thore, Persoon et de Candolle.

Dans *Anteckningar...* (1836)

Indique comme nom générique des russules en français, prévats, en allemand, Täublinge  
« a) *Grönaktiga Sprödingen* (*Russula virescens*). Hatten vanligast mer eller mindre grön, stundom hvit, utan den yttre klibbiga hinnan, som förekommer hos de giftige arterne, med pudrad eller fläckig, liksom rutig, yta; kanten slät, i början inböjd; foten icke spongicus, äfvensom de smala, tättsittande, olika långa, men mexendels greniga och vid foten fastväxte skifvorne, hvita. På ljunghedar, helst under gamla björkar. Smaken alltid mild och angenäm. »

Pas de nouveauté, mais c'est le protologue du binôme *R. virescens*

Dans l'*Epicrisis* (1838) :

9. *R. FURCATA*, mitis, amaricans, pileo carnosio rigido e gibbo-plano depresso infundibuliformique laevi micore sericello adperso glabratoque, margine laevi acuto, stipite valido firmo laevi deorsum attenuato lamellis adnato-decurrentibus crassiusculis subdistantibus furcatis candidis. — *Pers.* — *S. M. p. 59 cum syn. Weinm. p. 35. Secr. n. 515, 518 etc. Krombh. t. 62. f. 1, 2. Bull. t. 26. Schaeff. t. 94. f. 1. Paul. t. 74. f. 1. Buxb. C. V. t. 47. f. 2.* In silvis umbrosis. *R. rubrae*, nec *R. virescenti* affinis; ab hac differt pilei forma, margine acuto primo inflexo, pellicula separabili nec in verrucas secedente et toto lamellarum typo. Pileus nunc umbrino — nunc laete virens, etiam vero fuscus, albidus. Ut praecedentes venenatus censetur.

Il est surprenant qu'une russule aussi largement décrite au 18<sup>e</sup> et au 19<sup>e</sup> siècles ait disparu au 20<sup>e</sup> !

11. *R. HETEROPHYLLA*, mitis, pileo carnosio firmo e convexoplano depresso *laevi polito*, pellicula tenuissima disparente, margine tenui laevi denseve striatulo, carne alba, *stipite* solido firmo subaequali *laevi lamellisque attenuato-attingentibus tenuibus confertissimis* furcatis dimidiatisque candidis. *S. M. p. 59. Fl. Dan. t. 1909. f. 1.* (pileo laete viridi) *Paul. t. 75. f. 1-5* (p. coerulescenti-fusco) *A. lividus. Pers. — Secr. 521, 522, 526 etc.* In dumetis, pratis silvaticis muscosis

freq. Pileo ob pelliculam tenuiorem viscidulo l. omnino sicco, numquam rugoso-virgato, lamellis connexis etc., statura quoque vulgo curta minori, a prioribus dignoscitur; a *R. virescente* margine tenui, primo inflexo, lamellis angustis, immo angustissimis. Apex stipitis subinde in acetabulum dilatatus, ut lamellae remotae appareant. *Caveas maxime* in his limitandis e colore! *Bull. t. 509. f. O, P* (quae non «fulvae») etiam h. l. videtur — pure rubrum numquam vidi. *Edulis: Clus. esc. g. XIII. sp. 4. Sterb. t. 9. C. D.*

Domage qu'il n'y ait pas la couleur de la sporée.

19. *R. VIRESCENS*, mitis, pileo carnosio firmo e globoso expanso umbilicatoque *innato-flocculoso areolato- verrucoso*, margine recto obtuso laevi, *stipite* spongioso-solido valido *subrivuloso lamellisque liberis subconfertis inaequalibus furcatisque albidis.* *Schaeff. t. 94. excl. f. 1. Vittad. t. 31. Sturm. Deutschl. Fl. III. 3. t. 31. Larbrer. t. 19. f. 3.* (et *A. furcatus Ejusd. t. 20. f. 5.*) *Krombh. t. 67. f. 1-10.* *A. Palomet Thore — Pers. Ch. Comm. p. 227.* *A. caseosus Wallr. Cr. Germ. 4. p. 728.* In betuletis etc.; mihi rarissimus in Ölandia modo obvius. Pileus saepe inaequalis, semper siccus, cute in areolas secedente. A virescentibus prioris sectionis certe differt, nec semper viret, sed lutescit etiam. Inter *R. aeruginosam* *Pers. Obs. p. 103* et *A. virescentem* *Schaeff.* limites laud reperio, nec inter *Secr. n. 514, 516, 517.* *Krombh. t. 67. f. 12-15* e statura saltem *R. vesca virens!* — Antiquitus edulis: *Clus. esc. XIII. sp. 5* asperitiae pilei a *Russulis n. 10-12* bene distincta.

Fries considère que *A. palomet* au sens de Persoon est bien *R. virescens*, ce qui est raisonnable.

34. *R. GRISEA*, mitis, pileo carnosio firmo sphaerico expanso depressoque polito expallente, margine laevi, *carne sub pellicula tenui violacea*, stipite spongioso-solido elongato cylindrico *laevi nitido candido*, lamellis adnatis confertis crassiusculis subfurcatis ex albo flavis. *Pers. syn. p. 445 ex Secr. n. 493.* In silvis frondosis Statura omnino prioris, at colore [olivaceo l. griseo discoideo, disco purpurasc. l. Intescente] jam distincta, sed a *R. integra*, saepe concolori statura, margine exoleto vage modo striato reliquisque notis.

10. *R. VESCA*, mitis, grata, pileo carnosio firmo ex umbilicato-convexo explanato infundibuliformique *venoso-ruguloso virgatoque*, *carne sub pellicula viscida rubella*, margine laevi demumve remote striato, stipite firmo inaequali *rivuloso-rugoso*, lamellis adnatis subconfertis inaequalibus furcatisque candidis. *Fr. fung. esc. p. 51. Krombh. t. 67. f. 12—19. A. heterophyll. Vitt. t. 27.* — Varii coloris lusus: *A. cyanox.* *Schaeff. t. 93! Bolt. t. 1. Paul. t. 76. f. 2, 3. Secr. n. 520 et 523 ex syn. Obs. M. (excl. S. M.)* In silvis. Statura, margine demum subpectinato *R. emeticam*, eisdem coloribus variam, refert. Stipes intus demum cavernosus. Pileus opacus, non micore superficiali, sed fibris innatis virgatus l. rugosus. Color maxime mutabilis, sed distingui possunt: a) pileo rugoso *pure carneo-rubro*, disco obscuriori, stipite reticulato, lamellis tenuioribus haud connexis vix fragilibus: b) pileo *variecolori* sordide virgato disco pallidiori, lamellis firmitioribus. Antiquitus edulis: *Clus. esc. gen. XIII. spec. 1, 2 c. ic. Sterb. t. 5. f. C, D. E.*

*Cyanoxantha* est considérée comme variété de *vesca*.

Travail considérable de Fries depuis le *Systema*. Presque toutes les espèces « modernes » y sont.

8. *R. FURCATA*. Bull., Fries Epicr. p. 352. — Icon: *Nostra in Mus. Ac. Holm.*

In silvis hinc inde parcius obvia. Sequenti structura, nec *R. virescentis*, cum qua colore congruit, proximè affinis. Sapor amaricans. Stipes solidus, firmus, 2 unc. l. parum ultra longus, aequalis l. deorsum attenuatus, laevis, albus. Pileus carnosus, compactus, e gibbo plano-depressus vel infundibuliformis, laevis, glaber, sed saepe micore sericello conspersus, 3 unc. circiter latus, nunc aeruginoso-, nunc umbrino-virescens, proximis magis colore varians. Pellicula pilei passim separabilia. Margo tenuis, primo inflexus, dein patens, semper laevis. Caro firma, subcaseosa, alba. Lamellae adnato-decurrentes, crassiusculae, subdistantes, at latae, utrinque attenuatae, frequenter furcatae, candidae.

Stipes solidus, intus spongiosus, firmus, albus. Pileus compacte carnosus, e globoso expansus, demumque depressus, saepe inaequalis, semper siccus; non pelliculosus, quare *cuticula flocculosa in areolas l. verrucas solvitur*. Margo rectus, obtusus, laevis. Magnitudo et color pilei, nunc saturate, nunc pallide, nunc e lutescente vires varians. Caro alba, minus compacta. Lamellae liberae, subconfertae, antice minus latentes, quam vicinarum, nunc aequales, nunc furcatae, immixtis paucis brevioribus, albae. Conferatur *R. galochroa* sub *R. heterophylla*.

14. *R. VIRESCENS*. Fr. Epicr. p. 355. — Icon: *Nostra in Mus. Ac. Sc. Holm.*

Rarior species; optimam vidi in nemoribus Ölandiae, at formas haud distinguendas in Smolandia et Uplandia. Pileo viridi epelliculoso innato-flocculoso, dein rivuloso, areolato-squamoso ab omnibus facillime dignoscitur. Sapor mitis, ut prae ceteris edulis censea-



20. R. CYANOXANTHA. Schaeff. — *R. vesca* b. Fr. Epicr. p. 352. — Icon: *Nostra in Mus. Ac. Sc. Holm.*

In silvis frondosis, post largas pluvias jam media aestate (Julio) obvius, vix autem autumno seriori. Sapore miti, grato aliisque rationibus priori affinis, sed colore pilei prioris immutabili hujus vero admodum variabili praeter alias notas constanter differunt. *Stipes spongioso-farctus*, sed firmus, vetustus interne saepe cavernosus, 2—3 unc. longus, unciam usque crassus, aequalis, glaber, laevis, candidus. Pileus compactus, e convexo planus, dein depressus l. infundibuliformis, 2—3 unc. latus et ultra, nunc laevis, nunc rugosus l. virgatus, viscosus, margine deflexo, dein expanso, remote et leviter striatus. Color pilei admodum mutabilis, in typica forma e lilacino l. purpurascente olivaceo-viridis, disco vulgo expallente saepe lutescente, margine vulgo coerulescente l. livido-purpurascente. Singularis pilei harmoge, licet admodum varia, hanc speciem semper facile distinguit. Caro firma, caseosa, alba, sub pellicula secernibili vulgo rubella. Lamellae postice rotundatae, venoso-connexae, minus confertae, latae, furcatae immixtis brevioribus, candidae. — Variat vetustus pileo pallido, virescenti-albo, at admixto colore purpureo.

Cyanoxantha est maintenant considérée comme une espèce à part entière.

21. R. HETEROPHYLLA. Fr. Epicr. p. 352. — Icon: *Nostra in Mus. Ac. Holm.*

In pratis silvaticis passim, colore admodum varia, ut plures formae forte distinguendae. Sapor *semper mitis*, ut in priori, a qua differt statura minore, pileo tenuiori, laevi, *numquam rubente* l. purpurascente. pellicula tenui arcte adnata, *stipite firmo solido*, lamellis tenuibus, *angustissimis, confertissimis*, candidis, immixtis plurimis dimidiatis furcatisque. Inter varias hu-

jus formas prae ceteris notabilis est sequens, facile distinguenda:

R. GALOCHROA. Fr. Epicr. p. 353. — *Bull. t. 509. f. L.* Praecipue in betuletis ericetosis nascitur. Stipes solidus, firmus, 1—2 unc. longus,  $\frac{1}{2}$  unc. crassus, numquam rubescens. Pileus planiusculus, jove udo viscidus, vulgo siccus, *albo-virescens*, laevis, at saepe *maculis floccosis albis* adpersus, margine leviter striatus. Lamellae admodum tenues, plus minus furcatae et inaequales

28. R. AERUGINEA. Lindbl. Mscr. — Icon: *Nostra in Mus. Ac. Sc. Holm.*

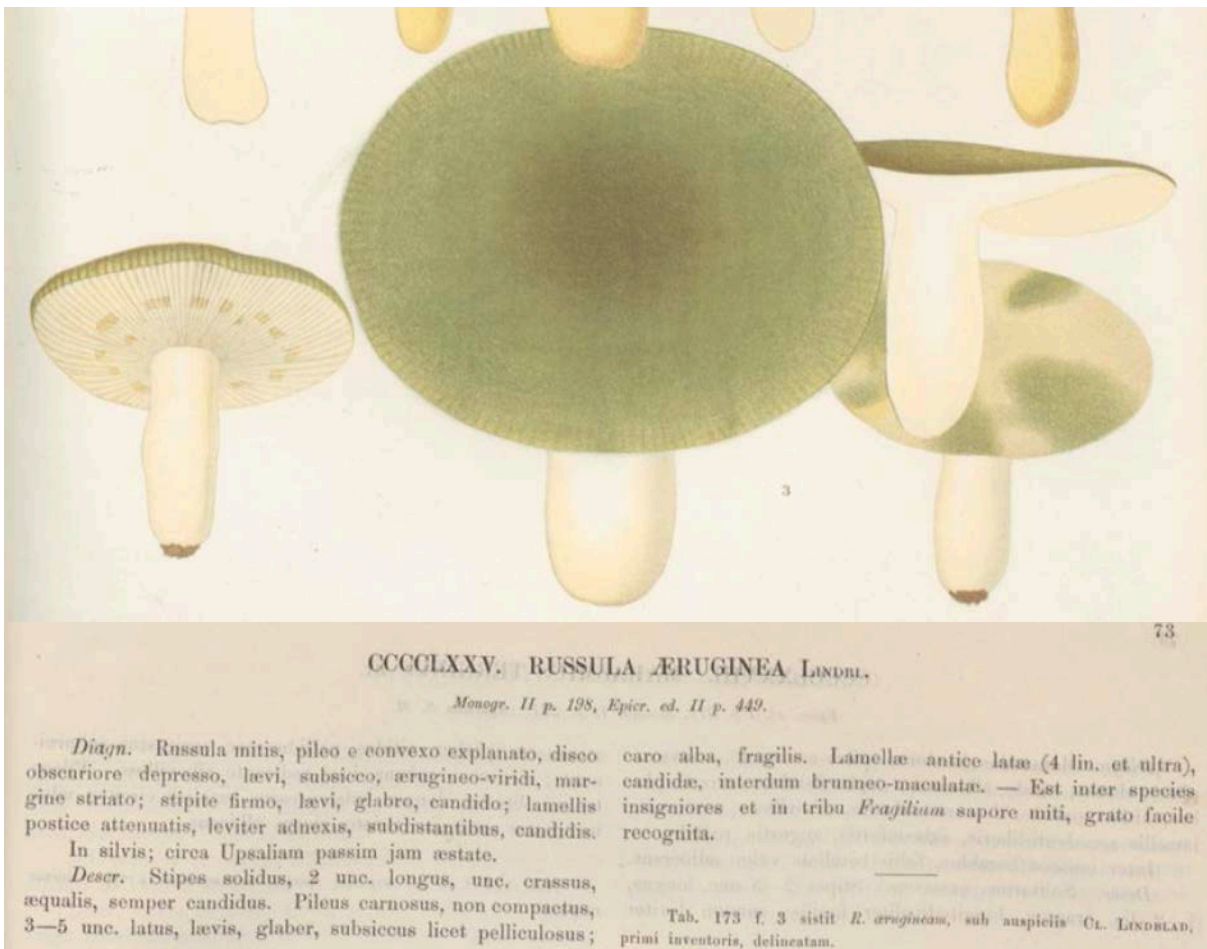
In silvis circa Upsaliam jam aestate frequentem primus rite distinxit Cel. Dr. *Lindblad.* Eandem jam 1817 ad Femsjö lectam in schedulis meis plene descriptam inveni, at in S. M. cum plurimis neglectam. In hac stirpe ab omnibus *sapore miti, grato* recedit. *Stipes* solidus, *firmus*, 2 unc. longus, unciam crassus, laevis, glaber, aequalis, semper candidus *Pileus* carnosus, haud compactus, e convexo explanatus, disco obscuriori depresso, 3 unc. latus, laevis, glaber, subsiccus, licet pelliculosus, *aerugineo-viridis*, *margine striatus*. Caro alba, fragilis. Lamellae postice attenuatae, leviter adnexae, antice latae (3 lin. et ultra), subdistantes, distinctae, candidae, interdum brunneo-maculatae.

R. GRISEA Pers., ex icone *Krombh. t. 68. f. 13—17*, ex statura cum R. decolorante optime congruit, nec differt nisi pilei colore. Ut a me non lecta, nescio, an specie distinguatur.

**R. COERULEA.** Pers., quam in betaletis olim in Smolandia legi, mihi incertae sedis est; habitus potissimum *R. cyanoxanthae*, sapor quoque mitis; sed lamellae confertae, flavae. Color pilei nunc coeruleus, nunc purpureo-lilacinus; margo laevis.

Cum inter Agaricos limites specierum, bene mone[n]te Cel. Berkeley, strictius definiti quam in omnibus fere gregibus naturalibus, inter *Russulas fragiles* adeo vacillant, ut in Systemate ad perpaucas reduxerim et desperatione presso saepe in animo fuerit omnes jungere. Videns hanc viam mere subjectivam esse pluresque manifeste esse distinctas, intermediis vero obfuscatas, candidius duxi formas maxime prominentes et a plerisque recognitas seorsim proponere, missis plurimis ambiguis.

Dans les *Icones* (1867), une seule russule parmi les bleues ou vertes est représentée : *R. aeruginea* Lindbl.



Enfin, dans les *Hymenomyces* (1874)

8. *R. OLIVASCENS* pileo ubique carnoso, explanato, umbilicato, *ex olivaceo disco lutescente*, margine laevi; stipite firmo, laevi, candido; lamellis postice attenuatis, confertis, subaequalibus, *ex albo lutescentibus*. *Fr. Monogr. II. p. 187*, non *Pers.* In nemoribus frondosis. Haec species nobilis ex habitu inter *Furcatas* collocata, licet lamellae rarius *furcatae* earumque forma ad *Fragiles* accedat. Plurima ceterum cum *Compactis* congruunt. (v. v.)

*Fr. f. 16, 119, IV*  
A 13.  
*Fr. t. 172 f. 1*

9. *R. FURCATA* mitis, dein amaricans, pileo carnoso, rigido, e gibbo-plano depresso infundibuliformique, *laevi, micore sericello adperso* glabratoque, margine laevi, acuto; stipite valido, firmo, *laevi*, deorsum attenuato lamellisque *adnato-decurrentibus, crassiusculis*, subdistantibus, furcatis candidis. *Ed. I. p. 352. Berkl. Outl. p. 210. Kickx p. 204. Agaricus Pers. — S. M. I. p. 59 cum syn. Weinm. p. 35. Secr. n. 515, 518. Krombh. t. 62. f. 1, 2., t. 69. f. 18—22. Bull. t. 26. Schaeff. t. 94. f. 1. Barla t. 16. f. 1—9. A. virescens Harzer t. 54; etiam t. 63. f. 5. Paul. t. 74. f. 1. Buxb. C. V. t. 47. f. 2.* In silvis umbrosis. *R. rubrae* nec *R. virescenti* affinis; ab hac differt pilei forma, margine acuto, primo inflexo, pellicula separabili nec in verrucas secedente et toto lamellarum typo. Pileus nunc umbrino-, nunc laete vires, sed etiam fuscus, albidus. Ut praecedentes *venenatus* censetur. (v. v.)

*Fr. f. 4, 74, 140, IX 16.*  
*Barl. t. 33.*  
G.

14. *R. CAERULEA* mitis, pileo carnoso, convexo, explanato depresso, polito, *margine laevi*; stipite spongioso, solido, firmo, albo; lamellis adnatis, subaequalibus, lutescentibus, apice acutis. *Ed. I. p. 353. Price f. 124*, sed lamellae albae. *Agaricus Pers. Syn. p. 445. Krombh. t. 64. f. 10, 11, t. 68. f. 5—8.* In silvaticis. In betuletis semel modo mihi obiter obivius nec satis cognitus fungus. Pileus caerulescens, sec. *Pers.* medio subrufescens l. fuscescenti-caeruleus. (v. v.)

*Fr. f. 3, IV 14*

Il s'agit ici d'une *caerulea* à chair douce, qui n'est pas *R. amara*, très acre.

16. *R. VIRESCENS* mitis, pileo carnoso, firmo, e globoso expanso umbilicatoque, *innato-flocculoso areolato-ve- verrucoso*, margine recto, obtuso, laevi; *stipite* spongioso-solido, valido, *subrivuloso lamellis*que liberis, subconfertis, inaequalibus, furcatisque *albidis*. *Ed. I. p. 355. Hussey II. t. 11. Berkl. Outl. t. 13. f. 6. Agaricus Schaeff. t. 94, excl. f. 1. Vittad. t. 31. Sturm Deutschl. Fl. III. 3. t. 31. Barla t. 16. f. 10—12. Ventur. t. 17. f. 1, 2. R. aeruginosa Krombh. t. 67. f. 1—10. — Pers. Ch. Comest. p. 227. A. caseosus Wallr. Deutsch. Kr. Fl. 4. p. 728.* In betuletis etc. Pileus saepe

*Fr. f. 30, IV 1*  
G. 54  
f. 21

inaequalis, semper siccus, cute in areolas secedente. A virescentibus prioris sectionis certe differt nec semper viret, sed lutescit etiam. Inter *R. aeruginosam* Pers. Obs. p. 103 et *A. virescentem* Schaeff. limites haud reperio, nec inter *Secr. n. 514, 516, 517. Krombh. t. 67. f. 12—15* e statura saltem *R. cyanoxantha*. — Antiquitus edulis. *Clus. Esc. XIII. sp. 5*, asperitie pilei a *Russulis n. 23—25* bene distincta. (v. v.)

21. *R. OLIVACEA* mitis, pileo carnoso, convexo-explanato depressoque, *sericello squamulosoque*, margine patente, laevi, *carne alba sublutescente*; stipite firmo, ventricoso, roseo-pallido, intus spongioso-farcto; lamellis adnexis, amplis, *luteis*, immixtis brevioribus furcatisque. *Ed. I. p. 356*, non *Pers. Obs. p. 103. Agaricus Schaeff. t. 204.* — *Krombh. t. 68. f. 13* e statura *Secr. n. 489.* — In pinetis montosis raro. *R. rubrae* propinqua, sed stipite definite spongioso, pileo impolito, lamellis mollibus et laete coloratis certe distincta, *R. alutaceae* respondens. Color pilei e sordide purpureo olivaceus l. omnino fusco-olivaceus. Sporae flavae. (v. v.)

*Br. f. 12; IV 140*  
*B6.* 24. *R. CYANOXANTHA* mitis, pileo compacto, e convexo-plano depresso l. infundibuliformi, viscoso, *variegato*, margine *subcaeruleo*, demum striatulo; stipite spongioso-farcto, *laevi*, glabro, candido; lamellis rotundatis, latis, immixtis brevioribus furcatisque, candidis. *Monogr. II. p. 194. Berkl. et Br. n. 1131. Cooke p. 222. Agaricus Schaeff. t. 93. Pers. Syn. p. 445. Krombh. t. 67. f. 16—19. Paul. t. 76. f. 1—3. Secr. n. 520, 523.* In silvis frondosis, fagetis, jam aestate. Caro firma, caseosa, sub pellicula discernibili vulgo rubella. Color admodum peculiaris, e lilacino l. purpureo olivaceo-virens, disco vulgo expallente, saepe lutescente. (v. v.)

*4. lilacina:*  
*Br. f. 126.*

25. R. HETEROPHYLLA mitis, pileo carnoso, firmo, e convexo-plano depresso, *laevi, polito*, pellicula tenuissima disparente, margine tenui, laevi denseve striatulo, carne alba; *stipite* solido, firmo, subaequali, *laevi lamellisque attenuato-attinentibus, angustissimis, confertissimis*, furcatis dimidiatisque, candidis. *Ed. I. p. 352. Berkl. Outl. t. 13. f. 5. Hogg et Johnst. t. 9. Hussey I. t. 84. Agaricus S. M. I. p. 59. Fl. Dan. t. 1909. f. 1* (pileo laete viridi). *Paul. t. 75. f. 1—5* (pil. caerulescenti-fusco). *A. lividus Pers. — Secr. n. 521, 522, 526 etc.* In dumetis, pratis silvaticis muscosis frequens. Pileo ob pelliculam tenuiorem viscidulo l. omnino sicco, numquam rubescente nec rugoso-virgato, lamellis confertis, statura quoque vulgo curta minore a prioribus dignoscitur; a *R. virescente* margine tenui, primo inflexo, lamellis angustis, immo angustissimis. Apex stipitis subinde in acetabulum dilatatus, ut lamellae remotae appareant. In his limitandis colores caute adhibendi. *Bull. t. 509. f. O, P* etiam h. l. videntur. Rubram numquam vidi. (v. v.)

33. R. AERUGINEA mitis, pileo e convexo explanato, disco obscuriore depresso, laevi, subsicco, *aerugineo-viridi*, margine *striato*; stipite *firmo*, laevi, glabro, candido; lamellis postice attenuatis, leviter adnexis, subdistantibus, candidis. *Monogr. II. p. 198. A. vescus Vent. t. 63. f. 1—4. — Krombh. t. 61. f. 3, 4?* nisi var. *R. lacteae*. In silvis circa Upsaliam passim, jam aestate. Primus distinxit Dr. LINDBLAD. Est inter species insigniores et in hac grege sapore miti, grato facile recognita. (v. v.)

38. R. GRISEA mitis, pileo carnoso, firmo, e sphaerico expanso depressoque, polito, expallente, margine laevi, *carne sub pellicula tenui violacea*; stipite spongioso-solido, elongato, cylindrico, *laevi, nitido, candido*; lamellis adnatis, confertis, crassiusculis, subfurcatis, ex albo flavis. *Ed. I. p. 301. Agaricus Pers. Syn. p. 445 ex Secr. n. 493. A. alutaceus Krombh. t. 68. f. 15—17.* In silvis frondosis. Statura omnino prioris, sed colore [olivaceo l. griseo, discoideo, disco purpurascente l. lutescente] jam distincta, atque a *R. integra* saepe concolore statura, margine exoleto vage modo striato reliquisque notis. (v. ic.)

A ce stade, la plupart des espèces de russules vertes ou bleues, douces sauf la mythique *furcata*, ont été correctement décrites.

Annexe 6 *Russula cutefracta*

*Cutefracta* est décrite par Cooke en 1881 dans la revue *Grevillea* :

***Russula (Rigidæ) cutefracta*, Cooke.**

Mild. Pileus fleshy, firm, dry, opaque, variable in colour, green, purple, dull red, &c., convex, then a little depressed in the centre, cuticle cracking from the margin inwards into minute firmly adnate areolæ, otherwise even; flesh beneath the cuticle tinged with purple; stem firm, solid, nearly equal, or a little attenuated above, smooth, slightly tinged with purple; gills somewhat crowded, narrowed behind, furcate, adnexed, or nearly free, white.

On the ground in woods. Epping, Kew Gardens, Dinedor, and other places around Hereford.

Pileus 3-4 inches or more. Stem 3 inches long, often 1 inch thick. Allied to *R. virescens*, which it resembles in the cracking of the cuticle, but differs in the purple tint beneath, even in green specimens, and in the tinted stem, as well as in the colour of the pileus, which is of a darker and different shade of green, and sometimes of a deep bluish-purple, as well as of a madder-red.

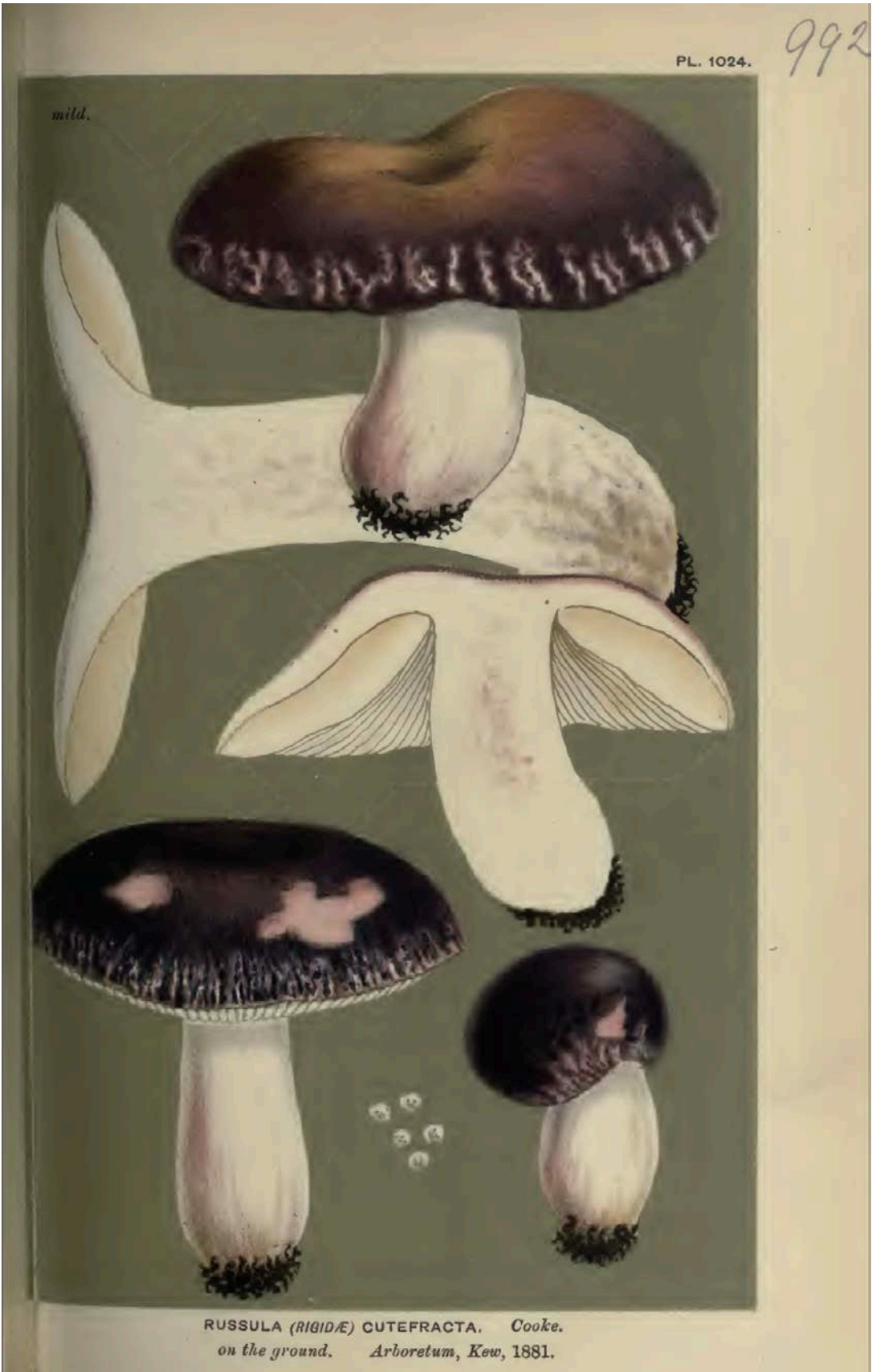
Figures of these two species will ultimately be published in the "Illustrations."

C'est une très bonne description de ce qui est considéré, encore de nos jours, comme *cutefracta*. Effectivement, dans les *Illustrations*, parues peu après on trouve deux planches représentant *cutefracta* :

992

PL. 1024.

*mild.*



RUSSULA (RIGIDÆ) CUTEFRACTA. Cooke.  
 on the ground. Arboretum, Kew, 1881.





On voit la variante violette, présentée par une photo dans le corps du texte et la variété verte, plus courante. Cooke la rapproche de *virescens* par sa cuticule craquelée alors qu'aujourd'hui on la rapproche, parfois jusqu'à la confondre, de *cyanoxantha*, à cause de ses lames lardacées, de ses réactions chimiques ainsi que sa microscopie.

Certains auteurs pensent que la première icône de Cooke pourrait représenter *amoena*, mais faute d'indication d'odeur...et il y a certainement des *cutefracta* mauve-pourpres.

Depuis Cooke, on trouve *cutefracta* comme espèce autonome, comme variété ou forme de *cyanoxantha* ou entièrement fusionnée avec *cyanoxantha*. Etant rare et variable de couleur, comme *cyanoxantha*, on la reconnaît sur le terrain aux craquelures du chapeau et à ses lames lardacées.

Description récente dans Courtecuisse, comme espèce indépendante, opinion partagée par Bon :

**1411** *Russula cutefracta* Cooke : **Russule craquelée**  
**CHAPEAU** : → 10 cm, dur, *craquelé au bord*, vert foncé, parfois lavé de bleuté ou de violacé. **LAMES** : fourchues près du St, blanches, brunissant au froissement, lardacées (I).  
**STIPE** : → 7 × 3 cm, blanc, salissant comme la chair, ferme. *Fe nul*. **ÉCOLOGIE** : feuillus. **RÉPARTITION** : R (A, B, CS, D, F, GB, I, IRL, LX, NL, SLN).

A l'inverse, Sarnari dit qu'il ne s'agit que d'une forme météorologique de *cyanoxantha*...

*Cutefracta* fait naturellement partie des palomets possibles.

## Annexe 7 Les palomets des Temps Modernes

La fin du 19<sup>ème</sup> siècle et le début du 20<sup>ème</sup> ont vu paraître une série de livres sur les champignons. Je me suis limité aux livres français, où l'on voit le nom de palomet de ci de là. C'est l'époque où les espèces de russules que nous avons déjà évoquées s'affinent et se précisent.

**Littré**, dans son dictionnaire paru de 1873 à 1877 donne la définition suivante de « palomet », qui a au moins l'avantage de reconnaître deux palomets :

### palomet

(pa-lo-mè), **s. m.** ou PALOMETTE (pa-lo-mè-t') **s. f.**

Champignon très bon à manger qu'on trouve dans les landes de Bordeaux (genre agaric)

- Espèce de mousseron qui croît dans le Béarn.

**Gillet** : *Les champignons qui croissent en France* 1878

L'*Agaricus palomet* DC est cité comme synonyme du *Tricholoma amethystinum* (Scop.) P. Kumm., cité parmi les tricholomes de la St Georges (*gambosum*, *georgii*, *albellum*, tous trois synonymisés maintenant sous le nom de *Calocybe gambosa*). Nous avons vu que de Candolle ne relevait pas de contradictions entre les descriptions de Paulet et de Thore... Le *Tricholoma amethystinum* au sens de Gillet est bien le palomet de Paulet, mais pas celui de Thore.

Le signe † indique que Gillet a vu le champignon en Normandie, ce qui est un indice supplémentaire de son existence.

\*\* *Chapeau hygrophane ou pl. ou m. mouillé.*

- a. Chapeau très-charnu, souvent taché ou crevassé. Espèces ord. printanières ou estivales.

64. (†). TRICHOLOMA GAMBOSUM, Fr. (*T. jambu*).

*Agaricus pomonæ*, Lenz. — *Agaricus cerealis*, Lasch. — *Agaricus graveolens*, Secr. — *Agaricus prunulus*, aut.

Chapeau épais, charnu, convexe, puis plan et ondulé, obtus, humide, glabre, blanc-jaunâtre. se gerçant et se couvrant en vieillissant de taches roussâtres ou noirâtres, surtout au centre, à bords roulés en dessous dans le jeune âge, veloutés ainsi que le sommet du pied, diam. 7-8 c. et plus. Feuilletés nombreux, plus larges et brusquement arrondis à la base, qui adhère par une dent, puis atténués et aigus au bord marginal, blanc-jaunâtre. Pied ferme, solide, égal, floconneux au sommet. Chair blanche ou à peine teintée de jaunâtre, mollasse. Odeur forte de farine.

Habitat : Dans les bois, les prés, les champs, en groupes composés d'un pl. ou m. grand nombre d'individus rassemblés assez ord. en cercles variables en grandeur et très-remarquables en ce que l'herbe au milieu de laquelle ils croissent est plus grande, plus touffue et d'un vert plus foncé.

Ce champignon, appelé vulgairement *Moussairon* dans le Midi, est comestible et d'un très-bon goût.

65. (†). TRICHOLOMA GEORGII, Fr. (*T. de la St-George*).

*Agaricus mousseron*, Secr. — *Agaricus Georgii*, L.

Chapeau charnu, convexe-plan, obtus, un peu étalé, sec, mou-floculeux, à bords lisses et nus, blanc-jaunâtre ou sale, immaculé, diam. 2-3 c. Feuilletés nombreux, atténués-adhérents, linéaires, striés en travers, blanchâtres. Pied solide, obèse, presque ventru, fibrilleux. Chair blanche, épaisse et ferme. Odeur de farine récente.

Habitat : Dans les bois. Au printemps.

Comestible.

66. (†). TRICHOLOMA ALBELLUM, Fr.  
(*T. mousseron blanc*).

*Agaricus albellus*, DC. — *Agaricus pallens*, Sowerb.

Chapeau très-charnu, d'abord conique ou sphérique, puis convexe. à disque compacte, submamelonné, ferme, lisse, humide, les bords minces, nus, fortement repliés en dessous, blanc, st. parsemé de taches squameuses non persistantes, diam. 7 à 9 c. Feuilletts blancs, nombreux, très-entiers, atténués en arrière et adhérents sans dents, plus larges au sommet. Pied blanc, fibrilleux, solide, plein, strié-fibrilleux et un peu renflé à la base, long. 3 à 4 c. Chair blanche épaisse. Odeur et saveur très-agréables.

- a. Chapeau blanc: feuilletts un peu plus larges à l'extrémité marginale.  
 . . . . . V. *Genuinum*.  
 b. Chapeau gris-roussâtre, taché de noirâtre surtout au sommet.  
 Feuilletts convexes. . . . . V. *Fuscum*.

Habitat: A terre, dans les prés, les bruyères, les bois. Printemps.

Ce champignon, vulgairement appelé *mousseron*, *moussaïron*, *braquet*, *champignon muscat*, etc., est le plus délicat que l'on connaisse. On en fait un grand usage. On le conserve facilement en le faisant sécher. Il faut, pour cela, le récolter quand il est jeune encore, parce que, plus tard, il est souvent attaqué par les larves de divers insectes.

67. (†). TRICHOLOMA AMETHYSTINUM, Fr. (*T. améthyste*).

*Agaricus palomet*, DC.

Chapeau charnu, convexe, lisse, glabre, ondulé, à bords repliés en dessous, humide, taché de bleu-violacé, diam. 4-5 c. Feuilletts nombreux, d'abord blancs, puis prenant une teinte roussâtre, aigus vers l'extrémité marginale, arrondis-sinués à la base et adhérents par un court prolongement. Pied plein, court, cylindrique ou un peu atténué à la base, glabre et blanc. Chair ferme, blanche. Saveur et odeur agréables.

Habitat: Dans les bois, sur les friches, parmi les mousses. Au printemps et en automne.

D'après M. Lévillé, cette espèce est une des meilleures que

l'on connaisse. Elle ressemble beaucoup au mousseron par son port et sa forme.

Il n'est malheureusement pas représenté dans son iconographie.

69. (†). TRICHOLOMA GRAVEOLENS, Fr.  
(*T. à odeur forte*).

*Agaricus mousseron*, Bull. pl. 142. — *Agaricus graveolens*, Pers.

Chapeau charnu, arrondi ou convexe-arrondi, sec, lisse, bords roulés en dessous, blanc-sale, lég. jaunâtre ou fauve-cendré, ne se tachant pas, mais se décolorant beaucoup, diam. 4-6 c., se pelant difficilement. Feuilletts nombreux, aigus aux deux extrémités, très-étroits, arqués, adhérents, blancs, puis blanc-sale, roussâtres ou fuligineux. Pied plein, épais, cylindrique, ferme, blanc, long de 3-4 c. Chair blanche, cassante, épaisse. Saveur et odeur agréables

Habitat : Dans les bois, les friches, les prés secs. Au printemps.

Cette espèce est comestible. On la conserve souvent desséchée. Elle est vulgairement connue sous le nom de *mousseron* et on en fait un fréquent usage.

Gillet cite aussi les russules vertes et bleues que nous avons déjà vues :

9. (†). RUSSULA VIRESCENS, Fr. (*R. vert-de gris*).

*Agaricus virescens*, Schœff. — *Agaricus caseosus* Wallr.

Chapeau charnu, convexe, puis dilaté, et pl. ou m. déprimé au centre et même infundibuliforme, sec, comme velouté, de couleur verdâtre ou vert de gris plus prononcée au milieu et disposée par petits compartiments qui en rendent la surface comme gercée ou fendillée ; la circonférence est d'un blanc sale et qqf. le centre tire sur le jaune ou sur l'orangé ; l'épiderme se détache facil. au pourtour, mais difficil. au centre, diam 6-10 c. Feuilletés assez serrés, libres ou subadhérents, droits, blancs, épais, inégaux, peu fourchus, parfois anastomosées à la base. Pied blanc, cylindrique ou un peu renflé inf., ferme, glabre, faibl. reticulé, plein et spongieux à l'intérieur. Chair blanche, ferme, cassante. Odeur et saveur douces et agréables.

Chapeau de couleur citrine, se lavant qqf. de purpurin en vieillissant.

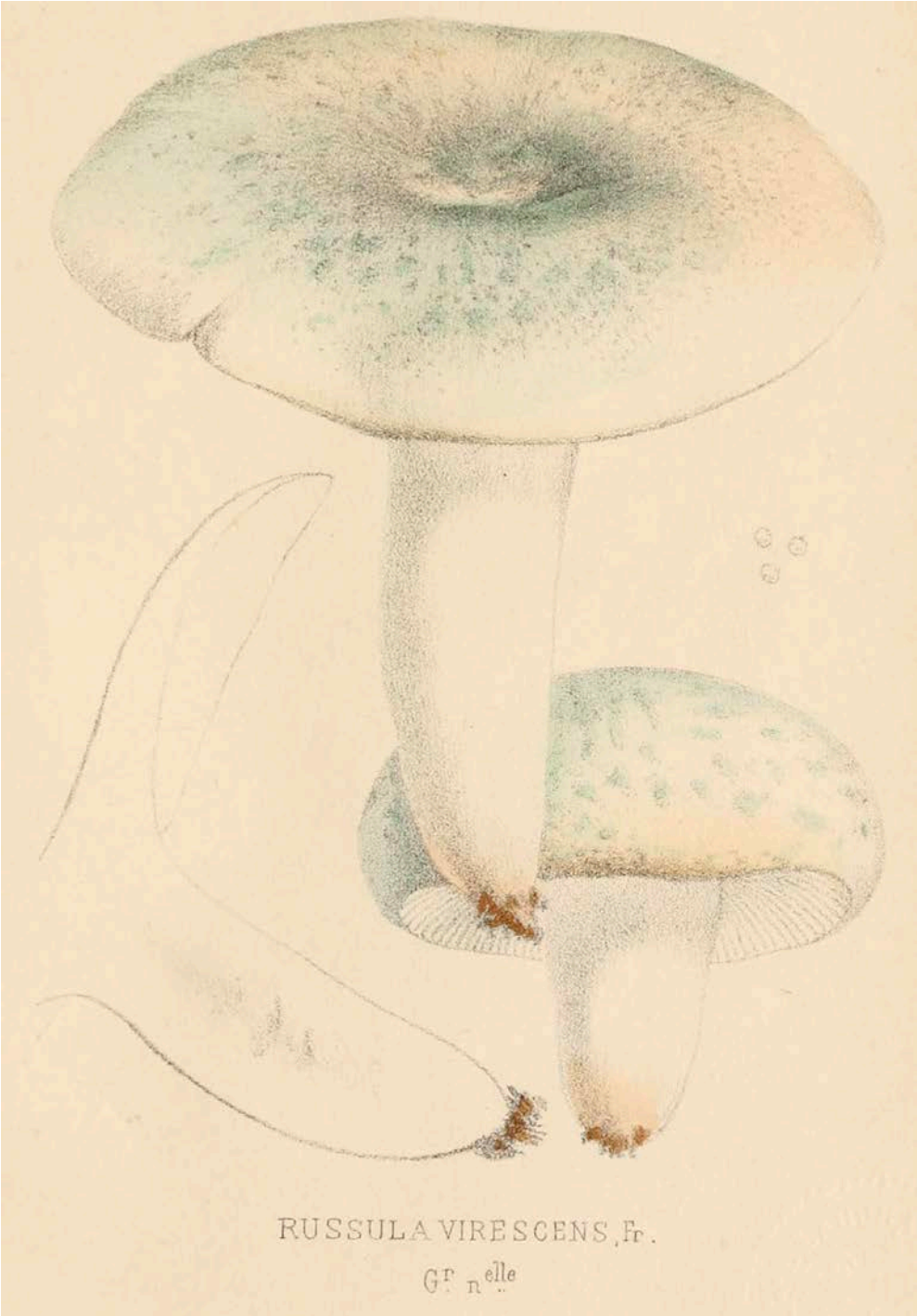
V. *albido-citrina*.

Habitat : A terre, dans les bois, dans les friches, etc. Été, automne.

Cette espèce est comestible, Elle est cependant peu recherchée, sa couleur est sans doute le motif pour lequel elle est st. rejetée.

Noms vulgaires : *palomet*, *berdanel*, *bordet. vert*, *vert bonnet*, *cul-vert*, *bise vraie*, *palombette*, *blavet*.

On retrouve une série de noms vulgaires que nous avons déjà rencontrés, sans remarque particulière sur leur signification en terme de couleur. Gillet reconnaît donc deux palomets.



RUSSULA VIRESCENS, Fr.

Gf. r. elle



26. (†). RUSSULA CYANOXANTHA, Schœff.  
(*R. cyanoxanthe*).

*Agaricus heterophyllus*, Vitt. — *Agaricus cyanoxanthus*, Schœff.

Chapeau charnu, hémisphérique ou convexe, puis plan, le centre à la fin enfoncé et même concave ou infundibuliforme, ord. ridé ou veineux-rugueux et comme vergeté, les bords aigus, lisses ou lég. striés et se fendant pl. ou m. profond. en vieillissant ; sa surface offre des couleurs très-variables, (st. gris-ardoisé mat et foncé, les bords pl. ou m. verdâtres, bleuâtres ou purpurins et le centre fréquemment taché de pourpre ou d'orangé, son diamètre est ord. de 8-10 c. Feuillettes larges, arrondis, adhérents, assez rapprochés, inégaux, les uns bifides à différentes hauteurs, mais surtout vers la base, les autres inégaux, blancs. Pied ferme, inégal, rugueux-réticulé, plein, creux à la fin, blanc, qqf. nuancé de teintes rosées. Chair blanche, cassante, ord. rouge ou rougeâtre sous l'épiderme qui s'enlève facil. à la circonférence et est visqueux dans les temps humides. Odeur à peu près nulle. Saveur douce et agréable.

Habitat : A terre, dans les bois. Été, automne,  
Comestible, il est même délicat.

Aucune référence n'est faite à la consistance élastique-lardacée de ses lames, caractère pourtant unique chez les russules (avec quelques espèces très voisines).



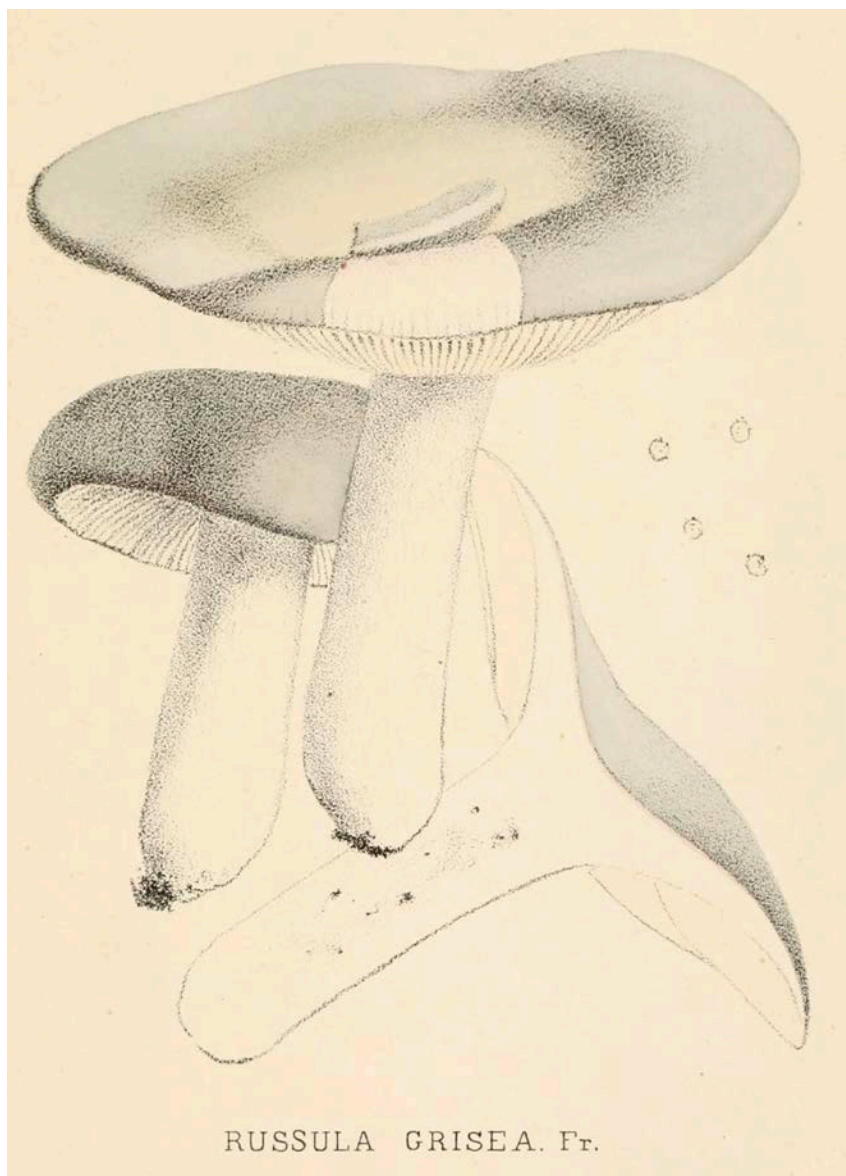
RUSSULA CYANOXANTHA, Schœff.

34. (†). RUSSULA GRISEA, Fr. (*R. grisea*).

Chapeau charnu, ferme. d'abord sphérique, puis étalé, convexe, enfin plan et déprimé au centre, les bords régulièr. repliés, lisse ou vaguement strié dans les derniers temps : sa couleur se compose d'olivâtre, de purpurin et de jaunâtre, st. il est verdâtre olivacé ou jaunâtre au centre et partout ailleurs d'un gris-ardoisé ou d'un gris clair pl. ou m. lavé de teintes purpurines. surtout près des bords, diam. 8-10 c. et plus. Feuilletts nombreux, blancs, puis jaunâtres ou jaunes, adhérents ou presque libres, par fois bifides à la base. très-fragiles. Pied blanc, lisse, luisant, long de 6-8 c., droit, souvent un peu renflé et arrondis à la base. Chair blanche, rosée ou violacée sous l'épiderme qui est mince. Saveur douce.

Chapeau convexe-plan, olivacé-jaunâtre, verdâtre vers la circonférence, strié-tuberculeux à la fin. Pied plus court. . . . . *V. olivascens*.

Habitat : A terre dans les bois : la var. se trouve plus particulièrement sous les sapins. Été.



RUSSULA GRISEA. Fr.

**Louis Planchon** publie en 1883 : *Les champignons comestibles et vénéneux de la région de Montpellier...*

Il évoque l'*Agaricus amethystinus*, proche de *Agaricus nudus* et lui attribue les synonymes habituels du palomet : « il faut citer encore: l'*Agaricus amethystinus* (Scop.), vulgairement Palomet, Palumbette, Crusolo (St-Pons), Crusagne, Vert, Vert-Bonnet, Mousseron, etc. (*Agar. Palomet*, D.C., Fl. fr., t. VI, p. 49), qui est, paraît-il, excellent à manger, même cru. La couleur varie par le mélange de bleu, de blanc et de vert. » On est dans la logique de Paulet auquel cette petite description est empruntée. Ce paragraphe semble une simple compilation sans données personnelles de l'auteur. Il cite *Agaricus (Russula) virescens*, sans description et lui attribue également le nom vulgaire de palomet.

**Le Dr. Lucien-Marie Gautier**, publie un livre en 1884 : *Les champignons considérés dans leurs rapports avec la médecine,...*

« Mousseron violet (*Ag. amethystinus*, Fr.). (Planche XVI, figure 2).

Chapeau charnu, convexe, ondulé; cuticule *blanc-violeté*, *gorge de pigeon*; à marge enroulée en dessous. Lames serrées, blanches d'abord, puis légèrement *rousses*, très aiguës vers la marge, arrondies-sinuées vers le pédicule, auquel elles adhèrent par un court prolongement. Chair ferme, blanche. Pédicule glabre, plein, *blanc*. Odeur et saveur *agréables*.

Au printemps et aussi en automne, dans les Pyrénées; sur les friches et parmi les mousses. Léveillé le signale aussi aux environs de Paris.

C'est le Palomet vrai des Béarnais. ». La planche de Gautier est une simple reproduction de la figure 10 de l'image de Paulet. Mon espoir de voir une autre représentation de ce champignon difficile à saisir n'a pas duré longtemps !

Pour Gautier, il y a un autre palomet :

« Russule verdâtre (*Ag. virescens*, Schff.). (Planche X, figure J.)

Chapeau épais, convexe-plan-déprimé et même infundibuliforme; cuticule peu ou point séparable, sèche, sub-veloutée, *vert-de-gris*, lisse ou plus souvent *gercée*, de façon à donner à la surface du chapeau un aspect *grenu*, *aréolé*, *écailleux*, l'intervalle des aréoles étant formé par la chair *blanche*, parfois striée. Lames blanches, larges vers la marge, aiguës vers le pédicule, presque toutes *égales*, quelquefois bifurquées. Chair *ferme*, blanche. Stipe plein, spongieux, glabre, souvent atténué vers la base, blanc. Saveur *agréable*.

Été et automne; dans les bois.

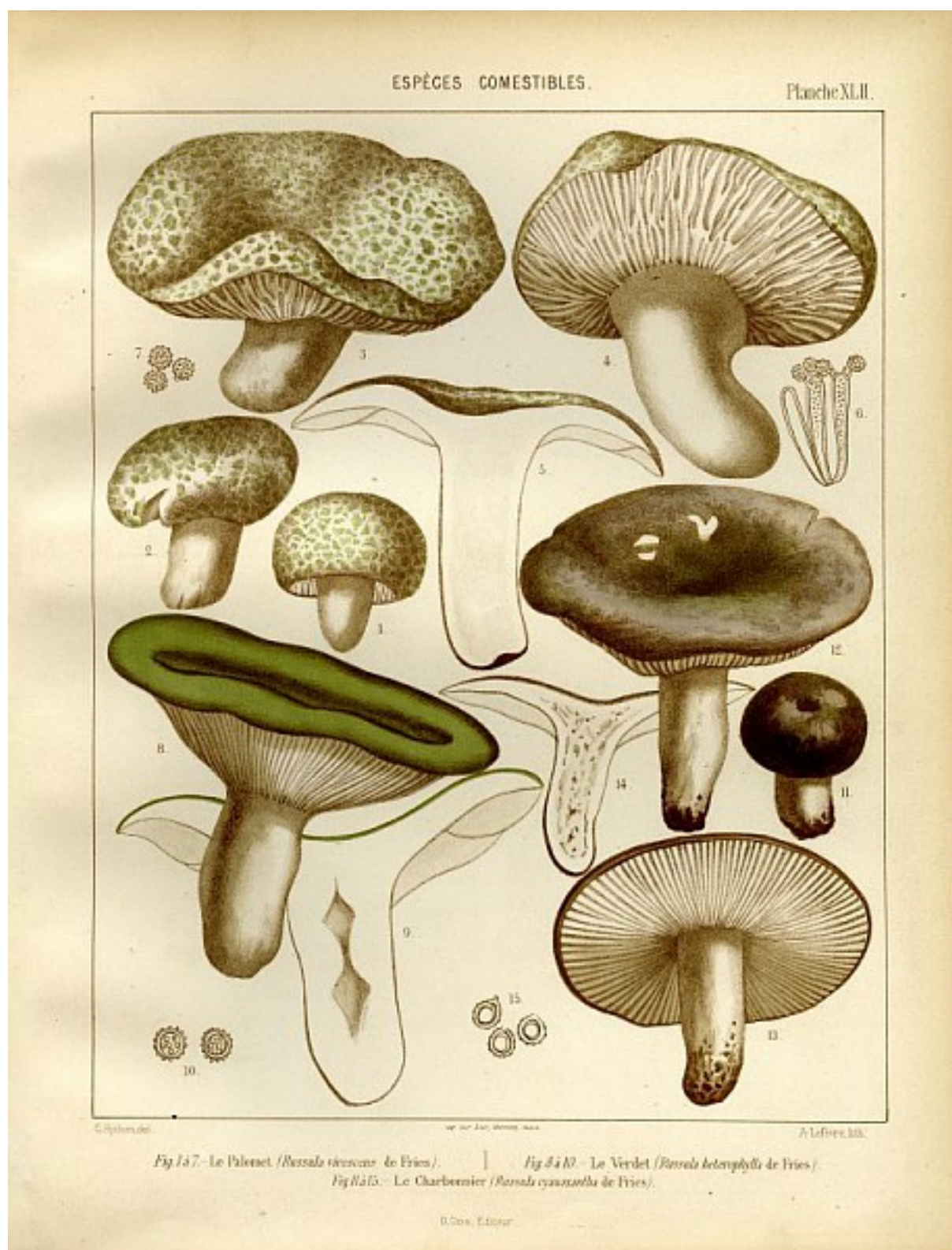
Commun.

*Comestible* assez recherché. », Le nom palomet n'est pas indiqué dans ce texte, mais ailleurs dans le livre en référence à ce champignon.

Gautier décrit également *Russula cyanoxantha*, nommée russule irisée, en comparant sa couleur aux gorges de pigeon, *Russula furcata*, *Russula grisea*, *Russula heterophylla*.

Richon & Roze publient leur *Atlas des champignons* en 1888.

Comme dans le livre de Gillet, on commence à voir apparaître des caractères microscopiques :



On retrouve *R. virescens*, facilement reconnaissable. *R. heterophylla* est une des russules vertes, à sporée blanche, comestibles qui ont pu être confondues avec d'autres russules voisines. Concernant *cyanoxantha* qui a parfois le nom vulgaire de charbonnier, on peut se demander si ce nom n'a pas influencé le dessinateur qui lui donne une couleur noirâtre pas très typique.

**Jules Bel** publie en 1889 *Les champignons supérieurs du Tarn*, département du sud où l'on pourrait espérer trouver une description du palomet. Hélas la seule espèce parmi celles qui nous intéressent est la «

RUSSULE VERDATRE, BISE VERTE

**Russula virescens** Fr.

**Agaricus virescens** Schaeffer.

Chapeau voûté, puis infundibuliforme, sec, blanc, verdâtre ou jaunâtre, couvert de papilles duvetées, large de 5 à 10 centimètres. Lamelles blanchâtres, nombreuses. Pédicule blanc ou blanchâtre, plein, spongieux, un peu canaliculé, long de 2 à 5 centimètres.

Cette Russule est comestible. Elle est commune en automne, dans les bois et les friches. »

Le Tarn doit être trop à l'est pour qu'on y connaisse le palomet sous ce nom...

En 1890, **Dubalen** publie une liste de champignons des Landes. Voici sa liste de russules :

Gen. *Russula*.

R. Aurata (With.) Assez répandu en Chalosse, le plus souvent isolé.

R. Alutacea (Fries.) Dans les bois de pins et dans les bois de tauzins et de chênes de la Chalosse.

R. Fœtens (Pers.) Assez commune çà et là, jamais en grand nombre.

R. Queletii (—) Dans les bois de pins à Morcenx.

R. Cyanoxantha (Schœff.) Commun dans tous les bois en automne.

R. Vesca (Fries.) Assez commun, un peu partout dans les bois.

R. Rubra (D. C.) Dans les bois de tauzins en automne.

R. Sapida (Fries.) En automne dans les bois des coteaux.

\* R. Virescens (Schœff.) Commun partout, soit dans les bois de pins de la Lande, soit dans les bois de tauzins de la Chalosse. —  
Connu sous le nom de *Paloumet*.

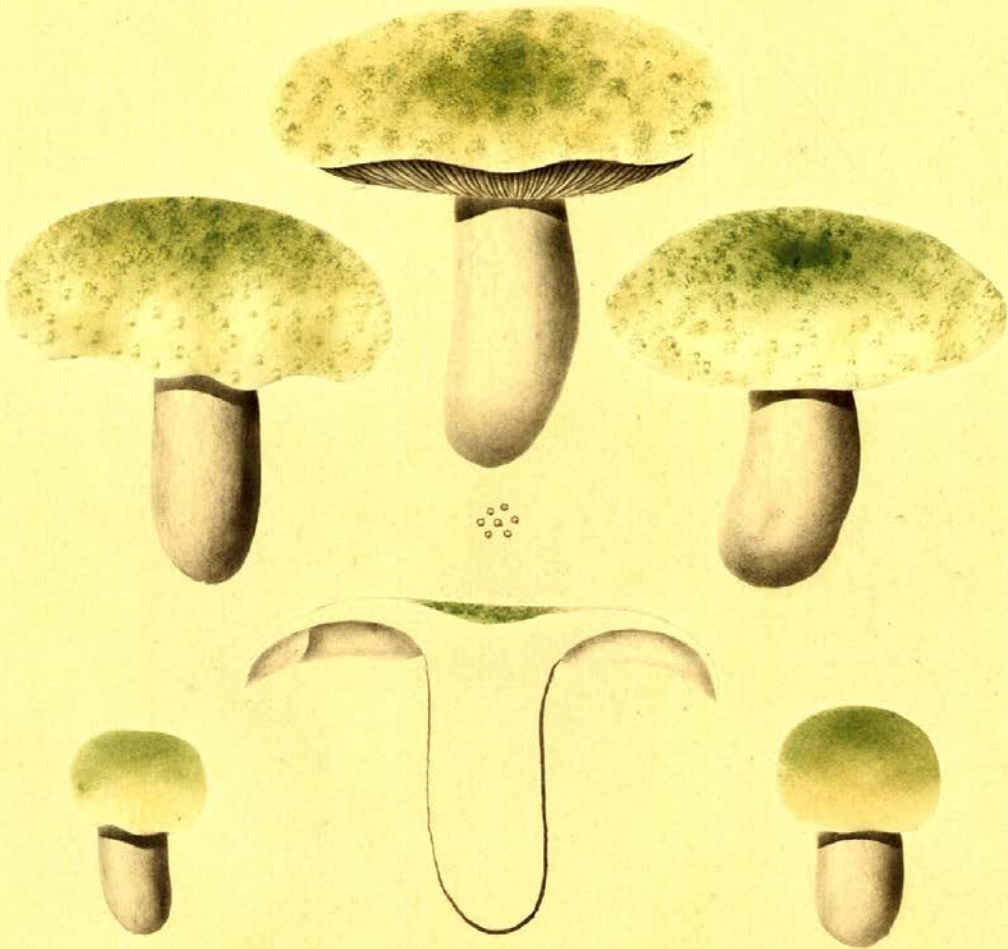
R. Nigricans (Bull). Très commun partout à la fin de l'automne.

L'astérisque indique les champignons comestibles et usités dans le département.

De 1881 à 1895, **Lucand**, après Letellier, publie des planches pour faire suite à l'iconographie de Bulliard, sous le titre de *Figures peintes des champignons de la France*. Voici une planche consacrée à *Russula virescens*, sans mention du nom palomet. Les références bibliographiques sont déjà connues.

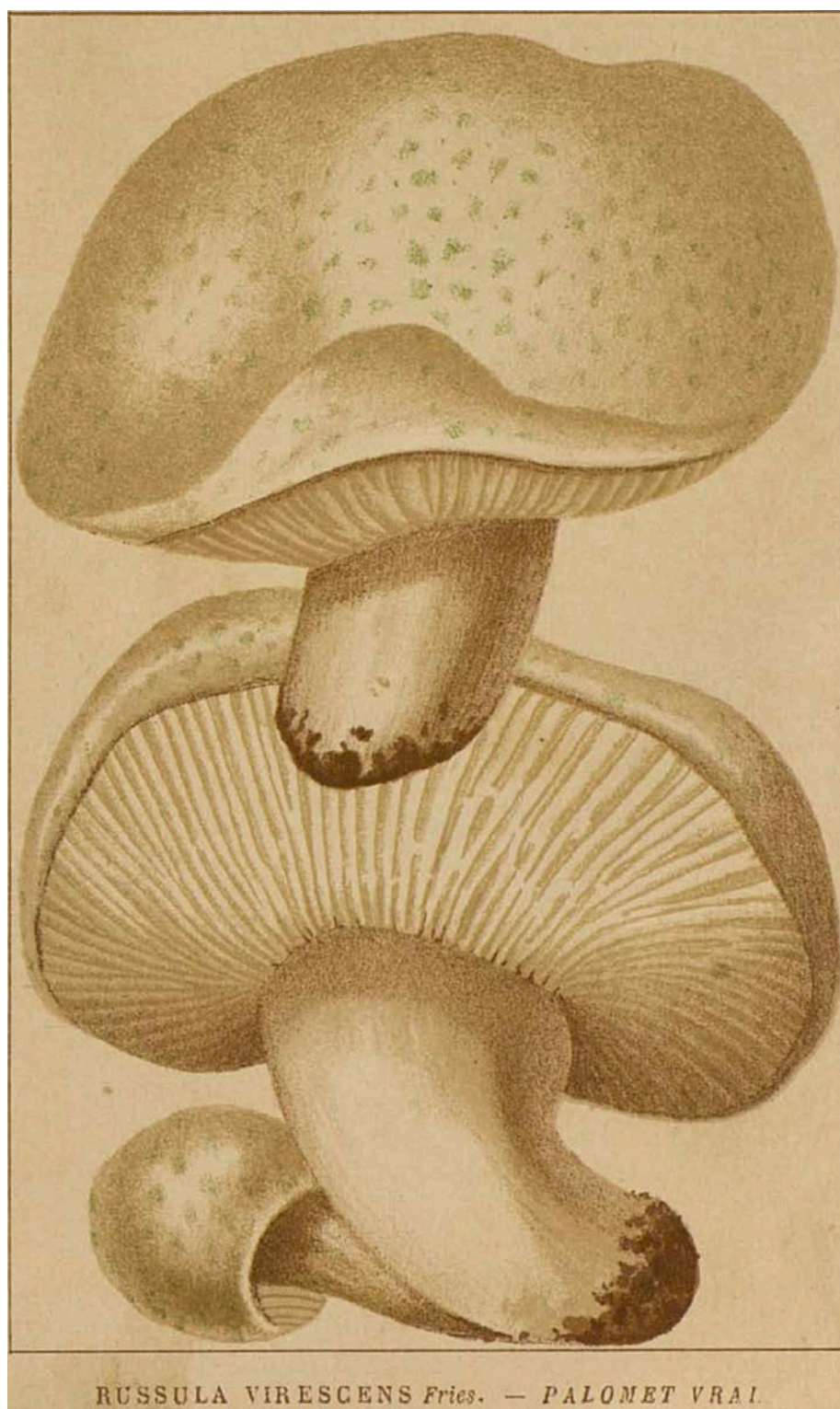
504

16



*Russula virescens* Fr. *Herbarium* p. 443. -  
 Gillet p. 234. - *Quil.* p. 123. - *Laport.* 1. p. 324. - *Agaricus*  
*Schaff.* t. 94. *encl.* q. 1. - *Darla* t. 16 (-10-12. - *Rein.* *huyres.* 66  
*automne.* *Comestible.*  
*Silvan* (D. et *leim*) *chataigneraie* des *Reverys*, 13 *Juillet* 1881.  
*Lecan*  
*Le*

Dans l'*Iconographie de la flore française* de Henri-Ernest Baillon dont le cinquième tome paraît en 1894, on trouve une icône de *Russula virescens* :



RUSSULA VIRESCENS Fries. — PALOMET VRAI.

accompagnée du texte suivant :

« RUSSULA VIRESCENS Fries.

RICH. et ROZE, Atl., .125, .t. 42, fig. 1-7.

*Agaricus virescens* PERS. - *A. Palomet* THORE. - *Amanita Kremlinga magna* DILL. - *Fungus magnus viridis* STERB. - *Russula virescens* FRIES. - SCHÆFF.

**Agaricés - Russulés.**

**N. vulg.** - *Palomet vrai*, *Vert*, *V. des dames*, *Berdanel*, *Blavet*, *Cruague*, *Bise vraie*, *Bordet*, *Lera verda*, *Calvados*, *Iraux-cher*.



Chapeau hémisphérique, puis circulaire, convexe-plan (8-10 cent. de diam.), à centre déprimé ; la surface souvent irrégulière ; les bords non striés, souvent sinués. Surface supérieure enduite d'une pellicule tomenteuse, divisée en particules verruqueuses et aréolées, le plus souvent d'une teinte verdâtre pâle ou d'un jaune terne. Pied court, obconique, arqué ou droit, atténué en bas, blanchâtre, solide et plein. Lamelles hyméniales libres ou obscurément et pauvrement anastomosées, assez étroites, inégales, rapprochées, puis distantes, blanchâtres. Spores sphériques, verruqueuses, blanches. Chair d'abord ferme, caséuse, blanche, inodore, à saveur douce et agréable. - Été et au!omne.

**Prop.** - Comestible, très bon, à saveur développée par la cuisson. Doit être fortement assaisonné. Se consomme frais et desséché.

**Hab.** - . Les bois secs, sablonneux et découverts, surtout dans le Midi.

**Fl. paris.** - Assez commun. Meudon, Versailles, etc. ».

L'expression « palomet vrai » est probablement utilisée pour dire que le nom de palomet est attribué à d'autres russules que celle-ci. Dans cette description très correcte, on peut remarquer plusieurs différences avec la description de Thore, en particulier le pied « atténué à la base » et non pas « légèrement renflé ». D'autre part l'« odeur de champignon, des plus agréables et des plus flatteuses » est plus justement décrite par « inodore », au moins sur le frais. La remarque « Doit être fortement assaisonné » laisse entendre que le goût n'est pas « exquis » naturellement mais doit être rehaussé.

De **Peltreau** en 1908, un article dans le *Bulletin de la Société Mycologique de France*

Toute la partie concernant les russules douces plus ou moins bleues ou vertes est citée ici :

#### « **R. cyanoxantha, aeruginea, graminicolor.**

*Russula cyanoxantha* est une des espèces que l'on consomme le plus généralement. Ses caractères principaux sont : un pied gros et blanc, une chair élastique, une pellicule versicolore, purpurin rosée, lilacine ou verdoyante, rayée par de fines rides rayonnantes ; lamelles blanches, fourchues. D'après la couleur du chapeau, on peut distinguer trois variétés :

A. Chapeau lilacin ou violacé, ne tournant pas au vert et pâlisant en vieillissant ; fig. 1076 et 1077 de Cooke. D'après Romell, ce serait le vrai *cyanoxantha* de Schaeff. qu'il figure pl. 93 ; les lamelles deviendraient crème et la couleur des spores aurait la même teinte.

B. Couleur purpurine, surtout sur les bords qui sont plus clairs, mais se fonçant beaucoup au milieu où elle se mélange de bleu et de vert sombre, presque noirâtre (le charbonnier, dans l'Est). C'est la figure de Gillet, pl. 528, de Cooke, pl. 1043. En vieillissant cette variété prend une teinte où le vert domine, comme dans les pl. 1036 et 1086 de Cooke (sous le nom de *furcata*). D'après Romell, la variété B serait le *R. virescens* de Schaeffer, pl. 94, qu'il ne faut pas confondre avec la Russule que nous appelons généralement *virescens* d'après Persoon et que tout le monde reconnaît à son chapeau saupoudré d'une pulvérulence vert de gris. Toujours d'après le même auteur, cette variété B formerait une espèce distincte, dont les lamelles et les spores sont toujours blanches et dont le chapeau se fonce et verdit en vieillissant, tandis qu'il pâlit dans la variété A.

C. J'ai vu pousser plusieurs fois une Russule qui ne diffère absolument de la précédente que par la couleur vert foncé du chapeau, dès le principe. Dans cette forme, on ne voit point de couleur dérivant du rouge et du bleu, à peine une légère teinte *æruginea*. La pl. 1090 de Cooke, sous le nom de *R. æruginea* rend très bien la couleur et l'aspect de mon champignon et je crois en effet que *B. æruginea* de Lindblad devait s'appliquer plus spécialement à cette forme ; seulement la plupart des auteurs l'ont mal interprétée et confondue avec les formes vertes de *R. heterophylla*, assez différentes au premier aspect.

J'ai vu pousser côte à côte les variétés B et C, non pas du même mycélium, car elles formaient des groupes bien distincts. Ce que je puis affirmer, c'est qu'après un examen comparatif et très attentif de nombreux pieds, il m'a été impossible, soit dans la forme générale et la taille, soit dans les détails du stipe, des lamelles, la couleur des spores, la saveur, de voir d'autre différence que dans celle de la

coloration de la pellicule du chapeau, la chair touchant cette pellicule suivant la même coloration. Ces deux variétés, celle qui verdit tardivement et celle qui est verte de suite, ont tout à fait un air de famille et je ne puis les séparer spécifiquement. J'ajouterai que la variété C est beaucoup plus rare que les deux autres ; je ne l'ai rencontrée que dans un bois où je l'ai vu apparaître plusieurs fois, au commencement de juillet quand l'année est favorable. Elle était toujours accompagnée de la variété B et émergeait de terre en même temps ; Quélet ne semble pas l'avoir connue.

Quant à faire des espèces différentes des variétés A et B, comme le propose Romell et ses contemporains Suédois, Robert Fries notamment, c'est une question sur laquelle je ne puis actuellement me prononcer, parce que mon attention n'a été attirée sur ce point que trop tard pour faire des observations sur le vif. La distinction des spores en blanches et crèmes me paraît bien subtile et Fries, qui avait réuni les deux espèces de Schaeffer ayant une grande analogie de forme, a probablement eu raison.

Quélet a décrit sous le nom de *graminicolor* une Russule verdoyante qui avait été ballottée par les différents auteurs dans les *R. æruginea*, *heterophylla* et même *furcata*. Toutes les planches qu'il en cite sont assez mauvaises ; celle de Roques, pl. 12, est trop bleue pour le spécimen n° 3. La pl. 1044 de Cooke, sous le nom de *R. heterophylla*, la représente au contraire fort bien, à mon avis, quoique Romell la rapporte à *R. olivascens*. La description de Quélet est exacte et permet de reconnaître le champignon dont il a voulu parler et qui, en définitive, était connu antérieurement, mais mal défini et mal figuré.

C'est une espèce de taille moyenne, moins grande ordinairement que *cyanoxantha*, à pellicule couleur vert pré, avec tendance à jaunir ou à brunir au centre et prenant par conséquent des colorations qui sont des combinaisons du vert, du jaune et du brun ; le vert est moins sombre et moins ærugineux que dans *cyanoxantha* ; la superficie du chapeau est plus lisse, non vergetée.

Cette espèce n'est pas rare en été dans le centre de la France, tout en étant météorique et n'apparaissant pas tous les ans. Je suis sûr que tous les mycologues la connaissent ; ils sont seulement fort embarrassés pour lui donner un nom, précisément parce qu'elle en a trop. Le mieux est de s'en tenir à celui de Quélet qui correspond au moins à une bonne description. J'arrive maintenant aux observations que j'ai faites en 1907 sur ces deux russules *cyanoxantha* et *graminicolor*.

Dans les derniers jours de juin, il y a eu simultanément une poussée extraordinaire de ces espèces, dans un bois que j'ai pu visiter presque tous les jours. Les trois variétés du *cyanoxantha* dont je viens de parler y poussaient, la variété A plus rare, la variété C surtout très abondante. *R. graminicolor* offrait toute la gamme de tons, de grosseurs. De tous ces champignons j'ai manié et examiné des centaines de spécimens et je suis obligé d'avouer qu'il y avait des sujets, surtout un peu âgés, qu'il m'aurait été impossible de classer sûrement dans l'une ou l'autre des espèces ; je revenais chaque fois de mon excursion avec l'impression que toutes ces Russules vertes avaient une origine commune.

J'en conclus que les formes vertes ou verdissantes de *R. cyanoxantha* et *R. graminicolor* de Quélet sont très affines et reliées entre elles par des formes intermédiaires qu'il est presque impossible de trier. On peut continuer à les dénommer différemment, car elles sont assez dissemblables aux extrêmes ; mais qu'on ne s'étonne plus de rencontrer des spécimens que l'on hésitera à nommer, surtout s'ils sont un peu vieux. C'est à peu près ce qui se passe pour *Hebeloma crustuliniforme* et *sinapizans* : la première fois qu'on les voit, on les nomme facilement ; après vingt ans d'herborisations, on ne s'y reconnaît plus.

J'ajouterai que l'examen des spores blanches de toutes ces russules ne m'a présenté aucune différence et que j'ai mangé indistinctement toutes ces espèces.

### **R. cutifracta Cooke, amethystina Q., amoena Q.**

Huit jours après les observations dont je viens de parler, je vis apparaître dans le même bois une Russule toute différente, à spores ocracées. D'assez petite taille, dépassant rarement

10 cm, d'abord sphérique, puis creusée en coupe, je n'aurais jamais songé à rapporter à la même espèce des échantillons si différents de teinte, si je ne les avais pas vu pousser à côté les uns des autres, autant qu'on peut en juger, du même mycélium. La coloration du chapeau était en effet aussi variée que possible : il y avait des chapeaux d'un beau violet (Sacc. Chrom. n° 47) ou tirant sur le lilas et marbrés de jaunâtre, d'autres tout à fait vert sombre (n° 34), avec le centre brouillé d'ocre et

de brun rouge ; sous les feuilles, avant d'avoir vu la lumière, j'en ai trouvé de presque bleus. Ce qui frappait surtout, c'était l'apparence mate du chapeau, comme pulvérulent ; pied égal, dur, prumineux, blanc ou le plus souvent avec une très légère teinte violette, plus rarement rosé d'un côté; feuilletts longtemps blancs crème, puis légèrement jaunes, se tachant sur les éraillures de la tranche en jaune, parfois aussi entièrement bordés de violet, comme *R. amoena* ; chair douce et comestible, prenant sous la cuticule, à l'exposition à l'air, une teinte violette, bien apparente dans les morsures des limaces. Ces changements de coloration seraient un sujet d'études bien curieuses pour ceux que ces questions intéressent.

Ce champignon, que j'ai envoyé deux fois à M. Boudier, a été l'occasion d'une correspondance suivie pour lui assigner un nom, sans que nous soyons arrivés à un résultat satisfaisant. Mon savant maître inclinait pour le rattacher à *R. heterophylla*. Je lui concéderai volontiers qu'il ait été mis par certains auteurs dans cette espèce collective ; mais comme il est évident qu'elle a compris d'autres espèces, que les descriptions ne s'appliquent guère à mon champignon, et que du reste *heterophylla* a les spores blanches, il fallait chercher ailleurs. Je me suis rappelé que j'avais rencontré plusieurs fois ce champignon en spécimens isolés, avec des couleurs variables ; j'avais toujours été frappé par l'aspect pulvérulent du chapeau; je l'avais aussi vu avec les bords éraillés, comme la russule représentée dans Cooke sous le nom de *cutefracta*, et cette remarque m'a mis sur la bonne piste. Je suis maintenant certain que le *R. cutefracta* de Cooke, pl. 1024 et 1040 (Sacc. Syll., vol. V, p. 461, sous le nom de *cutifracta*, plus correct), appartient à la même espèce que mon champignon. On peut en juger par la description traduite de Saccardo :

« Doux, chapeau charnu, ferme, sec, opaque, versicolore, c'est-à-dire verdoyant, purpurin-rouge, convexe, ensuite légèrement déprimé au centre, la cuticule à la marge se rompant intérieurement en aréoles menues et fortement années, lisse ailleurs ; chair purpurascence sous la cuticule ; stipe ferme, dur, subégal ou légèrement atténué en haut, lisse, avec une teinte pourpre ; lamelles assez serrées, atténuées à la base, fourchues, adnées ou sublibres, blanches. Hab. sur la terre, dans les forêts. Chapeau 7 à 10 cm, stipe long de 7 cm sur 2,5 cm. Voisin de *virescens*, mais s'en distinguant par la chair toujours rougeâtre sous la cuticule, la couleur du chapeau, etc. »

Cette description s'applique parfaitement à mon champignon; elle donne seulement trop d'importance à l'éraillure des bords du chapeau qui ne me paraît être qu'un accident météorique; je l'ai observée surtout dans les spécimens récoltés pendant la saison chaude ; l'an dernier, à la fin de juin, le temps était humide et froid et la craquelure du bord ne se produisait pas. La coloration en jaune des blessures des feuilletts sera intéressante à vérifier ; elle dépend peut-être aussi de l'état hygrométrique. Quant au liseret violet des feuilletts, je ne l'ai constaté que sur un petit nombre de pieds. Il m'a donné l'idée que ma Russule était proche parente de *R. amoena* Q. qui n'en diffère guère que par la coloration plus accentuée du pied et celle du chapeau qui n'a jamais été notée que d'un beau violet-lilas. Je laisse à d'autres le soin d'élucider cette question, car cette russule ne m'est connue que par les expositions et je ne l'ai jamais récoltée dans le Vendômois.

Je crois aussi que *R. amethystina* Q. (21<sup>ème</sup> supp. 1897) n'est qu'un des états de mon champignon ; il n'est pas étonnant qu'une espèce aussi variable et aussi rare ait donné lieu à des interprétations différentes.

Quant à la rapprocher de *R. virescens*, comme le fait Cooke, c'est tout à fait fantaisiste ; elle n'a de commun que la nature de la pellicule du chapeau qui est pulvérulente dans les deux espèces ; mais la taille et la couleur des spores l'en éloignent absolument. On pourrait plutôt la confondre avec *R. palumbina* (Quélet, Flor. myc. pag. 339) à couleurs indécises entre lilacin et vert, assez bien représentée sous le nom de *grisea*, par Gillet, pl. 548. Mais la pellicule est lisse, un peu visqueuse, décolorante, les lamelles bien plus jaunes. Je vois tout avantage à conserver à ma Russule le nom de *cutifracta* Cooke, parce qu'il se trouve fixé par deux bonnes planches, tout en regrettant que cette dénomination rappelle un caractère qui, à mon sens, n'est qu'accidentel.

### **R furcata Pers.**

Cette espèce est une des plus problématiques du genre et je n'ai jamais rencontré de mycologue qui ait pu me donner sur elle aucun renseignement précis. Romell dit qu'elle doit être très rare en Suède, si elle existe. M. Boudier n'est pas beaucoup plus affirmatif et avoue qu'il n'est pas fixé sur cette

espèce qu'il croit avoir rencontrée aux environs de Montmorency. Quélet, dans sa Flore myc, pag. 345, l'indique dans les forêts du centre et de l'ouest où je ne l'ai jamais vue, quoique j'aie goûté toutes les Russules vertes dont l'aspect me paraissait anormal. Ce n'est qu'à la fin de sa vie, dans le 22e supplément (1901), qu'il donne le renseignement suivant: «*R. furcata* Pers. (en note : Persoon cite la figure de *bifida* Bull., pl. 26, qui est identique à *virescens* ; c'est Fries qui a fixé l'espèce dénommée *furcata*). Cette espèce vénéneuse se distingue par une cuticule séparable, ridée, vert olive, jaunissante; la chair acre n'est pas toujours vineuse sous la cuticule, mais jaune olive. Les lamelles sont bifurquées dans toute leur longueur et sont d'un blanc d'ivoire. Ces caractères la distinguent de *cyanoxantha* adulte et de *graminicolor*, espèce moins facile à reconnaître ».

Or cette description pourrait parfaitement s'appliquer, moins l'acreté, à certains spécimens adultes des russules vertes sur lesquelles je viens de faire des observations. Il est en outre à remarquer que la plupart des auteurs qui ont suivi Bulliard (I) ne disent pas que la chair soit âcre, mais seulement un peu amère. J'ajouterai que les planches des différents auteurs, qui toutes représentent des sujets adultes, s'appliquent parfaitement aux différents états des *R. cyanoxantha* et *graminicolor* et la planche unique donnée par Quélet dans ce 22e supplément n'est d'aucun secours pour mettre sur la trace d'une espèce distincte.

Jusqu'à preuve du contraire, je reste persuadé que *R. furcata* des auteurs n'est autre que *R. cyanoxantha* et *graminicolor* avancés, un commencement de décomposition des tissus leur communiquant une saveur amère.

### **R. vesca** Fr.

Voici encore une Russule qui a donné lieu à des interprétations très différentes et l'on pourrait écrire un volume sur ses vicissitudes. Fuies lui-même paraît avoir singulièrement varié dans l'idée qu'il s'est faite de l'espèce comprise sous cette dénomination et il suffit de relire ses différents ouvrages pour en avoir la preuve. Ainsi dans l'*Epicrisis* qui est de 1836, cette Russule est versicolore et il renvoie aux fig. 12 à 19 de la pl. 67 de Krombholz qui ne représentent que des Russules vertes du groupe de *graminicolor*. A ce moment on peut dire que l'espèce n'est pas fixée ; c'est un nom conservé par respect des anciens, de Clusius notamment, qui avait dû comprendre sous cette appellation toutes sortes de Russules mangeables. Dans les *Hym. d'Europe* (1874), l'espèce ne comprend plus qu'un champignon carné-rouge; aucune référence d'iconographie, si ce n'est à la pl. 63 des *Sverig. atl. Svamp* (1861), que l'auteur reconnaît lui-même représenter une forme anormale (*recedens forma*). Dans Romell, nous trouvons une indication précieuse sur l'idée que se faisait Fries de cette espèce dans ses dernières années. Le Prof. von Post l'avait plusieurs fois entendu nommer par l'illustre mycologue et a confirmé que c'était bien la même espèce que celle décrite par Romell. Pour ce dernier, cette Russule est bai-incarnat ou presque livide-bai, l'épiderme de la marge plus ou moins rétracté, les lamelles assez aiguës, blanches, se tachant souvent en vieillissant de points brunâtres. Ce dernier caractère, que j'avais remarqué depuis longtemps dans une forme assez commune en été dans ma région, m'a fait reconnaître l'espèce décrite par Romell et pour la détermination de laquelle j'étais toujours arrivé à *R. lilacea* Q. Sa couleur n'est en effet jamais rouge franc, mais incarnat tirant sur le brun ou sur le lilas, le centre ordinairement plus foncé ; avec l'âge ou l'état hygrométrique, cette coloration subit nécessairement des variations dont on peut suivre toutes les phases quand on voit un grand nombre de spécimens; Les caractères tirés des rugosités de la pellicule ou du stipe, indiqués comme essentiels dans toutes les descriptions, ne me paraissent pas typiques et ne sont pas toujours apparents.

Romell, dont tout cet article est à lire, remarque que cette espèce n'a jamais été bien figurée ou qu'elle a été figurée d'une manière très inexacte, ce qui n'a fait qu'embrouiller le sujet.

Ainsi, indépendamment de la planche de Fries déjà citée des *Sv. atl. Svamp.*, qui de l'avis de tous, est erronée. cet auteur en a déposé au musée de Stocholm une planche bien conforme à l'espèce de Romell, mais étiquetée *R. heterophylla*.

La description de Bresadola, *Fungi Tridentini*, page 86, concorde bien aussi avec celle de Romell et la couleur est indiquée « *rubidus vel carneo-ruber, centro obscuriore, expallens* ». Mais, chose inexplicable et qui résulte probablement d'une erreur, sa planche 95 qui doit correspondre à cette description nous représente une Russule brun-noisette, sans trace de rouge. Les planches dont la

coloration se rapporte le mieux à notre espèce sont : dans Bulliard la pl. 509, fig. N. O. P. — dans Cooke la pl. 1075 (vesca) et 1054 (lilacea) ; — dans Michael (Führer für Pilzfreunde), la pl. 41, B., vol. 1 ; — dans Bresadola, la pl. 128, vol. II (lilacea var. carnicolor).

Est-ce étonnant après tout cela que les différents auteurs aient décrit, sous le nom de *vesca*, des espèces très dissemblables. Aussi Quélet n'a pas cru devoir se servir de cette dénomination qui n'est qu'un sujet de confusion ; mais comme en définitive l'espèce existe bien, il l'a nommée *lilacea* et je ne vois aucun inconvénient à se servir de ce nom qui au moins désigne une espèce bien définie ; il sera bon cependant de faire remarquer que c'est le *R. vesca* de plusieurs auteurs.

Ce serait une erreur de croire que Quélet a entendu remplacer le *R. vesca* de Fr. par son *R. rosea*. Il dit seulement « *vesca* Fr. ? Sv. Sv., t. 63 (trop foncé) », ce que j'interprète ainsi : mon espèce *rosea* pourrait bien être celle que Fries a figurée dans Sv. Sv. sous le nom de *vesca*, planche qu'il reconnaît lui-même ne pas correspondre à sa description.

Le *R. rosea* Q. est une espèce ressuscitée de Schæffer et qui paraît assez différente par la couleur de *vesca=lilacea* Q. ; elle est en effet rose incarnat, puis roussâtre. Elle est peu connue et je ne l'ai pas rencontrée ou pas comprise. Malheureusement elle n'est appuyée d'aucune bonne planche. Celle de Schæffer, l'inventeur, tab. 75, n'est indiquée qu'avec un point de doute ; celle de Bulliard, t. 509, fig. T, est tellement semblable d'aspect à *R. fragilis* que la plupart des auteurs la rapportent à cette espèce. Enfin on ne peut que regretter de voir reparaître ce nom de *rosea* qui prête à la confusion avec *rosacea*, autre espèce.

## **R. heterophylla Fr.**

Cette dénomination, à mon avis, ne représente plus actuellement aucune forme déterminée et est destinée à disparaître. Elle a servi aux différents auteurs à caser plusieurs espèces disparates, ayant de la tendance à verdir, telles que *æruginea*, *graminicolor*, *cutifracta*. Maintenant que ces différentes formes ont été décrites séparément, je ne vois pas ce qui reste dans *heterophylla*, à moins que ce soit la variété *galochroa* que j'ai récoltée une seule fois et qui m'a paru mériter le rang d'espèce distincte. » Cet article est bien documenté et représente une excellente synthèse, encore presque valable aujourd'hui, bien que sans caractères microscopiques ni réactions macrochimiques.

**Bataille** lui donne la réplique la même année dans la même revue :

« Les intéressantes observations sur les Russules, publiées par M. Peltreau dans le dernier Bulletin de la Société mycologique, m'engagent à les compléter par mes propres observations.

### **1. R. cyanoxantha Quél., graminicolor Quél., et furcata Fr.**

Ces trois noms désignent trois espèces existantes et parfaitement distinctes, la première particulièrement caractérisée.

*R. cyanoxantha* présente toujours en naissant une teinte purpurine ou lilacin violacé sur le bord du chapeau d'abord très incurvé, glutineux et poisseux ; celui-ci est ridé par des veines plus ou moins allongées, irrégulièrement rayonnantes ou anastomosées. Les lamelles blanches, plus ou moins fourchues, sont souvent sinuées autour du pied, qui est cylindrique et blanc, plus rarement teinté de lilacin. La chair, ferme et caséuse, humide, lourde, blanche, montre toujours, au début et au bord du chapeau, une teinte lilacine, violacée ou purpurine sous la cuticule. Avec l'âge, souvent de bonne heure par le sec, le chapeau prend une teinte d'un vert plus ou moins sombre : dans cet état, on remarquera que, généralement, la chair en est toute véreuse. Cette espèce est assez commune et on la trouve dans tous les sols, principalement dans les bois feuillés.

*R. graminicolor* et *furcata*, beaucoup plus rares, ne présentent jamais de teinte purpurine ou violacée lilacin, ni sur le chapeau, ni sur le pied, ni sous la cuticule, qui n'est ni veinée ni glutineuse-poisseuse, mais seulement humide ou à peine visqueuse par la pluie. Les spores de la première sont un peu teintées de crème, celles de la seconde à peu près blanches. Les lamelles de *graminicolor* sont toutes

égales, horizontales, simplement connées deux à deux autour du stipe cylindrique, tandis que celles de *furcata* sont fourchues en avant, adnées et même un peu décurrentes sur le pied ordinairement dilaté au sommet. Le chapeau de la première, un peu brun ou bistré au centre est d'une couleur vert pré ; celui de la seconde varie du brun olive ou de l'olive sombre au vert olive et est souvent à la fin lavé de jaune ou de fauve. La chair est un peu acidule salée dans celle-ci, mais non poivrée. *R. graminicolor* est plus particulière aux bois de conifères arénacés, et je l'ai récoltée souvent dans les forêts de Villers-Cotterets et de Fontainebleau. Quant à *R. furcata*, elle est rare ; mais je l'ai récoltée souvent dans le bois de Meudon et quelquefois dans le Doubs. Les mycologues parisiens la trouveront, avec *cyanoxantha*, au bois de Clamart, sur la première pente qui s'étend vers l'orphelinat de Fleury.

## 2. *R. amoena* Quel, et *cutifracta* Cooke.

L'espèce dont parle M. Peltreau dans ses notes et qu'il nomme *amoena* est certainement l'espèce de Quélet. Elle est, en effet, caractérisée par la cuticule sèche et poudreuse du chapeau, autant que par la teinte violacée qu'elle présente, même sur le pied. De plus les lamelles et les spores sont un peu jaunâtres, tandis que *R. heterophylla* a les spores blanches. Quant à *R. cutifracta*, elle a le chapeau gercé-granulé, mais non farineux, d'un incarnat purpurin plutôt que violacé et les spores d'un blanc pur. Elle se rapporte bien à l'espèce nommée par Secrétan *roseo-granulatu* (Mycographie suisse , 1 , n° 513). Elle est généralement plus grande qu'*amoena* et le pied n'en est jamais violacé.

## 3. *R. vesca* Bres., *rosea* Quel., *lilacea* Quel.

*R. vesca* est très rare. Je l'ai récoltée à Maizières (Doubs), avec mon ami Olivier Ordinaire. Elle est bien distincte de *rosea* par les veines du chapeau, par sa couleur moins rouge clair, qui ne devient pas crème ou blanche au milieu du chapeau, comme dans *rosea*, et par ses lamelles, qui se tachent de brun jaunâtre clair par le froissement. *R. rosea* est rare aussi. C'est une belle espèce, à lamelles très serrées, d'un blanc pur, avec le chapeau incarnat rose, prenant au milieu une teinte crème ou même blanche. Je la récoltais tous les ans sous les châtaigniers du bois de Clamart et aussi dans le bois des Gonnards, près de Versailles. Quant à *lilacea* Quel., elle a une teinte franchement violacée et même brun-violet qui l'éloigne des deux précédents. C'est une jolie espèce à lamelles blanches et à chair mince, qu'on trouve sous les chênes et les châtaigniers du bois de Clamart. Pour moi, elle diffère de *vesca* Bres. et ses lamelles ne se tachent jamais par le froissement ou autrement.

## 4. *R. heterophylla* Quel.

Cette espèce, très rare, se distingue par ses lamelles adnées, décurrentes, très serrées, très étroites et blanches, et par ses spores blanches. Le chapeau est lisse, légèrement lubrifié-visqueux, d'un gris un peu lamé d'incarnat, nuancé parfois d'olive très clair, puis pâissant. On peut la confondre facilement avec *palumbina*, dont les spores sont un peu jaunâtres. »

Pas de palomet dans ces deux articles... On peut s'étonner que *vesca* soit considérée comme très rare alors qu'on la trouve tous les ans, au moins en région parisienne, mais cela est un autre sujet.

Bigéard & Guillemin publient une *Flore des champignons supérieurs de la France*, sans illustrations, en 1909

Chapeau convexe, puis en coupe, 10-15 cm., épais, rayé par de fines rides rayonnantes, visqueux, *purpurin rosé ou lilacin*, puis *olive* ou *verdoyant*. Lamelles sinuées, *fourchues*, larges, blanches. Pied plein, élastique, gros et long, *ridé, blanc*. Chair lourde, humide, tenace, sapide, blanche. Spore 8  $\mu$ . — Dans les forêts ombragées de la plaine. Printemps, été. Ressemble à *furcata* lorsqu'elle est dans un état avancé. — Q., p. 347; G., p. 242; B., p. 76; Pat., n° 320; Fl. S.-et-L.

**Russula  
cyanoxantha**  
[Schæff.  
R. bleuâtre.  
Comestible.  
CC.

a) Chapeau presque entièrement vert ou dont le vert est la principale teinte.

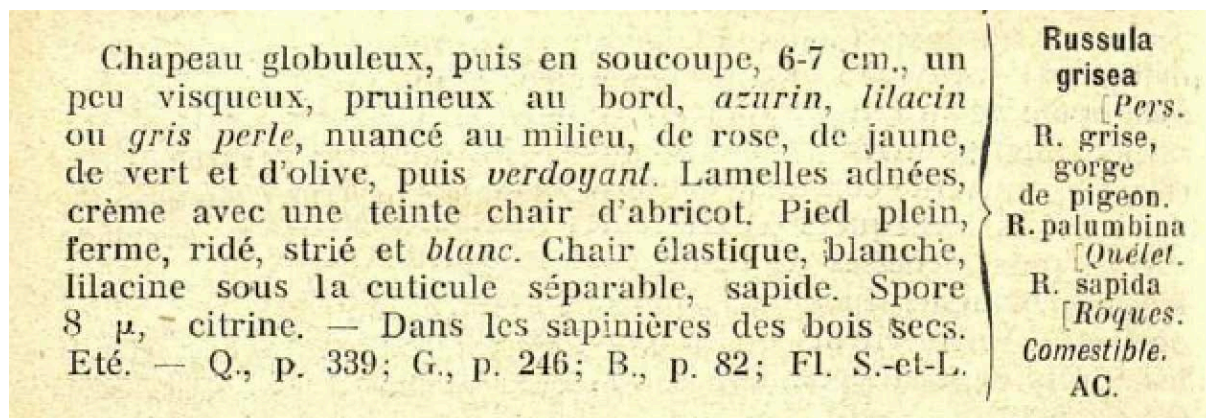
Chapeau hémisphérique, puis plan et concave, 10 cm., *farineux, blanc de lait*, couvert d'un voile furfuracé, *aréolé et granuleux*, d'un *vert pâle*, très tendre. Lamelles libres, peu fourchues, blanc de lait. Pied spongieux, épais, rigide, prumineux et *blanc*. Chair ferme, blanche, sapide. Spore, 10  $\mu$ , ocellée. — Dans les forêts ombragées et sablonneuses de la plaine. Été. — Q., p. 348; G., p. 234; B., p. 67; Fl. S.-et-L.

**Russula  
virescens**  
[Schæff.  
R. verdâtre.  
R. bifidus  
[Bull.  
Comestible.  
CC.

b) Chapeau verdâtre ou olivâtre, teinté de diverses couleurs.

Chapeau convexe, puis cyathiforme, 5-8 cm., lisse, lubrifié, *gris clair, olivâtre, ou lilacin verdoyant*, pâlissant. Lamelles décurrentes, *étroites, minces, serrées*, souvent bifides, *blanches*. Pied aminci en bas, plein, court, ferme, glabre, finement strié, ridé et blanc. Chair ferme, sapide, blanche; odeur agréable. Spore 8  $\mu$ , couverte d'aiguillons aigus et denses, ocellée. — Dans les bois peu couverts, les friches. Été, automne. — Q., p. 348; G., p. 240; B., p. 76; Fl. S.-et-L.

**Russula  
heterophylla**  
[Fl. Dan.  
R. à feuillets  
variables.  
Comestible.  
AR.



On y retrouve nos russules, avec comme noms vulgaires : russule bleuâtre pour *cyanoxantha*, russule verdâtre pour *virescens* et russule grise, gorge de pigeon pour *grisea*. Pas de palomet et ce qui s'en rapproche le plus, ce serait *grisea* qualifiée de gorge de pigeon...

Rien qui ressemble au palomet de Paulet.

**Jean Bergeret** a publié une *Flore des Basses-Pyrénées* en 1803, sans champignons. En 1909, un de ses descendants (?), **Gaston Bergeret**, publie à Pau sous le même nom une version modernisée de cette flore, contenant cette fois des champignons. Le seul champignon qui se rapporte à notre recherche est le :

« **Agaric verdette.**

*Agaricus virescens*. Syst. nat., 1401.

En patois berdetta ou paloumette.

Agaric dont le chapeau est verdâtre ou livide. les lames blanches et égales, le pédicule cylindrique et plein.

Chapeau couvert d'une croûte ou d'une espèce de lichen vert sur un fond blanchâtre ou livide, convexe dans la jeunesse, plan et plus ou moins enfoncé au milieu dans la suite, de trois à cinq travers de doigt de diamètre. Lames blanches, égales, quelques-unes fourchues, fragiles sans raideur. Pédicule blanc, cylindrique, long de trois ou quatre travers de doigt, rempli d'une substance spongieuse blanche. Chair blanche, ferme, fragile, peu épaisse. Odeur faible, agréable. Saveur douce, un peu farineuse.

On trouve cette espèce sous les arbres. Elle se montre pendant l'été. Elle est très recherchée et fournit un aliment agréable, parfaitement innocent. On la mange cuite sur le gril avec de l'huile, ou en caisse avec un hachis, ou à la poêle avec des oeufs. »

On ne peut pas dire que pour cette époque la description soit très bonne, mais il s'agit d'un ouvrage de vulgarisation pour le grand public. La référence est au *Systema naturae* de Linné et Gmelin déjà vue ci-dessus dans l'**Annexe 4**. *R. virescens* est le palomet.

Cette même année 1909, **Gauthier**, président de la société mycologique des Landes, complétait la liste de Dubalen de 1890. Parmi nos russules candidates palomet, on trouve :

16. — *Russula cyanoxantha*. — Russule bleu jaune. Charbonnier.

Chapeau gris de plomb, teinté de verdâtre, de violet, de jaune, à fines rides, chair douce; feuillets blancs. Comestible. Très commune.

17. — *Russula virescens*. — Russule verdoyante. Palomet.

Chapeau aréolé, craquelé et moucheté de vert; feuillets et pied blancs; odeur et saveur agréables. C'est la meilleure espèce du genre.  
Commune.



**Rolland** publie l'*Atlas des champignons de France, Suisse et Belgique* en 1910 .

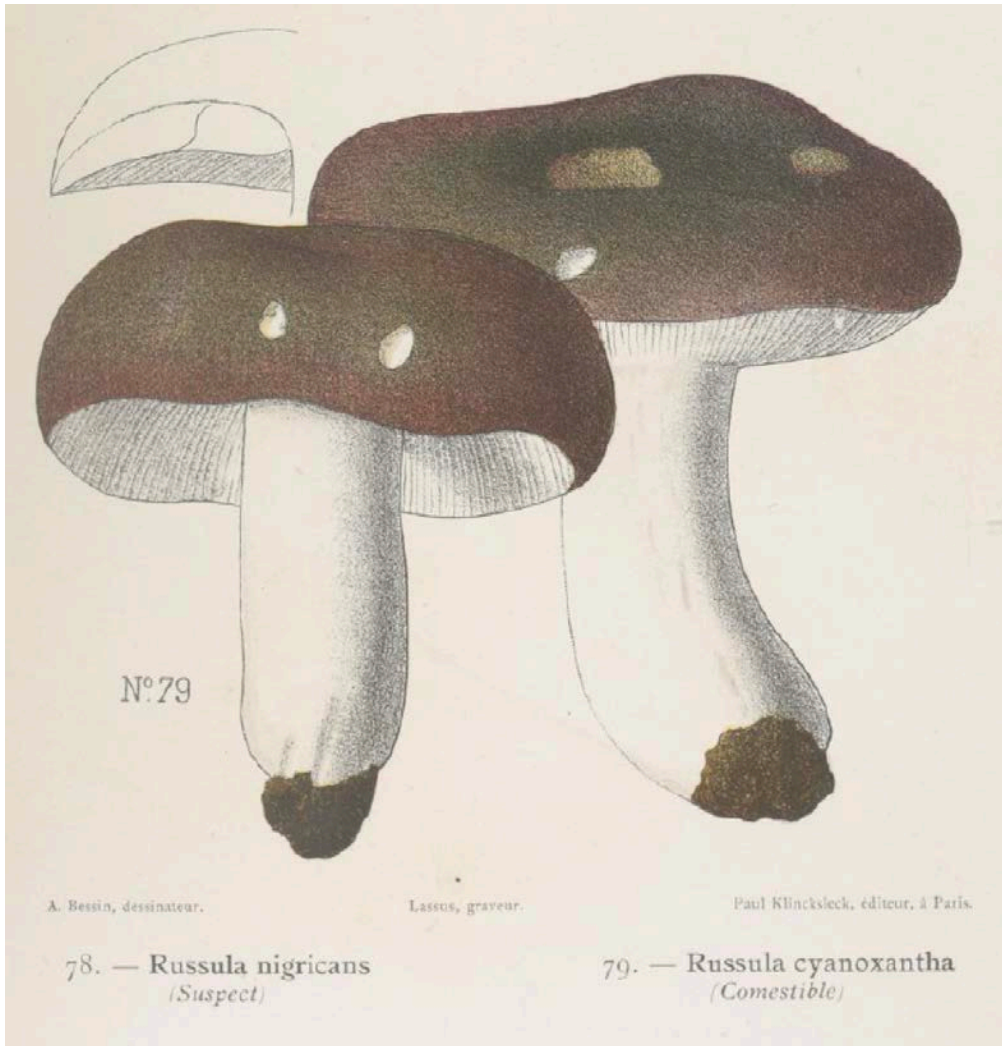
On y trouve toujours nos russules et rien d'autre se rapportant au sujet. On en est arrivé à l'époque où palomet = *R. virescens*, sans se poser de question. Je crois que c'est la première fois que le caractère élastique de la chair, en particulier des lames, de *cyanoxantha* est mentionné.

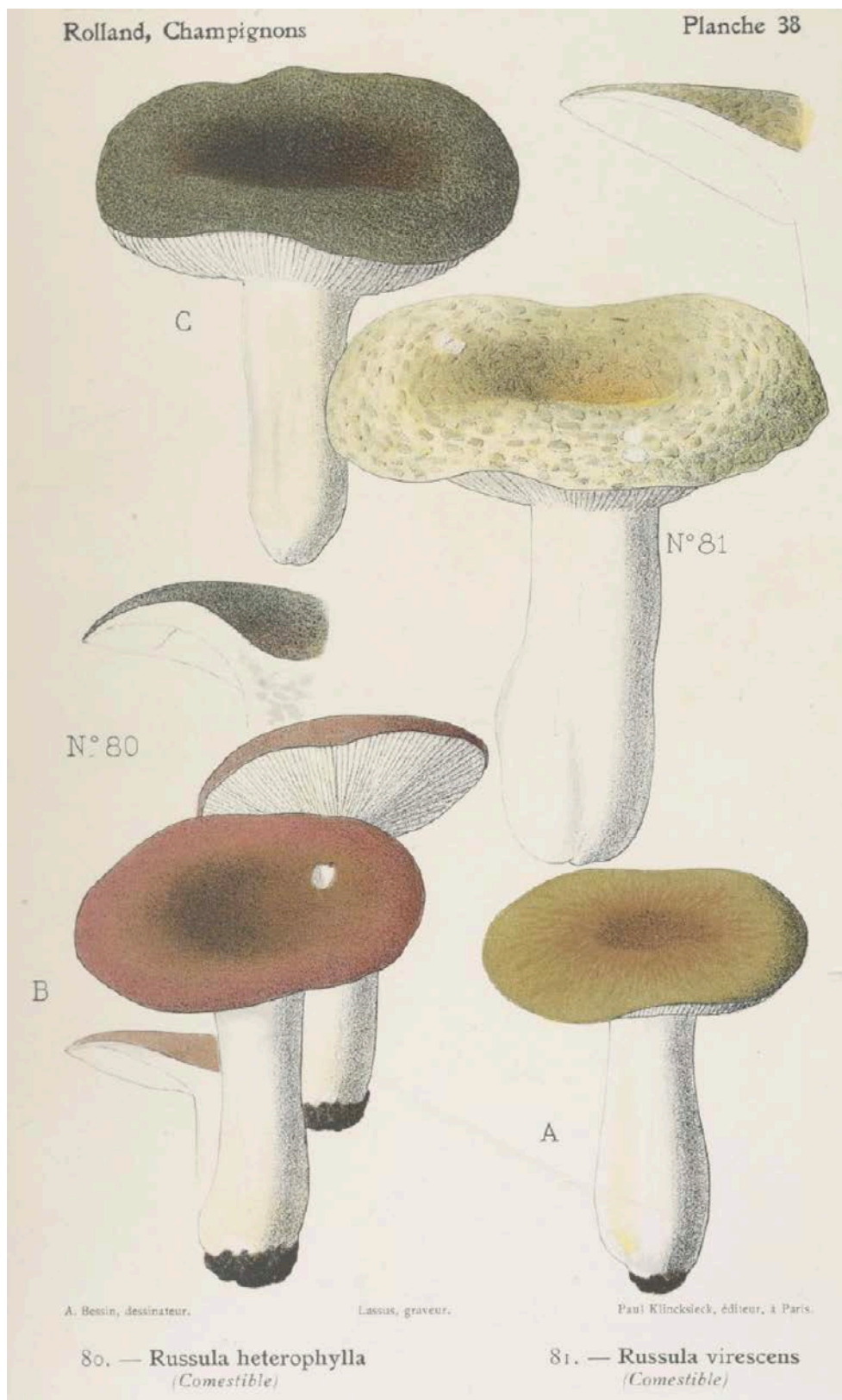
« Pl. 37. N°79. — **Russula cyanoxantha** Fries. *Charbonnier*. —

Chapeau charnu, globuleux, convexe, s'étalant puis concave, ondulé et remarquablement élastique et ferme, ayant 6 à 12 centimètres de diamètre; finement ridé, à cuticule séparable, visqueuse, d'un pourpre lilacin, surtout sur les bords qui sont infléchis, puis d'un vert olivâtre et se décolorant au centre. Pied plein, cylindrique, plus ou moins allongé, épais, blanc, strié, réticulé. Feuillettes de même couleur, arrondis, larges, fourchus. Chair ferme, granuleuse, d'un blanc éclatant, un peu rouge, sous répidérme, agréable. Ce champignon est comestible. On le récolte en été et en automne et quelquefois au printemps, dans les bois couverts. Il ne faut pas le confondre avec le *Russula furcata*, auquel il ressemble quand il est vieux. A l'état jeune et encore globuleux, son élasticité toute particulière le fait reconnaître. On peut le préparer pour la table comme le Palomet, mais il est loin de le valoir comme aliment.

Pl. 38. N° 80. — **Russula heterophylla** Fries.— Chapeau charnu, convexe, puis déprimé, en coupe au centre, ferme, rigide, à pellicule difficilement séparable, verdâtre (fig. A), purpurin (fig. B) ou bleu enfumé (fig. C), avec de fines stries à l'origine, sur la marge qui est enroulée. Pied cylindrique égal ou atténué vers le bas, plein, striolé-réticulé, blanc. Feuillettes minces, étroits, diminuant vers le pied qu'ils touchent, très serrés, fourchus, d'un blanc éclatant, se tachant de bistre. Chair blanche, ferme, sans goût ni odeur particulière, toujours douce. Ce champignon est comestible, très reconnaissable à ses feuillettes tout à fait étroits. On le récolte dans les bois sablonneux en été. On le fait cuire comme les champignons précédents.

Pl. 38. N° 81. — **Russula virescens** Fries. *Palomet, Bise vraie, Palombette, Verdette*. Chapeau charnu, ferme, assez mince, d'abord globuleux puis étalé et déprimé au centre, à épiderme grenu, floconneux, verruqueux et aréolé, de couleur vert de gris, jaunissant quelquefois par places, à marge droite, obtuse et lisse, ayant 5 à 10 centimètres de diamètre. Pied solide, spongieux, un peu strié, blanc, cylindrique et renflé inférieurement. Feuillettes ne touchant pas le pied, très blancs, serrés, droits. Chair de même couleur, cassante, sapide. Ce champignon est comestible et recherché depuis la plus haute antiquité. On le récolte en été dans les bois sablonneux. Il faut faire attention de ne pas le confondre avec le *Russula furcata* qui a une teinte verte, mais dont la peau ne se sépare pas en flocons et qui est vénéneux. On le prépare pour la table en le faisant cuire sur le gril à l'huile d'olive, sel et poivre. »





La publication de nouveaux livres de champignons se ralentit jusqu'à la publication de *l'Iconographie des champignons* de Juillard-Hartmann juste après la première guerre mondiale. Il se contente de reproduire des icônes déjà publiées, avec une qualité moyenne, sans texte. Pas de palomet version Paulet ; la plupart des russules déjà évoquées s'y trouvent. Pas d'un intérêt capital.

En 1926, **Beauseigneur** publie une « *Contribution à la flore mycologique des Landes* » (thèse de pharmacie) où il y a une brève mention du palomet :

**virescens** Schœff. — B. et G. p. 199 ; Q. p. 348 ; G. p. 234.

*Agaric palomet* de Thore (*Chloris* des Landes). Excellente espèce, assez commune dans nos bois de pins et consommée par nos habitants sous le nom de « *paloumet* ».

Un livre important, mais contenant peu d'espèces : *Icones Selectae fungorum* de Paul Konrad et André Maublanc paraît de 1924 à 1930. *Tricholoma georgii* f. *palumbinum* y est cité, avec références à Paulet et Quélet, mais aucune description. De même pour les russules qui nous intéressent.

Après la deuxième guerre mondiale paraissent la *Flore analytique* de Kühner et Romagnesi, les *Champignons d'Europe* de Roger Heim, déjà évoqués et *Les champignons de France* d'André Maublanc. Dans ce dernier livre le palomet est la *Russula virescens*, sans hésitation, malgré le nom vulgaire de blavet (bleuet, bleu) qui s'y applique vraiment mal. Maublanc ajoute : « La russule verdoyante ou palomet ne peut être confondue avec un autre champignon du même groupe,... ». La lecture des pages précédentes aurait tendance à le contredire !

Dans le *Petit atlas des champignons* de Romagnesi (1963), aucune mention d'une variété violette du *Calocybe gambosa*. *R. virescens* est le palomet, avec une série de noms vulgaires, presque tous déjà connus.

L'assimilation *virescens* = palomet se perpétue jusqu'à nos jours

## Annexe 8 Noms régionaux des palomets

Les références de presque tous les livres cités ici sont dans l'annexe 12, Bibliographie, sinon dans les annexes 9, 10 ou 11.

**Paulet (1790)** : palomette, blavet, palomete, palumbette, palomètes

**Thore (1803)** : palomet

**Dictionnaire des sciences naturelles (1816-1830)** : palomet, palomettes, blavet, crussagen

**Cordier (1826)** Iraux-cher, crusagne, palomet (Landes), vert, vert-bonnet (Meuse), mousseron palomette ou blavét.

**Noulet & Dassier (1838)** : palomet, paloumet, cruague, cruzado, berdanél, berdét, berdétto, berdanéllo

**Lespiault (1845)** : palumeto. Une russule verte indéterminée est appelée crusaoubo verto.

**Cordier (1870)** mousseron, palomet, palombette, blavet.

**Catalogue botanique (Azaïs 1871)** :

Crusagno : Agaric palomet, Agaric des Landes, *Agaricus palomet*

**Glossaire botanique (Barthès 1873)**

CRUSÒLO. (De ce que ce Champignon, *crussis* (onomatopée), croque sous la dent et semble cru, alors même qu'il est cuit (?)) On en distingue trois : la blanche, Crusòlo blanco ; la grise ou verdâtre, Crusòlo griso ; la violette ou rougeâtre, Crusòlo biuleto. Ce sont trois variétés de l'Agaric palomet, *Agaricus (Russula) pectinaceus* Bull. Ces Champignons sont comestibles. Si, parfois, leur emploi provoque des empoisonnements, c'est parce qu'on prend pour des Crusoles des espèces voisines toxiques, telles que l'Agaric rouge, *Agaricus sanguineus* Bull.;

l'Agaric panthérin, *Ag. pantherinus* Fries, etc. — On appelle aussi Crusole l'Agaric rude, *Ag. asper* Fries (*Amanita aspera* Pers.), espèce au moins suspecte, sinon vénéneuse, et très-voisine de l'*Ag. pantherinus* Fries. Il est prudent de s'abstenir de ces sortes de Champignons.

MOUSSAIROU. (Du latin muscus, mousse, parce que ce Champignon naît parmi la Mousse.) Mousseron. Nous en avons plusieurs espèces : le Mousseron blanc ou gris, *Agaricus albellus* Schaeff. (*Ag. mousseron* Bull.), qui vient dans les bois, sur les pelouses, au printemps et en automne; le faux Mousseron, *Ag. Tortilis* D. C. (*Ag. pseudo-mousseron* Bull.), que l'on trouve un peu partout en été ; l'Agaric palomet, *Ag. pectinaceus* D. C. (*Ag. Pectinans* Bull.; *Ag. palomet* Thore), qui croît en automne, dans les bois, un peu partout. Les Mousserons sont des Champignons comestibles. (Voy. Crusolo.) »

Il n'y a pas d'article Palomet.

**Roumeguère (Article, 1875)** : palomet, lou paloumet, lé paloumère

**Roumeguère- Glossaire mycologique (1874)**

Il y a trop d'entrées et de commentaires pour les reproduire ici. Référence dans la bibliographie.

**Dictionnaire des idiomes méridionaux (L. Boucoiran, 1875)**

Crusolo, crusagno Agaric palomet que l'on cueille et que l'on cultive dans les Landes – Malheureusement le palomet peut être facilement confondu avec d'autres champignons plus ou moins dangereux, comme l'agaric rouge, l'agaric pantherin, etc. Ca laisse perplexe sur ce que l'auteur entend par palomet !

Golno, berdeto : agaric clou, champignon comestible verdâtre.  
Un clou verdâtre, serait-ce un *Hygrocybe psitaccina* ? On a déjà vu une russule verte qualifiée de berdeto, mais clou ?

Moussairou, Crusolo, s. m. mousseron, petit champignon qui naît sur la mousse.

- Mousseron blanc, *Agaricus albellus*.
- Faux mousseron, *Agaricus tortilis*. [aujourd'hui *oreades*]
- Agaric palomet, *Agaricus pectinatus*. [s'applique à toutes les russules]
- Tous ces mousserons sont de très bons champignons comestibles

Tout ça est assez vague, ce qui n'est pas étonnant, ces noms ayant des significations locales. Palomet n'y est pas, comme ci-dessus. Est-il considéré comme un nom scientifique et non pas local ?

### **Dictionnaire de botanique** (Baillon 1876-1892)

BERDANEL, BERDANELLO. Noms vulg., en Languedoc, d'un Agaric comestible, le *Russula virescens* SCHAEFF.

BISSETTE. Nom vulgaire, dans la Franche-Comté, d'un Mousseron comestible.

BISSETTES. Nom vulgaire des Mousserons.

BISE VERTE. Nom vulg. de l'*Agaricus odoratus* BULL. [*Clitocybe odora*], dans les Vosges ; Bise vraie, dans la Haute-Saône, est l'*A. virescens*.

BISOTTE. Nom vulgaire, surtout en Bourgogne, d'une Russule comestible que Lévillé rapporte à l'*Agaricus heterophyllus* de Vittadini.

BLAVET. Nom vulgaire de l'*Agaricus amethystinus* SCOP.

BORDET, BORDETTO. Noms languedociens de l'*Agaricus (Russula) virescens* SCHAEFF.

CHARBONNIER. Synonyme de Carbonajo. Nom vulgaire, en Franche-Comté, d'un Agariciné comestible, le *Russula cyanoxantha* SCHAEFF.

IRAUX-CHER. Synonyme de Vert.

IRAXCHIS. Dans les Landes, l'*Agaricus Palomet* THORE.

PALOMBET. Synonyme de Mousseron.

PALOMBETTE. L'*Agaricus Palomet* THORE.

PALOMET. Dans les Landes, l'*Agaricus Palomet* THORE; nom rapporté à tort aussi à une Russule. C'est encore, dit-on, le nom de l'*Agaricus amethystinus* SCOP.

PALOMETTE. Synonyme de Palombette.

VERDET. L'*Agaricus chamaeleo* BULL. [Batsch, non Bull.; c'est probablement une strophaire]

VERDETTE. Nom, en bas Languedoc, de l'*Agaricus (Russula) furcatus* PERS.

VERT. Nom de l'*Agaricus (Russula) virescens* SCHAEFF.

VERT-BONNET. Synonyme de Palombette.

Dur de s'y retrouver !

### **Dictionnaire des idiomes** (Azaïs 1877)

BERDANEL, BERDANELLO, GASC, S. Agaric pectinacé palomet, *Agaricus palomet*, *agaricus virescens*. V. Crusagno.

CRUSAGNO, s. f. Agaric pectinacé palomet, agaric des Landes, *Agaricus palomet*; noms div. : paloumet, cruagno, berdanel, berdanelo, berdel, berdeto, crusolo.

PALOUMBO, s. f. Palombe ou pigeon ramier, *Columba palumbus*, et non point biset ou pigeon sauvage, comme le dit Honnorat dans son dictionnaire provençal ; colombe, mot qui ne s'emploie ordinairement que dans la poésie

— SYN. pouloumbo, paloumo. —

CAT., ESP., paloma. — ETY. LAT. ; palumba.

PALOUMET, s, m. Agaric palomet; V. Crusagno

#### Gillet (1878)

Palomet, berdanel, bordet, vert, vert bonnet, cul-vert, bise vraie, palombette, blavet.

Tous ces noms sont attribués à *R. virescens*, bien qu'on y retrouve du vert et du bleu...

#### Gillot et Lucand (1882)

Pour *R. virescens* : Vert-Bonnet, (Meuse), Cruvagne-Palmonet (Landes); Cul-Vert, Palomet, Vert, Bordet, Bise-Vraie, Blavet, Palomette

#### Annales des Sciences Naturelles de Bordeaux et du Sud-Ouest (1884)

Liste de champignons récoltés dans le Sud-Ouest. L'exemplaire consulté porte des indications manuscrites :

- **virescens**, Schæff. — Environs de Bordeaux; Angoulême, Ruffec (Char.) (P. Brunaud). *Palomet*
- **Linnæi**, Fr. — Forêt de la Bessède, dans la Dordogne.
- **lepida**, Fr. — Saint-Pierre-de-Chignac (Dordog.), 8 juillet, La Bourboule (P.-de-D.) (M<sup>me</sup> André).
- **xerampelina**, Schæf. — Villenave-d'Ornon (Gir.), à la fin de juin.
- **vesca**, Fr., = *rosea*, Sch. — Villenave-d'Ornon (Gir.), à la fin de juin.
- **lilacea**, Q. (IV<sup>e</sup> sup., t. 2, f. 8) — Pont-de-la Maye (Gir.), bois de chênes et de pins, au mois de mai, et à Villenave-d'Ornon (Gir.), juillet-septembre. Rare.
- **lilacea**, Q. — Variété *gracilis*, Q. — Environs de Cavignac (Gir.).
- **cyanoxantha**, Schæf. — Environs de Bordeaux, Bruges (Gir.); Angoulême (P. Brunaud); Ruffec (Char.) (Condamy). *Charbonnier, Cruzagne*.

Pour l'annotateur inconnu, *Russula virescens* est appelée palomet et *cyanoxantha* est appelée charbonnier ou cruzagne. Nous avons déjà vu cruzagne appliqué au palomet...

#### Baillon (1894)

Noms vulgaires de *R. virescens* : *Palomet vrai*, *Vert*, *V. des dames*, *Berdanel*, *Blavet*, *Cruague*, *Bise vraie*, *Bordet*, *Lera verda*, *Calvados*, *Iraux-cher*.

Je n'ai trouvé calvados que dans cet ouvrage. Origine ? signification ?

#### Ployé (1917)

Nom vulg. de *Russula virescens* : *Bise verte*, *Verdet*, *Cul vert*, *Palomet*, etc..

Récoltée dans l'Aube sous le nom de *Bigeotte*, *Bisotte*.

**Bulletin de la société gersoise (1926)**

*R. virescens* Schaeff ; = palomet, berdéto, cruséraco bèrdo, crusaoubo bèrdo, paloumèt

**Dictionnaire du béarnais et du gascon modernes (1932)**

**camparò,-òu** ; sm. — Terme général en Big. et G. pour désigner les champignons comestibles de toute espèce. Toutefois, dans la H.-Big. il désigne plus particulièrement le *bolet edulis* (cèpe girolle), le petit bolet étant appelé *cép*, quand on veut le différencier de l'*edulis*. En Béarn, les *camparòus* sont tous les champignons autres que les cèpes bolet comestibles. V. *camparole*.

**camparò d'aubà** (G.) ; sm. — Champignon d'aubier, armilaire de miel, appelé aussi *camparò d'aumo*, *de pìbou* ; il croît habituellement au pied des arbres à bois blanc.

**camparò de prat** (Big. G.) ; sm. — Nom générique du lépiote, dont les diverses sortes sont confondues sous les noms de *couloumèle blanche*, *pradeléts*, *griséte*, *griote*, *courrét*, *courgniol*, *mourt-de-fret*, *perpiòt*, *perpiote*, *pepiote*.

**campàro de pin** (G. et L.) ; sm. — Champignon des pins (*boletus bovinus* et *bol. granulatus*) ; on l'appelle aussi *pinatà* et *pīnatòun*.

**camparole** ; sf. — Champignon du genre des agaricinées ; le terme, en B., désigne en général les agarics tels que les russules, cortinaires, amanites, etc. V. *cruséraco*. Nom de vache à robe blanchâtre ou gris clair.

**camparòu** ; sm. — Désigne en certains lieux l'agaric couleuvré. V. *camparò cruséraco*, *moussaròu*, *paloumèt*.

**crusagne** ; sf. — Agaric des landes, champignon comestible ; forme de *crudagne*.



**crusaube ; crusàubo,-lo** (G.). — *C. cruseràco* et aussi russule striée.

**crusejà** ; v. — Craquer, crier entre les doigts comme un écheveau de soie crue.

**cruserà**. — Croître et envahir, en parlant des herbes, notamment des mauvaises.

**cruseràco** (G.) ; sf. — Russule, (champignon). V. *camparole*.

*Cruseràco* est le nom générique des russules que l'on distingue par la couleur : *cruseràco blànc* (*russula delica et lactea*) ; *c. roujo* (*R. rubra*) ; *c. bérdo* (*R. virescens*) ; *c. négro* (*R. cyanoxantha*).

**paloumât,-ade** ; adj. — Qui est de la couleur de la palombe.

**paloume** ; sf. — Palombe ; v. *rouquét* ; à B.-L., tourterelle.

*Anà ta las paloumes*, aller à la chasse aux palombes.

**paloume chourde** ; sf. — Chouette effraie. V. *trillou*.

**paloumè,-re** ; s. — Palombière ; chasseur de palombes. N. de p.

**paloumère** ; sf. — Grand nombre de palombes ; tussilage (plante) ; v. *tutàgn*.

**paloumèt,-e** ; adj. — *C. paloû*. N. de bovin. N. de p. *Paloumèt*.

**paloumèt** ; sm. — Agaric palomet (*russula virescens*). *Sancè coum à paloumèt*, sain, ferme comme un palomet.

**palouméte** ; sf. — Petite palombe ; en As., petite sonnette de cuivre.

A cette date, *virescens* est assimilée au palomet dans tous les livres, donc l'auteur n'hésite pas à dire que *c. bérdo* est *virescens*, mais pourquoi pas *heterophylla* ou *cyanoxantha*, var. *peltereaui* ou... Qualifier *cyanoxantha* de négro ??

Dans ce dictionnaire de béarnais, on ne trouve pas le palomet de Paulet, supposé être du Béarn.

#### **Maublanc (1959)**

Pour *Russula virescens* : russule verdoyante, palomet, palombette, blavet, bise, verdet, cul vert

#### **Romagnesi (1963)**

Pour *Russula virescens* : russule verdoyante, palomet, verdet, berdanel, berdanelle, berdanello, berdet, bise de curé, bise verte, bise vraie, blavet, bordet, bordetto, cul vert, cruagne, iraux cher, lere verda, paloumé, paloumetto, palombette, palombette, vert, vert bonnet, vert des dames, verdette, verdoun

\*\*\*

J'ai reçu une communication d'un géologue, M. A. Bouvier, qui m'écrit :

« Ayant été un chasseur de palombes, passionné, dans les avant-monts pyrénéens (altitude 600-800m), des Baronnie bigourdanes, le tir au col des oiseaux ou en palombière s'effectue toujours à proximité immédiate de bois de chênes, de châtaigniers ou plus souvent de hêtres. Lorsque l'on a

désailé une palombe, sa recherche dans le sous-bois, souvent sur les pentes, n'est pas immédiate d'autant plus que l'oiseau blessé ne piète pas et ne bouge pas au sol, jusqu'au dernier moment.

Pendant cette recherche, il est facile de remarquer les champignons qui poussent alentour et éventuellement de les ramasser, si on les connaît;

Si la russule verte ou le tricholome pousse à la mi-octobre en sous-bois, le chasseur local de palombe, incapable de nommer cette espèce, l'a simplement appelée "palomet" (en patois) puisqu'associé au gibier. La couleur serait alors secondaire. Le champignon serait préparé en cuisine avec la palombe. »

C'est une hypothèse intéressante, qui a pour moi l'inconvénient de détruire toute mon argumentation fondée sur les couleurs des champignons qui nous ont intéressés ! On peut quand même penser que dans une région donnée les récolteurs donnent un nom à un champignon ou à un groupe de champignons voisins et que palomet ne peut pas s'appliquer à tous les champignons que l'on est susceptible de trouver à l'occasion d'une chasse à la palombe, mais à une espèce dominante dans ces lieux et à cette saison. Si aucune notion de couleur n'intervient, le cas est désespéré, car il devient vain d'essayer de relier ce nom à une espèce connue.

Heureusement, nous avons les témoignages des anciens auteurs et de ceux qui se sont rendus sur place, qui, très généralement, relient le nom palomet à la couleur de la palombe et le témoignage ci-dessus peut renforcer notre argumentaire : les chasseurs de palombes peuvent comparer la couleur des champignons qu'ils cueillent et qu'il vont manger à la couleur de l'oiseau qu'ils viennent de chasser ; le champignon, plus petit que l'oiseau, qui est d'une couleur voisine devient naturellement la petite palombe, la palombette ou le palomet.

Dans un autre texte de M. Bouvier, on peut lire : « ...les vols de ramiers sont quasi absents et les « palombes du Sénégal » (corbeaux) plus nombreuses que les oiseaux bleus....Pendant des années, il avait vu, étonné, les hêtres passer du rouge au bleu », ce qui confirme le caractère bleu et non pas vert des palombes.

\*\*\*

L'étymologie de crusagne ou crusolo indiquée par Barthès est intéressante. Les russules (et les lactaires) cuits restent en effet croquants à cause de la structure particulière de leur chair. On peut donc en déduire que la crusagne (et le palomet ?) de ces régions est bien une russule.

On voit deux familles de couleur :

- la bleue avec palomet, blavet
- la verte avec berdanél, berdét, berdanélo,..

Thore est bien le seul dans les auteurs anciens à n'appliquer le nom de palomet qu'à une russule verte (*virescens*)

## Annexe 9 La culture du palomet

Les livres, articles et revues cités dans ce chapitre ne sont pas repris dans la bibliographie générale de l'annexe 12.

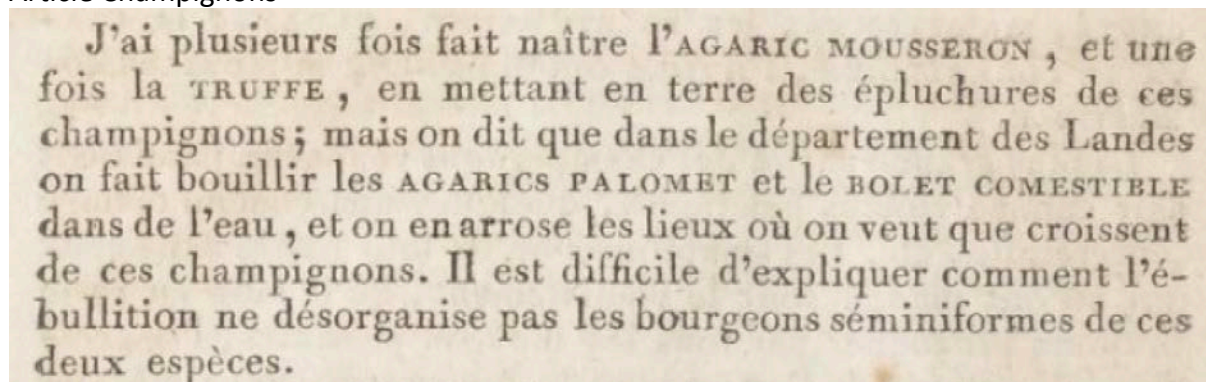
Une même description de la culture du palomet revient dans une grande partie des documents ci-dessous, étant généralement attribuée au docteur Thore. En fait, il n'est pas fait mention de culture du palomet dans la *Chloris des Landes*, ni dans *Promenades sur les côtes du Golfe de Gascogne*, seuls livres publiés par Thore. Une recherche approfondie, y compris une biographie de 150 pages sur Jean Thore (Dr Aparisi-Serres – *Le savant Jean Thore* – Bulletin de la société de Borda 1939-1945) ne m'a pas permis de déceler la publication d'un texte où ce procédé de culture serait décrit et pourtant cette référence à Thore va durer une grande partie du XIX<sup>ème</sup> siècle. Est-ce une communication personnelle de Thore à Persoon ou une publication que je n'ai pas trouvée ?

### 1818 *Traité sur les champignons comestibles* – Persoon

« Dans le département des Landes, on sème l'*Agaricus Palomet* et le *Boletus edulis*. Pour cela, on se contente d'arroser la terre d'un bosquet planté en chênes, avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une grande quantité de ces deux espèces de champignons. La culture n'exige d'autres soins que d'éloigner de ce lieu les chevaux, les porcs, et toute espèce de bêtes à cornes, qui sont très-friandes de ces deux plantes. Ce moyen ne manque jamais de réussir - mais nous laissons aux physiciens à nous expliquer pourquoi l'ébullition n'a pas fait mourir les germes. Thore. »

Première mention trouvée de cette culture. Persoon l'attribue à Thore. L'application de la méthode au palomet et au cèpe, ainsi que l'ébullition sont des constantes que l'on retrouvera dans beaucoup de descriptions, probablement toutes copiées à partir d'un même texte.

**1821 *Nouveau cours complet d'agriculture*** en 16 volumes, présenté sous forme de dictionnaire  
Article Champignons



J'ai plusieurs fois fait naître l'AGARIC MOUSSERON, et une fois la TRUFFE, en mettant en terre des épluchures de ces champignons; mais on dit que dans le département des Landes on fait bouillir les AGARICS PALOMET et le BOLET COMESTIBLE dans de l'eau, et on en arrose les lieux où on veut que croissent de ces champignons. Il est difficile d'expliquer comment l'ébullition ne désorganise pas les bourgeons séminiformes de ces deux espèces.

**1834 *Cours complet d'agriculture* – L. Vivien & al.** Vol 5 présenté sous forme de dictionnaire en 20 volumes  
Commentaire sur la culture :

*ricus edulis*). Ainsi on peut en avoir dans toutes les saisons, en mêlant trois parties de fumier de cheval, deux parties de tan et une partie de terre végétale; il suffit d'arroser ce mélange avec l'eau dans laquelle on a fait bouillir du champignon. Ce procédé est communément employé dans le département des Landes, au rapport du docteur Thore, auteur de la *Flore des Landes*.

**1847 Dictionnaire universel d'histoire naturelle – d'Orbigny**

« Quelques auteurs assurent que la température de l'eau bouillante ne détruit pas la propriété végétative des spores. Thore dit même que l'on propage par ce moyen l'Agaric Palomet dans le département des Landes, et des expériences récentes ont prouvé à M. Schmitz que les spores du *Peziza repanda* exposées à 110° dans un air sec, n'avaient pas perdu leur faculté germinative, tandis que celles du *Trichothecium roseum* l'avaient perdue de 53 à 60°. »

**1850 Journal d'agriculture et d'horticulture**

C'est pour arriver au même résultat qu'on a soin de laisser sur les couches à champignons quelques pieds se développer complètement, afin que les spores qui en tombent augmentent par leur germination le nombre des individus.

« Dans les Landes on sème l'agaric palomet et le bolet comestible.  
 « Pour cela, on se contente d'arroser la terre d'un bosquet planté  
 « en chêne avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une grande  
 « quantité de ces deux espèces de champignons. La culture n'exige  
 « d'autres soins que d'éloigner de ces lieux les chevaux, les porcs et  
 « toute espèce de bêtes à cornes, qui sont très-friandes de ces deux  
 « plantes. Ce moyen ne manque jamais de réussir. » (THORÉ.)

Recopie directe de Persoon.

**1853 Petite mycologie Belgique – L. Boniface**

« Dans les Landes, on cultive encore le bolet comestible et l'agaric palomet de la manière suivante : on arrose simplement la terre d'un bosquet planté en chênes, avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une grande quantité de ces deux espèces de champignons. La culture n'exige d'autres soins que d'éloigner de ces lieux les chevaux, les porcs, et toute espèce de bêtes à cornes qui sont très-friandes de ces deux plantes. Ce procédé ne manque jamais de réussir. »

**1854 Annales de la Société d'horticulture de la Haute-Garonne**

Article champignon

possibilité de cette culture. Thore prétend que dans les Landes, on cultive l'agaric palomet et le bolet édule; et on sait tout le parti que Paris et ses environs tirent du champignon de couche.

**1856 Flore des serres et des jardins de l'Europe, Journal général d'agriculture Decaisne et van Houtte**

Dans un article de Lèveillé consacré aux champignons :

de Scolopendres, d'Iules, de Cloportes et de différentes autres espèces d'insectes. Il faut également en faire le sacrifice, nettoyer parfaitement l'endroit, l'enfumer, et même l'abandonner pendant quelque temps. On voit assez souvent les Champignons s'allonger, devenir difformes; leurs chapeaux se former avec peine; ou bien ils se recouvrent d'un duvet blanc plus ou moins épais. Ces accidents s'observent quand l'air n'est pas suffisamment renouvelé et que les couches sont trop humides. Comme celles-ci sont alors d'un mauvais rapport, il faut les placer dans un lieu mieux aéré et les arroser moins abondamment. L'établissement de couches est un moyen très avancé pour se procurer des Champignons pendant toute l'année. On vend le blanc de champignons comme les graines des plantes, et il peut se conserver pendant très longtemps sans perdre de ses propriétés. M. Tollard en a vu qui avait 20 ans de conservation, et qui produisit des champignons comme s'il eût été récent. On peut encore, quand les Champignons croissent dans certaines localités, enlever la terre avec le mycelium qu'elle ren-

ferme, et la transporter dans des circonstances semblables. C'est un moyen qui m'a parfaitement réussi pour me procurer abondamment et sans avoir la peine de le chercher, l'*Agaricus albellus*. Thore rapporte que, dans le département des Landes, on sème l'*Agaricus Palomet* et le *Boletus edulis*. Pour cela, on se contente d'arroser la terre d'un bosquet planté de chênes, avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une grande quantité de ces deux Champignons. Leur culture n'exige d'autres soins que d'éloigner de ce lieu les chevaux, les porcs et toute espèce de bêtes à cornes, qui sont très friandes de ces deux plantes. Ce moyen ne manque jamais de réussir; mais nous laissons aux physiciens à nous expliquer pourquoi l'ébullition n'a pas fait mourir les germes de ces Agarics (V. Pers. *Champ. com.* p. 16). M. Tenore, dans une lettre à Persoon, indique le moyen que l'on emploie pour se procurer l'*Agaricus neapolitanus*, dont on fait une grande consommation à Naples. Je ne puis m'empêcher de rapporter ce passage; quelques personnes seront peut-être tentées de répéter l'expérience. — « Le champignon que vous trouverez ci-joint, se développe

**1859 Annales de la société d'agriculture de la Dordogne**

Article Les champignons

Les espèces les plus estimées, et qui, par leur saveur et leur parfum, tiennent une place d'honneur sur les meilleures tables, sont, outre le champignon de couche, pour lequel, soit dit en passant, les véritables amateurs professent un superbe dédain : l'orange, que l'empereur Claude aimait jusqu'à l'adoration, ce dont Agrippine profita pour l'empoisonner à coup sûr ; le ceps (*boletus edulis*), si prisé à Toulouse, à Montauban, à Bordeaux, où il s'en consomme, soit frais, soit à l'état sec, des quantités considérables; la morille et la chanterelle, très faciles à distinguer et dont aucune variété n'est vénéneuse, en Europe du moins; le palomet cultivé dans les Landes, le mousseron, etc.

...  
 A part le champignon de couche, le seul qui jusqu'à ce jour ait été cultivé en grand, soit dans des caves et des grottes naturelles, soit en plein air, procédé avec lequel on obtient des produits beaucoup plus savoureux, on a essayé avec succès de faire croître artificiellement d'autres espèces de champignons; et il est assez singulier que les tentatives de ce genre ne se soient pas vulgarisées. Le palomet, le ceps, la morille pourraient certainement être cultivés, sinon avec autant de facilité, du moins aussi fructueusement que l'agaric *campestris*. M. le

### 1861 Champignons et truffes – Jules Rémy

« Culture du champignon Palomet dans les Landes. J'ai fait remarquer que, de même que les divers végétaux utiles à l'homme à quelque titre que ce soit, toutes les espèces de champignons comestibles, sans exception, pourraient et par conséquent devraient être cultivées; il ne s'agirait pour cela que d'étudier les conditions de leur végétation naturelle à l'état sauvage, et de reproduire ces conditions artificiellement. On y gagnerait une très-grande sécurité dans l'usage de ce genre d'aliment, aucun champignon d'espèce nuisible ne pouvant être mêlé aux bons champignons obtenus par la culture, et, au lieu de compter sur une production aléatoire qui manque assez souvent, on serait toujours en mesure de proportionner la production des diverses espèces de champignons comestibles aux besoins de la consommation : c'est ce que font les habitants d'une partie du département des Landes, pour le champignon Palomet, dont ils se nourrissent pendant plusieurs mois, et qui, par ce moyen, n'a jamais donné lieu à aucune méprise funeste, quoiqu'il ressemble assez à divers champignons dangereux.

Après avoir mis à part une bonne quantité de Palomets parvenus à tout leur développement, ils en remplissent un grand chaudron et les font bouillir à grande eau pendant un bon quart d'heure. Cette eau étant refroidie, ils en arrosent largement la terre nettoyée et légèrement ratissée, sous un bosquet de chênes verts. La place à Palomets ainsi préparée est entourée d'une palissade, afin que les porcs et le gros bétail, fort avides de ce genre de champignons, ne puissent en faire leur profit. Il est très-probable que l'usage de faire cuire les Palomets est fondé seulement sur la routine, et que si, pour arroser les places à Palomets, on préparait seulement l'eau nécessaire par simple macération, on obtiendrait le même résultat. On connaît si peu la véritable nature des spores des champignons, sorte de germe qui fait pour ces végétaux les fonctions de semences, qu'il n'y a rien d'étonnant à ce que les spores du Palomet résistent à la chaleur de l'eau bouillante qui ferait périr les germes d'une foule

d'autres graines ; mais il est permis de croire que l'ébullition n'est nullement nécessaire au succès de l'opération. Les habitants des Landes cultivent de la même manière le Bolet comestible (Cep, Bruguet, Gyrolle). Ce procédé est tout ce qu'il y a de plus primitif; en voyant à quel point il réussit, on ne peut douter de la facilité avec laquelle on arriverait par quelques essais bien dirigés à la reproduction illimitée de toutes les espèces de bons champignons. Les places à Palomets à l'ombre des chênes verts ne sont pas longtemps productives, peut-être par la raison qu'on y récolte jusqu'au dernier champignon, au lieu d'en laisser un certain nombre pourrir sur place pour assurer leur reproduction par semis naturel; on doit renouveler tous les ans les places à Palomet. Le procédé de culture que je viens de décrire (si cela peut se nommer une culture), peut recevoir de grandes améliorations. »  
Ca semble du vécu, mais qu'en est-il en réalité ? pratiques oubliées ? légendes ? Il y a beaucoup plus de détails que dans le texte de Persoon.

**1864-1869 Le Règne végétal, divisé en traité de botanique générale, flore médicale et usuelle, horticulture botanique et pratique.** - Ensemble de textes dans 17 volumes.

Article Cryptogames alimentaires : descriptions et façon de les cultiver

**Agaric palomet** (*Agaricus palomet* Thore. *A. viridis* Fries; groupe *Gymnopus*). On le mange dans le département des Landes et dans celui des Basses-Pyrénées, sous les noms de Palomet, Palombette ou Blavet; on le nomme encore Iraux-Cher, Crusagne. Au rapport de M. Thore, de Dax, on sème, dans le département des Landes, cette espèce d'Agaric; pour cela on se contente d'arroser la terre d'un bosquet planté de chênes, avec de l'eau dans laquelle on fait bouillir une grande quantité de ces Champignons; la culture n'exige aucun autre soin que d'éloigner du bosquet les chevaux, les porcs et toute espèce de bêtes à cornes, qui sont très-friandes de ce cryptogame; ce moyen ne manque jamais de réussir, dit M. Thore, qui n'explique pas comment l'ébullition ne fait pas mourir les germes des Champignons. Il ne faut pas confondre l'Agaric palomet avec l'Agaric fourchu (*Russula*), qui s'en distingue par sa saveur fade et nauséuse dans la jeunesse, et plus tard salée et amère.

Ce n'est pas *Agaricus viridis* Fr. !

**1867 Éléments de botanique – Pierre Duchartre**

« Les qualités de certains Champignons comme aliment ont fait souvent essayer de les cultiver; mais, au total, le Champignon de couche (*Agaricus campestris* L.) est le seul qu'on sache encore obtenir par une culture régulière et suivie qui, à Paris, a pris une extension considérable dans les jardins maraîchers et dans les galeries souterraines des carrières. Dans le département des Landes, on sème aussi avec succès l'*Agaricus Palomet* et le *Boletus edulis*; et pour cela, d'après Thore, on se contente d'arroser le sol, dans un bosquet de Chênes, avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir de ces Champignons. Il a été reconnu, en effet, que les spores de diverses espèces supportent la température de 100°, même de 110° (d'après Schmitz, pour le *Peziza repanda*) sans perdre la faculté de germer. »

1869-1872 *Cryptogamie médicale* – Léopold Micé

2° On cultive dans les Landes le *Boletus edulis* et l'*Agaricus palometus* de D. C. (*Tricholoma amethystina* d'aujourd'hui); on les sème en arrosant des bosquets de chênes avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une grande quantité de l'un ou de l'autre de ces Champignons. Nous avons déjà vu que les spores résistent à l'acide sulfurique, à l'ébullition avec l'eau, au passage dans le tube digestif, et cette pratique nous enseigne qu'elles ne perdent même pas, par l'action de l'eau bouillante, leur faculté germinative.

Toujours ce texte, qui semble avoir une origine commune.

1870 *Famille des champignons* – Casimir Roumeguère

« La culture landaise de l'Agaric Palomet et du Bolet comestible dans quelques localités du Midi de la France (si toutefois on peut donner le nom de culture aux moyens tout à fait primitifs qu'on met en usage pour produire artificiellement ces champignons) est susceptible de grandes améliorations. On remplit de Palomets ou de Cèpes, parvenus à leurs complète maturité, un grand chaudron qu'on fait bouillir à grande eau pendant vingt minutes. (Les spores de diverses espèces supportent la température de 100j sans perdre la faculté de germer. Schmitz rapporte des expériences concluantes qu'il a tentées sur les spores du *Peziza repanda* qui avaient été soumises à une chaleur humide de 110°.) Cette eau étant refroidie on en arrose largement les lots de terre ratissée et réservée dans les taillis plantés de chênes verts. Il ne reste qu'à garantir ces places à champignons contre les excursions du gros bétail et à les entretenir à l'état de propreté par quelques bêchages à la main. Les places à Palomets sont renouvelées tous les ans. La culture du Palomet a été indiquée, avec quelques détails, par Thore, dans sa *Chloris des Landes* (1810). On a tenté avec succès, dans les environs de Toulouse, près de Pechabou, de prolonger leur fécondité en laissant se décomposer sur place des Cèpes dits alors reproducteurs et qui aidaient ainsi au semis naturel des spores. Dans la Nièvre on établit des mousseronnières en enlevant dans les lieux où il croît naturellement, le Mousseron sauvage en motte et en le plaçant dans des conditions propres à la propagation de son mycélium. »

Toujours ce texte avec une origine commune attribuée à Thore. La *Chloris des Landes* que j'ai et celle référencée à la BNF (Bibliothèque Nationale de France) sont datées de 1803, pas 1810. Dans l'exemplaire que j'ai consulté il n'est fait mention d'aucune culture de palomet ni de cèpe.

1870, *Les champignons de la France* - François Simon Cordier

Cordier commente la « culture » du palomet en ces termes :

« D'après une note attribuée au docteur Thore, et rapportée par plusieurs auteurs, on sème, dans le département des Landes, l'Agaric Palomet, *Agaricus (Russula) virescens* Schaeff., et le Bolet comestible, *Boletus edulis*, Bull. « Pour cela, dit-il, on se contente d'arroser la terre d'un bosquet planté en chênes, avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une grande quantité de ces deux espèces de champignons. La culture n'exige d'autres soins que d'éloigner de ce lieu les chevaux, les porcs et toute espèce de bêtes à cornes, qui sont très-friandes de ces deux plantes; ce moyen ne manque jamais de réussir. Nous laissons aux phvsiciens, ajoute-t-il, à nous expliquer pourquoi l'ébullition ne fait pas mourir les germes. »

Il est douteux en effet que l'eau dans laquelle on a fait bouillir des champignons puisse servir à leur multiplication ; car, bien que les spores supportent une température sèche très-élevée, l'ébullition, du moins si elle est prolongée, détruit leur faculté germinative. Il serait préférable, ce me semble,



d'employer seulement l'eau qui a servi à laver l'Agaric palomet et le Bolet comestible, comme on se sert, pour féconder des couches préparées d'avance de l'eau dans laquelle on a lavé l'*Agaricus campestris*, le champignon de couche.

Du reste, M. Réveil regarde comme apocryphe la note attribuée à Thore; car, assure-t-il, personne, ni dans les Landes, ni à Dax, ne fait usage du procédé dont aurait parlé Thore. M. Réveil a répété pendant plusieurs années de suite, et dans plusieurs départements, le procédé indiqué ci-dessus et toujours sans aucun succès. Des épluchures de champignons semées par ce savant dans les localités où se trouvent habituellement certaines espèces, n'ont pas non plus propagé ces espèces. »

Première contestation du récit attribué à Thore. Si le procédé permettait réellement de faire pousser des cèpes, on l'utiliserait encore !

**1871 Bulletin de la Société d'agriculture, industrie, sciences et arts du département de la Lozère**

Des champignons – Caractères distinctifs de ceux qui sont ou non vénéneux – Culture

L'auteur dit que les informations sont tirées de Roumeguère (Cryptogamie illustrée)

**On peut, d'après l'auteur, diviser les principaux champignons comestibles en deux classes, dans l'ordre décroissant de leur valeur alimentaire ;**

**Ainsi la première classe comprendrait le champignon de couches, le Mousseron, le faux Mousseron, l'Ag. atténué, le Cep fauve, le Palomet, la Chanterelle, l'Oronge, la Galmote, la Morille, auxquels il ajoute la Truffe ;**

**La culture landaise de l'Agaric Palomet et du Bolet comestible dans quelques localités du midi de la France (si toutefois on peut donner le nom de culture aux moyens tout à fait primitifs qu'on met en usage pour produire artificiellement ces champignons) est susceptible de grandes améliorations. On remplit de Palomets ou de Cèpes parvenus à leur complète maturité un grand chaudron qu'on fait bouillir à grande eau pendant vingt minutes. (Les spores de diverses espèces supportent la température de 100 et même de 110° sans perdre leur faculté germinative). Cette eau étant refroidie, on en arrose largement les lots de terre ratissés et réservés dans les taillis plantés de chênes-verts. Il ne reste qu'à garantir ces places à champignons contre les excursions du gros bétail et à les entretenir à l'état de propreté par quelques bêchages à la main. Les places à Palomets sont renouvelées tous les ans. On a tenté avec succès, dans**

**1873 La Gazette du village (Paris)**

Culture du champignon palomet dans les Landes

« J'ai fait remarquer que, de même que les divers végétaux utiles à l'homme a quelque titre que ce soit, toutes les espèces de champignons comestibles, sans exception, pourraient et par conséquent devraient être cultivées ; il ne s'agirait pour cela que d'étudier les conditions de leur végétation naturelle à l'état sauvage, et de reproduire ces conditions artificiellement. On y gagnerait une très-grande sécurité dans l'usage de ce genre d'aliment, aucun champignon d'espèce nuisible ne pouvant être mêlé aux bons champignons obtenus par la culture, et, au lieu de compter sur une production aléatoire qui manque assez souvent, on serait toujours en mesure de proportionner la production des diverses espèces de champignons comestibles aux besoins de la consommation: c'est ce que font les habitants d'une partie du département des Landes pour le champignon palomet, dont ils se nourrissent pendant plusieurs mois, et qui, par ce moyen, n'a jamais donné lieu à aucune méprise funeste, quoiqu'il ressemble assez à divers champignons dangereux.

Après avoir mis à part une bonne quantité de palomets parvenus à tout leur développement, ils en remplissent un grand chaudron et les font bouillir à grande eau pendant un bon quart-d'heure. Cette eau étant refroidie, ils en arrosent largement la terre nettoyée et légèrement ratissée, sous un bosquet de chênes verts. La place à palomets ainsi préparée est entourée d'une palissade, afin que les porcs et le gros bétail, fort avides de ce genre de champignons, ne puissent en faire leur profit. Il est très-probable que l'usage de faire cuire les palomets est fondé seulement sur la routine, et que si, pour arroser les places à palomets, on préparait seulement l'eau nécessaire par simple macération, on obtiendrait le même résultat. On connaît si peu la véritable nature des spores des champignons, sorte de germe qui fait pour ces végétaux les fonctions de semences, qu'il n'y a rien d'étonnant à ce que les spores du palomet résistent à la chaleur de l'eau bouillante, qui ferait périr les germes d'une foule de graines mais il est permis de croire que l'ébullition n'est nullement nécessaire au succès de l'opération. Les habitants des Landes cultivent de la même manière le bolet comestible (cep, bruguet, girole). Ce procédé est tout ce qu'il y a de plus primitif; en voyant à quel point il réussit, on ne peut douter de la facilité avec laquelle on arriverait par quelques essais bien dirigés à la reproduction illimitée de toutes les espèces de bons champignons. Les places à palomets à l'ombre des chênes verts ne sont pas longtemps productives, peut-être par la raison qu'on y récolte jusqu'au dernier champignon, au lieu d'en laisser un certain nombre pourrir sur place, pour assurer leur reproduction par semis naturel ; on doit renouveler tous les ans les places à palomet. Le procédé de culture que je viens de décrire (si cela peut se nommer une culture) peut recevoir de grandes améliorations. »

### **1873 La science usuelle – Auguste Gaffard**

Troisième édition ; tome 2

Culture des champignons

« Thore rapporte que, dans le département des Landes , on sème l'*Agaricus palomet* et le *Boletus edulis*. Pour cela, on se contente d'arroser la terre d'un bosquet planté de chênes, avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une grande quantité de ces deux champignons. La culture n'exige d'autres soins que d'éloigner de ce lieu les chevaux, les porcs et toutes sortes de bêtes à corne qui sont très-friands de ces deux plantes. Ce moyen ne manque jamais de réussir; mais nous laissons aux physiciens à nous expliquer pourquoi l'ébullition n'a pas fait mourir les germes de ces agarics. »

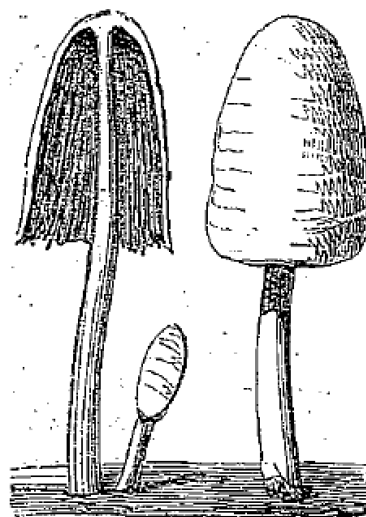
### **1877 Culture des champignons de couche et de bois et de la truffe – V.F. Lebeuf**

« Palomet (Fig. 13). Ce champignon subit plusieurs formes pendant le cours de sa végétation. Il faut le bien étudier pour ne pas le confondre avec certains champignons qui lui ressemblent dans quelques périodes de sa croissance.

Le Palomet a le pédicelle uni, nu et cylindrique, avec un renflement à la base. Le chapeau, en naissant, est convexe, les bords sont presque soudés au pédicelle; mais, à mesure que le champignon croît, le chapeau se creuse, les bords se relèvent et il devient concave. Le chapeau est gris verdâtre, strié sur les bords. Les feuillets sont très-nombreux, blancs et égaux.

La chair du pédicelle et du chapeau est blanche et assez parfumée.

Ce champignon croît en abondance dans les Landes, où il est connu sous le nom de Crusagne. »



Palomet (fig. 13).

de sa

léger  
et les  
que le

est

Le dessin est celui du livre de Rémy, dont on se demande toujours ce qu'il représente. On se demande aussi si le nom vernaculaire dans les Landes est palomet ou crusagne ?

« Palomet — Les habitants des Landes consomment une énorme quantité de palomet. Voici comment ils procèdent pour le reproduire. Ils ratissent le sol sous les bosquets de chênes verts, puis ils l'arrosent largement avec de l'eau où ils ont fait bouillir, pendant quinze minutes, dans de grands chaudrons, des palomets parvenus à toute leur croissance, dans une quantité d'eau suffisante. Ils recommencent cette opération autant de fois qu'il le faut, pour humecter et couvrir tout ce terrain, et cela fait, ils l'entourent d'une palissade pour le défendre contre les attaques des bestiaux qui mangent le palomet avidement.

L'eau est employée après qu'elle est refroidie et on jette sur le sol, avec elle, tous les débris de champignons bouillis.

Nous pensons qu'il est sinon nuisible, du moins inutile de faire bouillir les palomets. Il serait, sans doute, préférable de les écraser dans l'eau, de les y laisser macérer pendant vingt-quatre heures, par exemple, d'agiter le tout ensemble et d'opérer comme ci-dessus. Si l'ébullition ne tue pas le germe de la graine du palomet c'est parce qu'elle résiste à cette température comme d'autres graines; mais beaucoup n'y résistent pas.

On sème tous les ans du palomet; car les places ainsi préparées ne durent pas davantage, probablement, parce qu'on récolte tout ce qui y pousse et qu'on n'en laisse pas pour l'ensemencement nouveau.

On cultive de même le bolet comestible. »

Il est probable qu'il a copié le texte de Rémy (lui-même déjà copié...), comme l'image, sans indiquer la source.

En ce qui concerne l'ébullition, il donne lui-même la réponse à sa question : elle doit permettre d'éliminer nombre de spores ou micro-organismes, permettant un meilleur développement des spores qui résistent à ce traitement, dont celles du palomet...si l'on croit ce récit.

### 1883 *Les champignons comestibles et vénéneux de la région de Montpellier et des Cévennes* – Louis Planchon

(4) On rapporte en général, d'après Thore, que cet Agaric [virescens (palomet)] (ou peut-être l'autre Palomet, l'Ag. (Tricholoma) amethystinum) est cultivé dans les Landes. On jetterait sur le sol ratissé de l'eau où des Champignons de cette espèce auraient bouilli un quart d'heure (!). Le fait est probablement faux, comme l'a dit M. O. Réveil, qui a fait des recherches infructueuses dans le pays

pour voir cette fameuse culture. D'ailleurs une spore dont la faculté germinative résisterait à l'ébullition, ce serait là un phénomène nouveau!

Le doute sur l'ébullition est peut-être mal placé, car pas testé, mais les recherches infructueuses de ce M. Réveil sont intéressantes...

#### **1884 *Les champignons dans leur rapport,...*-Dr L.-M. Gautier**

« Il faut, en effet, n'accepter qu'avec réserve les assertions de quelques auteurs, qui affirment:...

2° Que les habitants des Landes reproduisent à volonté le Bolet comestible, le Palomet (*Ag. virescens*), etc., en les faisant bouillir dans l'eau pendant un quart d'heure environ, en ayant soin de choisir des sujets ayant obtenu leur entier développement et en arrosant, de cette eau refoïdie, la terre nettoyée et un peu ratisée dans un endroit convenablement ombragé (1).

(1) Ces faits semblent chimériques et inconnus dans les Landes; on comprend difficilement d'ailleurs que la propriété germinative des spores puisse résister à une température de 100°, bien que cette résistance à la chaleur soit très variable; ainsi les spores de *Peronospora* ne résistent pas à une température supérieure à 22°; celles des *Ustilago*, au contraire, résistent jusqu'à 120°. Pasteur a reconnu qu'en chauffant jusqu'à 100° les spores de la plupart des espèces inférieures tenues en suspension dans un liquide, on les tuait en général. »

On peut noter un certain scepticisme de l'auteur quant à la réussite de cette méthode de culture...

#### **1885 *De la matière organique des eaux minérales de Vichy* – Dr Ch. Petit**

Si l'on s'en rapporte à quelques faits, il semblerait que les germes de certaines plantes agames ont la faculté de supporter une température très élevée sans perdre leur propriété germinative. Quelques auteurs assurent, par exemple, que la température de l'eau bouillante ne détruit pas celle des spores de champignons, et qu'il suffit d'arroser la terre d'un bosquet de chênes avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir de ces plantes pour les reproduire. C'est par ce moyen, suivant Thore, que l'on propage l'agaric Palomet dans le département des Landes (*Dictionnaire universel d'histoire naturelle*, art. MYCOLOGIE, par le docteur Léveillé, 1846).

C'est pour parler de la pureté des eaux de Vichy...

#### **1892 *Encyclopédie d'hygiène et de médecine publique***

« Bertillon croyait aussi à l'utilité et à la possibilité de la culture des champignons. Cela a été tenté pour quelques espèces, comme l'ag. *campestris*, *edulis*, champignons de couche, mais pour d'autres, comme le palomet, la morille, les tentatives sont demeurées incertaines ou contestables comme succès. Des procédés sérieux de culture ne pourront se baser que sur des recherches scientifiques auxquelles on n'a peut-être pas encore suffisamment travaillé. Nous verrons plus tard le danger sérieux des espèces vénéneuses quand il sera question des maladies des paysans. »

Depuis 1818 (première entrée de cette annexe) un texte attribué à Thore a été copié et recopié, ou, en tous cas, a inspiré de nombreux auteurs. On retrouve des éléments communs dans toutes ces descriptions.

Ce texte a eu un grand succès car on le retrouve dans de nombreux ouvrages.

Dans la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, on commence à mettre en doute la facilité de culture du palomet, quand ce n'est pas pour contester complètement l'efficacité de ces pratiques.

## Annexe 10 Le palomet dans les dictionnaires

Les dictionnaires cités ici ne sont pas repris dans la bibliographie générale de l'annexe 12.

Nous avons cherché mention du palomet dans des ouvrages antérieurs au Traité de Paulet (1790). Il n'y a pas beaucoup de livres en français, la plupart des naturalistes écrivant en latin aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles.

Nous n'avons pas trouvé de mention de palomet dans les ouvrages suivants :

*Dictionnaire Universel*, Antoine Furetière 1690

*Dictionnaire de l'Académie française* 1694

*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert 1751-1772

*Dictionnaire* de Trévoux 1771

*Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle*, Valmont de Bomare 1775

*Herbier de la France*, Pierre Bulliard 1780-1798

*Encyclopédie méthodique* Lamarck 1783, ni dans le supplément de 1816

*Dictionnaire critique de la langue française*, Jean-François Féraud 1788

*Flore française*, Lamarck 1794

*Dictionnaire de l'Académie française* 1799

Il est fait quelquefois mention de la palombe, désignant le pigeon ramier.

La première mention dans une grande flore ou dictionnaire est dans le supplément de de Candolle à la *Flore française* de Lamarck, paru en 1815, comme déjà vu dans le chapitre 2 du texte principal.

### **1816-1819 Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle appliquée aux arts, à l'agriculture,...**

BLAVET. C'est L'AGARIC PALOMET, qu'on mange dans les landes de Bordeaux, (B.)

PALOMA. Nom espagnol du PIGEON (V.)

PALOMBE. Nom vulgaire du PIGEON SAUVAGE, et, selon quelques uns, du RAMIER,(V.)

PALOMBETTE. Synonyme de PALOMETTE.(B.)

PALOMET. AGARIC qu'on mange dans les Landes de Bordeaux. (B )

PALOMETTE. Espèce de MOUSSERON dont la peau est changeante comme la gorge des PIGEONS RAMIERS(Palombes). Il croît dans le Béarn. (B.)

B. signifie Bosc et V. signifie Vieillot

### **1832 Dictionnaire abrégé de l'Académie Française avec tous les mots nouveaux...- Victor Verger**

« PALOMBE, s. f. T. d'hist. nat. Ramier des Pyrénées

PALOMET, s. m. T. de bot. Agaric des Landes.

PALOMETTE, s. f. T. de bot. Mousseron à gorge de pigeon »

### **1832 Dictionnaire général de la langue française – F. Raymond**

« PALOMBE, s. f. Sorte d'oiseau de passage.— Sorte de pigeon ramier des Pyrénées.

PALOMET, s. m. Espèce d'agaric qu'on mange dans les landes de Bordeaux.

PALOMETTE, s. f. Espèce de mousseron qui croît dans le Béarn. »

### **1835 Dictionnaire universel de la langue française – Charles Nodier**

« PALOMBE, s. f. ( palumbus ) t. d'hist. nat. oiseau de passage. Espèce de pigeon ramier des provinces voisines des Pyrénées.

PALOMET, s. m. t. de bot. agaric qu'on mange dans les landes de Bordeaux.

PALOMETTE, s. f. t. de bot. espèce de mousseron dont la peau est changeante comme la gorge des pigeons ramiers. Il croît dans le Béarn. »

A-t-il copié sur le précédent ou ont-ils le même consultant mycologue ?

**1836 Dictionnaire français et géographique – M. Babault**

« PALOMBE, s. f. Pigeon ramier des Pyrénées. T. d'hist. nat.

PALOMET, s. m. Agaric des Landes. t. d'hist. nat.

PALOMETTE, s. f. Mousseron, petit champignon printannier, couleur gorge de pigeon. T. de bot. »

**1839 Encyclopédie catholique : répertoire universel et raisonné des sciences,...**

Article Agaric : ...II Les russules : les agarics de cette section sont tous pourvus d'un pédicule central ; leurs feuillets sont égaux entre eux et non terminés sur un bourrelet annulaire. Les plus remarquables parmi eux sont l'agaric alutacé (*agaricus alutaceus* de Persoon) et l'agaric verdoyant (*agaricus virescens* de Persoon), tous deux alimentaires ; l'agaric émétique (*agaricus emeticus* de Persoon), l'agaric fétide (*agaricus foetens* de Fries), l'agaric fourchu (*agaricus furcatus* de Fries) et l'agaric rouge (*agaricus ruber* de de Candolle), qui sont vénéneux...

IX Gymnopes : les agarics rangés dans cette section ont un pédicule sans collier et presque toujours plein, un chapeau charnu ; leurs feuillets ne noircissent pas en vieillissant. Il sont nombreux et offrent un puissant intérêt ; en effet, si l'on en trouve quelques uns regardés, à bon droit, comme suspects, tel que l'agaric anisé (*agaricus anisatus* de Persoon [*Clitocybe odora*]), l'agaric ficoïde (*agaricus ficoides* de Bulliard), l'agaric rameux (*agaricus ramosus* de Bulliard), ou même comme vénéneux, par exemple l'agaric brûlant (*agaricus urens* de Bulliard [*Collybia peronata*]), l'agaric couleur de soufre (*agaricus sulfureus* de Bulliard), l'agaric crevassé (*agaricus rimosus* de Bulliard [*Inocybe rimosus*]) et l'agaric échaudé (*agaricus crustuliniformis* de Bulliard [*Hebeloma crustuliniforme*]), on en rencontre parmi eux un bien plus grand nombre dont l'innocuité est avérée, et qui, pour la plupart, peuvent figurer au premier rang parmi les champignons les plus recherchés. Nous citerons comme tels, l'agaric aromatique (*agaricus aromaticus* de Roques [*Calocybe gambosa*]), l'agaric blanc d'ivoire (*agaricus eburneus* de Bulliard [*Hygrophorus eburneus*]), l'agaric blanc de neige (*agaricus niveus* de Bulliard), l'agaric à odeur de froment (*agaricus frumentaceus* de Bulliard), l'agaric des devins (*agaricus hariolorum* de Bulliard [*Marasmius hariolorum*]), l'agaric faux-mousseron (*agaricus tortilis* [*Marasmius oreades*]) de de Candolle, l'agaric du houx (*agaricus aquifolii* de Persoon), l'agaric macaron (*agaricus scriblita* de Cordier), l'agaric mousseron (*agaricus mousseron* de Bulliard), l'agaric nébuleux (*agaricus nebularis* de Fries [*Lyophyllum decastes*]), l'agaric oreillette (*agaricus auricula* de de Candolle), l'agaric des pacages (*agaricus ovinus* de Bulliard [*Hygrocybe ovina*]), l'agaric palomet (*agaricus palomet* de de Candolle), l'agaric du panicaut (*agaricus eryngii* de de Candolle [*Pleurotus eryngii*]), l'agaric pied-en-fuseau (*agaricus fusipes* de Bulliard [*Collybia fusipes*]), l'agaric russule (*agaricus russula* de Schaeffer [*Hygrophorus russula*]), etc. »

Ici, le palomet n'est pas *Russula virescens*, mais cette liste ressemble plus à une compilation qu'à l'avis d'un mycologue éclairé et ne peut probablement pas nous informer beaucoup.

**1866-1876 Grand dictionnaire universel du XIX<sup>ème</sup> siècle – Pierre Larousse**

PALOMET s. m., Bot. Agaric comestible des landes de Bordeaux. Mousseron comestible du Béarn. On dit aussi Palomette s. f.

**1874 Dictionnaire de la langue française - E. Littré**

**PALOMBE** (pa-lon-b'), *s. f.* || 1° Nom, dans nos provinces voisines des Pyrénées, du pigeon ramier. Plus tendrement la palombe soupire, MILLEV. *Charlem. à Pavie*, ch. I. || 2° Terme de marine. Élingue dont se servent les cordiers, pour le commettage du filin. On dit aussi palonne.

— HIST. XVI<sup>e</sup> s. Un cataplasme fait de fiente de palombes ou pigeons, PARÉ, XV, 4. Mais cependant la palombe enrouée.... MAROT, IV, 5.

— ÉTYM. Lat. *palumba*; on suppose que c'est la forme italote de *columba*, par changement de la gutturale en labiale.

† **PALOMBIN** (pa-lon-bin), *s. m.* Sorte de marbre blanc, compacte et à grain fin.

— ÉTYM. Ital. *palombino*, de *palombo*, pigeon.

† **PALOMET** (pa-lo-mè), *s. m.* ou **PALOMETTE** (pa-lo-mè-t'), *s. f.* Champignon très-bon à manger qu'on trouve dans les landes de Bordeaux (genre agaric). || Espèce de mousseron qui croît dans le Béarn.

Litré a dû être bien conseillé, car on trouve les deux espèces : l'agaric des Landes et le mousseron du Béarn.

#### 1876 Dictionnaire français illustré – Dupiney de Vorepierre

Article champignons

*Champignons alimentaires.* — Cette classe de végétaux renferme un grand nombre d'espèces qui constituent un aliment excellent, d'une saveur agréable et très-nutritif, parce qu'elles contiennent beaucoup d'azote. On peut seulement, si l'on en mange avec excès, se donner des indigestions plus ou moins graves, bien souvent prises à tort pour des symptômes d'empoisonnement. Les Champignons comestibles appartiennent presque tous aux familles des Hyménomycètes et des Ascomycètes, et aux genres Agaric, Bolet, Clavaire, Mèrulle, Helvelle, Morille et *Tuber*. Parmi les Agarics, les plus usités chez nous sont l'Ag. champêtre ou *Ch. de couche*, l'Ag. atténué, *Pivoulade* des environs de Montpellier, l'Ag. Mousseron, l'Ag. Palomet, l'Oronge vraie, etc. Nous citerons dans les autres genres le Cèpe ou Bolet comestible, la Chanterelle (*Merulius cantharellus*), la Morille délicieuse, la Truffe comestible, etc. — A Paris et dans les grandes villes de France, on peut manger avec confiance les Champignons de couche ou de prairie, parce que, avant de figurer sur les marchés, ils sont inspectés avec beaucoup de soin par des hommes très-compétents. A la campagne, il faut se défier de tous ceux que l'on ne connaît pas parfaitement, parce que diverses espèces vénéneuses ressemblent beaucoup à certaines espèces de Champignons comestibles; autrement on s'exposerait aux accidents les plus funestes. Malheureusement des accidents peuvent survenir malgré les plus grandes précautions et une connaissance même parfaite des Champignons, car il paraît que plusieurs espèces qui sont ordinairement inoffensives, deviennent quelquefois vénéneuses dans certaines circonstances inconnues. En outre, plusieurs Champignons qui se mangent impunément dans certains pays, sont des poisons dans d'autres. Cela tient-il à l'influence du climat? Cela est vraisemblable, mais cela n'est pas démontré.

Pas d'article palomet.



**1891 Dictionnaire de botanique – M. H. Baillon**

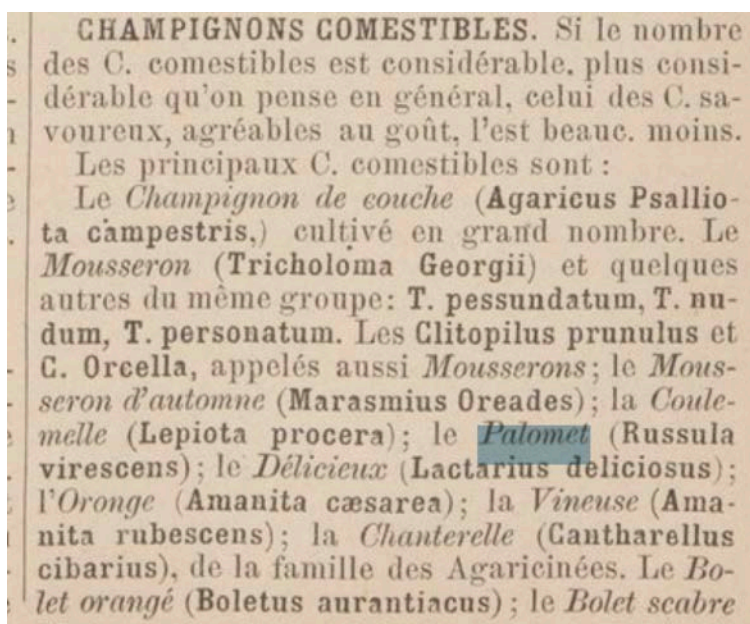
PALOMBET. Synonyme de Mousseron.

PALOMBETTE. L'*Agaricus Palomet* THORE.

PALOMET. Dans les Landes, l'*Agaricus Palomet* THORE; nom rapporté à tort aussi à une Russule. C'est encore, dit-on, le nom de l'*Agaricus amethystinus* SCOP.

PALOMETTE. Synonyme de Palombette.

Globalement, ce n'est pas une russule.

**1893-99 Dictionnaire d'horticulture illustré – Désiré Bois****1894-1898 Dictionnaire encyclopédique - Flammarion**

Pas d'article palomet

**1905 Dictionnaire universel de cuisine pratique – Joseph Favre**

«AGARIC L'agaric palomet (*Agaricus virescens*), qui ressemble à l'oronge, quoique plus petit, d'un blanc verdâtre, porte quelques stries sur les bords; sa forme, d'abord convexe, devient ensuite concave et mesure ordinairement trois pouces de largeur; de blancs feuillets adhèrent au pédicule cylindrique, plein et un peu renflé à sa base. Sa chair est blanche et d'une odeur engageante. La culture de ce champignon a parfaitement réussi, et déjà, dans les Landes, on le cultive avec succès.

BLAVET, s. m. Agaric palomet. Champignon comestible que l'on peut cueillir et manger en toute confiance.

PALOMBE, s. f. Nom donné au pigeon ramier qui habite plus communément les Pyrénées; sa préparation culinaire est la même que celle de ses congénères (Voir PIGEON).

PALOMET, s. m. Champignon comestible du genre Agaric (Voir ce mot).»

**1970 Petit Robert**

Pas de mention

**1980 Petit Larousse illustré**

Pas de mention

**1991 Grand Larousse Universel**

PALOMBETTE n.f. Mycol. Autre nom de la russule verdoyante.

Pas de palomet.

## 2017 Wiktionnaire

Étymologie De l'occitan [palomet](#).

Nom commun

1. (Mycologie) [Russule verdoyante](#).
  - *Partout dans ce département, comme dans les campagnes autour de Dax, quand nous avons demandé le **palomet**, on nous a apporté les variétés verdâtres, bleuâtres ou purpurines de l'agaric pectinacé. — (Jean-Baptiste Noulet, A. Dassier, *Traité des champignons comestibles, suspects et vénéneux: qui croissent dans le bassin sous-pyrénéen*, 1838)*

Références

- « palomet », dans [Émile LITRE](#), *Dictionnaire de la langue française*, 1872-1877 → [consulter cet ouvrage](#)

La russule verdoyante, c'est R. virescens. Comme il est écrit dans leur citation, Noulet et Dassier ne restreignent pas palomet à cette seule espèce.

## Annexe 11 Courtes mentions du palomet

Les livres, articles et revues cités dans ce chapitre ne sont pas repris dans la bibliographie générale de l'annexe 12.

1830 *Encyclopédie méthodique Médecine Tome 10*

Article Nourriture

Les Gymnopes ou espèces à pédicule & à chapeau charnus, ainsi qu'à feuillets qui ne noircissent pas, renferment environ deux cents espèces, dont aucunes ne sont vénéneuses. Les plus employés sont le *Moufferon*, *Moufferon blanc* ou *Champignon muscat* (*Agaricus albellus*), le *Mugnaio* des Italiens (*Agaricus eburneus*), le *Jozzolo* (*Agaricus ericetorum*), la petite *Oreillette* (*Agaricus virgineus*), enfin le *Ringoule* ou *Gingoule* (*Agaricus eringii*), qui croît sur les racines du Panicaut, le *Fungo marzuolo* des Italiens, l'*Agaricus nivalis*, la *Frigoule* ou *Pivoulade d'Eoule*, l'*Agaricus* de Montpellier (*Agaricus socialis*), le faux *Moufferon* (*Agaricus tortilis*), le *Palomet* du Béarn (*Agaricus palomet*), le *Kerdone* de Tolcane (*Agaricus virens*), & plusieurs espèces de la même contrée, qui sont employées par le peuple, & sur lesquelles les botanistes se font assez peu éclairés.

1834 *Cours complet d'agriculture* – L. Vivien & al. Vol 5 présenté sous forme de dictionnaire en ... volumes

Liste de champignons à connaître (extrait)

Agaric couleur de soufre, *suspect*.  
 Agaric du houx, *com*.  
 Agaric de l'yeuse, *com*.  
 Agaric des devins, *com*.  
 Agaric blanc de neige, *com*.  
 Agaric russule, *com*.  
 Agaric palomet, *com*.  
 Agaric brûlant, *vén*.  
 Agaric couleur de froment, *com*.  
 Agaric crevassé, *vén*.  
 Agaric faux mousseron, *com*.  
 Agaric violet, *vén*.  
 Agaric turbine, *suspect*.

1837 Statistique du département de la Gironde – F. Jouannet

CHAMPIGNONS.

Le département en produit une quantité considérable, et plusieurs espèces sont rangées parmi les substances alimentaires. Le *boletus edulis*, l'*æreus* (vulg. *ceps*), l'*agaricus aurantiacus* (l'orange), l'*agaricus sylvestris* que l'on désigne ici plus particulièrement sous le nom de *champignon*, le *morchella esculenta*, le *cantharellus cibarius* (vulg. la *rousette*), sont à peu près les seules espèces dont la police permette la vente dans les marchés de Bordeaux. On pourrait étendre la permission à d'autres espèces qui n'ont aussi rien de nuisible; mais l'autorité chargée de veiller à la salubrité publique ne saurait se montrer trop prudente. Quant à l'habitant de nos campagnes, il mange habituellement et sans danger différens agarics qu'on ne voit point sur les marchés de Bordeaux : le *deliciosus* (vulg. le *catalan*), espèce très commune dans les lieux sablonneux et dans les bois de pin; le *procerus*, comparable pour la bonté aux meilleures espèces; le *palomet*, propre à certaines localités landaises; enfin plusieurs des grands agarics qui croissent sur les troncs de différens arbres.

L'*agaricus pectinaceus* lui-même et le *furcatus*, regardés comme vénéneux par plusieurs botanistes, passent cependant pour comestibles chez les paysans des coteaux de la rive droite de la Garonne. Mais nous devons remarquer que parmi tant d'espèces, s'il en est plusieurs dont ils usent sans précaution, il en est d'autres qu'ils ne mangent qu'en petite quantité, autrement ils en seraient incommodés.

Partout où le goût pour les champignons est général, on ne voit que trop souvent des empoisonnemens causés par ce genre d'aliment. Dans le département, les espèces auxquelles on doit surtout attribuer ces funestes accidens, sont les agarics suivans : le *bulbosus*, le *vernus*, le *verrucosus* et le *phalloïdes* que nos paysans confondent quelquefois avec des espèces comestibles dont le chapeau est nuancé de vert. On observe aussi très fréquemment des symptômes d'empoisonnement provenant de l'imprudent usage de champignons mal choisis ou mal préparés; car les espèces les plus innocentes contractent en vieillissant des qualités délétères, ou deviennent nuisibles par le défaut d'une cuisson suffisante.

**1837 Séance publique (Académie royale des sciences, belles lettres et arts de Bordeaux)**

Des champignons comestibles et des champignons vénéneux du département de la Gironde – J. F. Laterrade

L'ORONGE, *Auarantiacus*, Bull., beau champignon à lames jaunes, à chapeau d'un rouge orangé, sans aucune peluchure. Ces trois espèces sont portées aux marchés de Bordeaux.

LE PALOMET, *A palomet*, Thore, à chapeau mince et fragile.

LA GRISETTE, *A. procerus*, Schœff., que l'on nomme dans quelques cantons le gendarme, a pédicule très-long (quelquefois d'un demi-mètre).

**1849 Hygiène de la digestion ; dans le dictionnaire des alimens qui le complète- Paul Gaubert**

16° L'agaric mousseron, renommé pour son parfum suave, pour son goût agréable, est un condiment justement recherché;

17° L'agaric aromatique qui diffère du précédent par un chapeau d'un roux tendre et plus grand que le précédent, entre aussi avec avantage dans les ragoûts;

18° L'agaric oreillette est estimé dans l'Orléanais;

19° L'agaric du panicaut dont la chair est blanche et assez délicate;

20° L'agaric des pacages est également salutaire;

21° L'agaric jaune, l'agaric du houx, l'agaric blanc de neige, l'agaric russule, l'agaric palomet, l'agaric faux mousseron, et beaucoup d'autres servent encore comme aliment ou comme assaisonnement en France et au midi de l'Europe;

Très peu d'information

**1853 Petite mycologie Belgique – L. Boniface**

« SEPTIÈME ESPÈCE. — Agaric palomet.

Chapeau d'abord convexe et régulier, ensuite un peu concave et irrégulièrement arrondi, d'un blanc sale sur les bords, d'un vert gris, ou d'oeillet, ou roussâtre au centre ; bords striés; superficie sèche, marquée de lignes croisées en sens différents ; feuillets blancs, nombreux, presque égaux en longueur, non décurrents ; pédicule plein, cylindrique ou légèrement renflé à sa base ; chair blanchè et cassante. Odeur et goût exquis. Été, automne, solitaire, dans les bois, les friches, à terre. Délicieux. Ne pas confondre avec l'agaric à lames fourchues, champignon vénéneux. »

Description convenable de *R. virescens*.

1854 *Le Figaro*

Un conseil par jour – Jean de Paris

1858 *Essai sur la distribution géographique, orographique et statistique des mollusques* – Jean-Pierre-Sylvestre de Grateloup

Extrait d'une grande liste :

Agaricus	campanulatus.
—	campestris.
—	acris.
—	deliciosus.
—	aurantiacus.
—	lividus.
—	castaneus.
—	ulmarius.
—	lacteus.
—	esculentus.
—	sulphureus.
—	palomet.
—	piperatus.
—	carnosus.
—	limacinus.
—	muscarius.
—	asper.

La logique est de présenter les plantes qui poussent là où il a trouvé des mollusques.

24 juin 1861 *Le Temps* G. de Cherville

Dans nos campagnes, on généralise : on tient pour malfaisants tous les cryptogames colorés en jaune, en rouge et en vert; la livrée blanche serait au contraire un signe de parfaite innocence; mais la robe immaculée n'est pas plus concluante sur ce point pour les champignons que pour les jeunes filles. La fausse oronge, d'un jaune rouge, est, à la vérité, un poison très actif, mais la véritable oronge, dont la nuance est encore plus vive, est un excellent manger, d'une innocuité complète. On consomme dans les Landes le palomet, qui est vert; dans le Bordelais, et même dans les environs de Paris, le cèpe ou bolet, comestible qui est d'un brun ferrugineux; d'autre part, si l'agaric boule-de-neige ne présente aucun danger, la variété blanche de l'amanite empoisonne à la plus petite dose, et l'agaric toisonné, une autre espèce également immaculée, est tout au moins très suspect.

1863 *Journal de chimie médicale, de pharmacie, et de toxicologie*  
Hygiène et toxicologie des champignons, par le Dr Jules de Soyve

existé et existeront toujours dans le voisinage des bois. Paris et ses environs les connaissent de reste, et l'on rencontre très-souvent ces chercheurs de champignons qui, dans la saison rigoureuse et à l'aide de petits chiens dressés, découvrent de très-bonnes truffes dans le bois de Vincennes. Ils récoltent non moins soigneusement le mousseron au bois de Boulogne, la morille au bois de Meudon, la chanterelle, le palomet, le charbonnier (*ag. cyanoxanthus*), la roussille (*boletus aurantiacus*) dans tous les bois des environs; le lactaire doré et l'hydne sinué au bois de Chaville; — l'anisé et la clavaire coralloïde au bois de Meudon, le lactaire délicieux aux bois de Boulogne et de Vincennes. l'agaric élevé et l'helvelle au bois de Vincennes.

1865 *Le guide du botaniste herborisant* – Bernard Verlot

« Les champignons revêtent des formes extrêmement variées et présentent des modifications non moins diverses sous le rapport de leur taille, de leur consistance, de leur couleur, etc. A l'égard de cette dernière, on peut dire que ces plantes revêtent tous les coloris : ainsi le vert, du moins le vert bleuâtre, est représenté par les *Peziza aeruginosa*, *Agaricus Palomet*; le rouge assez foncé par les *Russula sanguinea* et *emetica*, l'orangé par l'agaric fausse oronge, et le violet par l'*Agaricus violaceus*; »

Il est probable qu'il s'agit de *R. virescens*, compte tenu de la couleur.

**1870 Journal de chimie médicale, de pharmacie, et de toxicologie ; paru en février**  
**MÉMOIRE SUR LES CHAMPIGNONS AU POINT DE VUE DE L'ALIMENTATION**  
**PUBLIQUE , A PARIS PARTICULIÈREMENT. - Ad. Chatin**

Dans une liste de champignons qui pourraient être vendus à Paris :

La crusague, iraux-cher, ou palomet (*Agaricus palomet*), des bois et des friches ; cultivé, dit-on, dans les Landes. Le palomet a un chapeau vert grisâtre, des lames blanches et le pédicule nu. C'est un champignon d'odeur et de saveur fort agréables.

**23 septembre 1871 La semaine des familles (Paris)**

Les champignons comestibles

La tribu des agarics, caractérisée par son chapeau doublé, en dessous, de lames ou feuillets, à bords aigus, rayonnant d'un centre commun, est riche en espèces comestibles ; les mieux méritantes sont : le champignon de couche, le mousseron, le palomet, l'agaric délicieux et l'orange ; cette dernière fait partie de la sous-tribu des amanites, distincte par la volva qui enveloppe la base du pédicule.

**28 avril 1873 Le Temps G. de Cherville**

C'est encore une idée très répandue dans nos campagnes, que seuls les champignons colorés en rouge, en jaune, en vert, sont malfaisants, et que tous les champignons blancs sont inoffensifs, et c'est une seconde erreur. La *fausse orange* jaune est à la vérité un poison très actif, mais l'*orange* vraie, dont la nuance est encore plus vive, est un excellent manger d'une innocuité complète. On mange dans les Landes le *palomet* qui est vert, dans le Bordelais le ceps ou botet comestible qui est d'un brun ferrugineux. D'un autre côté, la variété blanche de l'*amanite* empoisonne à la plus petite dose, et avec elle bien d'autres espèces de couleur immaculée.

Il conserve bien ses notes (même texte douze ans plus tard...) !



**1875 Nouveau dictionnaire des plantes médicinales,...- A. Héraud**

« On peut diviser les champignons comestibles en deux classes ; les voici dans l'ordre décroissant de la valeur alimentaire que chacun d'eux représente : La première classe comprend le champignon de couche ou agaric comestible, le .mousseron, le faux mousseron (Ag. tortilis DC), l'agaric atténué (Ag. attenuatus DC), le bolet comestible, le palomet (Ag. palometus Th.), la chanterelle, l'oronge vraie, la golmote ou golmette vraie (Amanita rubescens), la morille ordinaire et la truffe. »

**1878 La Comédie ; dans une « Chronique des champs »**

C'est encore une idée très répandue dans nos campagnes que les champignons colorés en rouge, en vert et en jaune, sont seuls malfaisants et que tous les champignons blancs sont inoffensifs, et c'est une seconde erreur.

La *fausse oronge* jaune est à la vérité un poison très actif, mais l'*oronge* vraie, dont la couleur est encore plus vive, est un excellent manger d'une innocuité complète. On mange dans les Landes le *palomet*, qui est vert; dans le Bordelais et le Languedoc, le *ceps* ou bolet comestible, qui est d'un brun ferrugineux; d'autre part, la variété blanche de l'*amanite* tue son monde à la plus petite dose et, avec elle, bien d'autres espèces non moins immaculées.

**1882 Mémoires de la Société des sciences naturelles de Saône et- Loire**

Les champignons des environs d'Autun – Gillot et Lucand

« *Russula Virescens*. Fr-. — (Russule vert de gris.) Sur la terre, parc de Montjeu. Juillet 1876.

Été, automne. Isolé, sur la terre, dans les bois. Est assez commun.

Comestible. Est la meilleure des Russules; ses noms vulgaires sont: Vert-Bonnet, (Meuse), Cruvagne-Palmonet (Landes); Cul-Vert, Palomet, Vert, Bordet, Bise-Vraie, Blavet, Palomette, etc. »

**1885-1902 La grande encyclopédie : inventaire raisonné de sciences,...- Berthelot & al.**

« ... Parmi les Agarics comestibles nous citerons l'Agaricus campestris L. qui est un des plus estimés; le Champignon parasol (Agaricus procerus Scop.) qui est très recherché en Autriche, en Allemagne et en Espagne; les Agaricus gambosus Fr., fragrans Fr., odorus Bull., dealbatus Fr.; le champignon huitre (Agaricus ostreatus Jacq.) qui fait partie de presque toutes les listes de Champignons comestibles; l' Agaricus esculentus Wulf. qui sert à Vienne à parfumer les sauces, sous le nom de Nagelschwamm ; les Agaricus consociatus Fr. et hypopithycus Pers. qui sont limités aux États-Unis ; le Champignon boule de neige (Agaricus arvensis Schaeff.); l'Agaricus alutaceus Fr.; le faux Mousseron (Agaricus tortilis Pers.) ; le Palomet (Agaricus Palometus Thory), la galmote (Amanita rubescens Schaeff.). »

**1886 Bulletin (Société de géographie commerciale de Bordeaux)**

Article La commune de Monsac

*Champignons comestibles* : Boletus edulis, Cep, *Ché*, *Boutarel*; on le conserve séché au four. Cantharellus cibarius, Chanterelle, *Zirèlo*. Amanita aurantiaca, Oronge, Bounigal. Morchella esculenta, Morille, *Mérigoulo*. Hydnum...? *Dén dé rat*. Agaricus...? *Bruno*. Tuber cibarium, Truffe, *Truffo*. Agaricus albellus, Mousseron, *Moulchayrou*. Ag. attenatus, Agaric atténué, *Soucaillado*. Ag. palomet, *Coucourlo*. Toutes ces espèces sont très communes à leur saison. On les mange toujours fraîches, sauf le Cep qui est souvent séché au four, et la Truffe dont la plus grande partie est livrée au commerce.

*Champignons vénéneux* : Boletus cyanescens, Bolet indigo-tier, *Péro*. Doedalcea quercina; je l'ai trouvé une seule fois. Lycoperdon utriforme, Vesse-de-Loup.

C'est la première fois qu'on trouve coucourlo comme nom vernaculaire de l'A. palomet. Mais qu'est-ce pour cet auteur ?

B. cyanescens est habituellement considéré comme comestible ; est-ce son bleuissement qui le fait ranger dans les vénéneux ?

**1886 Flore pittoresque de la France – J. Rothschild**

« L'Agaric odorant (*Ag. odorus*), le Palomet (*Ag. palometus*), l'Agaric du houx, etc. sont comestibles. »

24 juin 1887 *Le XIX<sup>e</sup> siècle* (quotidien)

... M. de Cherville, dans sa « Vie à la campagne », revient sur l'éternelle et toujours actuelle question des empoisonnements par les champignons. Il en attribue le plus grand nombre à la négligence et surtout à des préjugés fort à la mode parmi les cordons-bleus, à une foi aveugle dans des moyens soi-disant infallibles de distinguer les cryptogames vénéneux :

C'est ainsi que beaucoup de ces dames et demoiselles sont convaincues que si, ayant plongé une cuiller d'argent au milieu des champignons soumis à la cuisson, cette cuiller ne noircit pas, si, y ayant ajouté un oignon, celui-ci ne verdit pas, lesdits champignons sont inoffensifs. Cette confiance dans les révélations du métal a coûté la vie à bien des gens ; elle est parfaitement erronée. La cuiller ne changera pas de couleur et vous la mettez en contact avec l'amanite balbeuse, une des variétés les plus redoutables de nos climats.

Dans nos campagnes, on généralise : on tient pour malfaisants tous les cryptogames colorés en jaune, en rouge et en vert ; la livrée blanche serait, au contraire, un signe de parfaite innocence ; mais la robe immaculée n'est pas plus concluante sur ce point pour les champignons que pour les jeunes filles. La fausse oronge, d'un jaune rouge, est, à la vérité, un poison très actif, mais la véritable oronge, dont la nuance est encore plus vive, est un excellent manger, d'une innocuité complète. On consomme, dans les Landes, le palomet, qui est vert ; dans le Bordelais, et même dans les environs de Paris, le cèpe ou bolet comestible, qui est d'un brun ferrugineux ; d'autre part, si l'agaric boule-de-neige ne présente aucun danger, la variété blanche de l'amanite empoisonne à la plus petite dose, et l'agaric toisonné, une autre espèce également immaculée, est tout au moins très suspect.

Il ne faut donc pas plus se fier à la forme, à la saveur, à la couleur des champignons qu'à la cuiller d'argent pour démêler parmi eux les élus des réprouvés. Il faut connaître les espèces, et, pour cela, étudier.

15 septembre 1889 *Le Cultivateur aveyronnais*

Les champignons – M. de Cherville

La fausse oronge, d'un jaune rouge, est, à la vérité, un poison très actif ; mais la véritable oronge, dont la nuance est encore plus vive, est un excellent manger, d'une innocuité complète.

On consomme dans les Landes le palomet, qui est vert ; dans le Bordelais, et même dans les environs de Paris, le cèpe ou bolet comestible, qui est d'un brun ferrugineux ; d'autre part si l'agaric boule-de-neige ne présente aucun danger, la variété blanche de l'amanite empoisonne à la plus petite dose et l'agaric toisonné, une autre espèce également immaculée, est tout au moins très suspecte.

**1891 Bulletin de la Société Ramond (Bagnères-de-Bigorre)**

Note sur quelques champignons des environs de Bagnères – F. Tessier et C. Elissague

« *Russula virescens* (Russule vert-de-gris, palomet, verdette).

Chapeau ferme, convexe, puis déprimé au centre, souvent irrégulier, large de 6 à 10 centimètres, à bord non strié, blanc de lait, tacheté de verrues aréolées, vert-de-gris. — Lamelles assez épaisses, presque libres, rapprochées, puis distantes, anastomosées, inégales, blanchâtres. — Spores blanches, sphériques, verruqueuses. — Stipe court, blanc, plein, aminci à la base. - Chair blanche, cassante. — Saveur douce, odeur faible, agréable. Comestible, très estimé; se vend au marché de Bagnères sous le nom de verdette; se rencontre, mais peu abondant, dans les bois de feuillus des environs.

E. Ernest Roze, dans son ouvrage, recommande de ne pas le confondre avec le faux palomet (*Russula furcata*, non rencontrée ici) réputé très malfaisant, facile à reconnaître à son chapeau vert uniforme et à sa saveur âcre. »

Plus loin *R. cyanoxantha* est appelée « Le charbonnier ». La consistance des lames n'est pas indiquée.

**1893 Bulletin de la Société centrale d'horticulture de Nancy**

Comment distinguer les bons des mauvais champignons – C.-J. Darçot

*Les champignons aux couleurs rouge ou verte doivent être rejetés.*

Cette règle n'a pas plus de fondement que la précédente; ainsi *Russula emetica*, l'émétique, et *Russula lapida*, le rougillon pourpre; sont l'un et l'autre d'un beau rouge; or, le premier est vénéneux, tandis que le second est comestible avec un fin goût de noisette; même différence entre *Russula furcata*, faux Palomet, et *Russula virescens*, Palomet, qui ont le chapeau vert tous deux: *cortinarius prasinus*, vert dans toutes ses parties est également comestible.

**1893 L'agriculture nouvelle – Article descriptif de G.-L. Clarenc**

**GENRE RUSSULE. — Le genre Russule comprend des variétés comestibles et également des variétés très dangereuses, mais généralement les premières possèdent une saveur douce et agréable, tandis que les espèces dangereuses sont toujours âcres et amères.**

Une espèce est recherchée, en été et en automne :

*Russule palomet* (*R. virescens*) ou *R. vert-de-gris*, chapeau blanc, tacheté de vert-de-gris, de 6-10 cent. de diamètre. Lamelles blanches, serrées, libres. Stipe blanc, plein. Chair blanche à odeur et saveur agréables. Se rencontre communément dans le sud-ouest de la France où il porte le nom de *Crusagne*. Croit dans les landes, bois, friches, sous les bouleaux. On le propage dans les bosquets plantés de chênes en arrosant la terre avec de l'eau dans laquelle on a fait macérer une certaine quantité de ces champignons.

**1897 Bulletin de la Société d'horticulture et d'arboriculture de la Côte d'Or**

Les Russules ou « Bisottes » de la forêt de Velours

Nous y rencontrons une des meilleures Russules : le *Palomet* ou Russule verdoyante, Bisotte verte (*R. virescens*, Schœll). Elle n'est pas très commune ; on la trouve en été, plus rarement en automne, sur le bord des chemins des forêts ombragées. Aux caractères du groupe B, il faut ajouter la couleur verdâtre du chapeau ; la surface de celui-ci, très sèche, présente ordinairement sur un fond blanc de nombreuses petites écailles serrées d'un vert-cendré agréable et gai. L'odeur est douce, ainsi que la saveur.

Cet article décrit correctement quelques russules. La russule noircissante est appelée « charbonnier ».

**1898 Bulletin de la Société des naturalistes de l'Ain**

Champignons récoltés ; russules

« RUSSULA, Chamaeleontina, caméléon, AR, été, Seillon. Lutea jaune, AC, été, Seillon, tous bois, comest. Mollis, molle, été, AC, Seillon, comest. Amoena, R, agréable, été, R, Bouvent, comest, Xerampelina, R, feuille morte, AR, été, comest., Seillon, allée de la Garde. Alutacea, couleur de cuir, AC, été, Seillon, comest. Olivacea, R. olivâtre, R, été, Seillon, Stand, comest. Emetica., émétique, CC, été, tous bois, vénéneux. Variété Rosacea, rosée, CC, été, tous bois, vénéneux, Fragilis, fragile, CCC, été, tous bois, vénéneux, Sanguinea, couleur de sang, AC, été, Seillon, allée de la Garde, suspect.

RUSSULA. Rubra, rouge, AC, été. Seillon, tous bois - vénéneux. Queletii, de Quélot, AC, été, conifères. Allée de la Garde, vénéneux. Violacea, violacée, AC, Seillon, vénéneux. Fellea, trompeuse, CC, été, Seillon, vénéneux. Foetens, fétide, CCC. Tous bois, été, vénéneux. Cyanoxantha, charbonnier, CCC, été, tous bois, comest. Graminicolor, couleur d'herbe, AC, été, tous bois, comest. Virescens, vers-de-gris, palomet, CCC, été, tous bois, comest. Depallens, décolorante, été, AR, Seillon, Comest. Lilacea, couleur lilas, été, AR, Seillon, comest. Heterophylla, à feuillets inégaux, Bisote, AC, été, Seillon, comest. Lactea, blanc de lait, R, été, Seillon, comest. Rosea, rose, AC, été, Seillon, comest. Lepida, jolie, AC, été, Seillon, comest. Nigricans, noircissante. CCC: été, automne, Seillon. tous bois, vénéneux. Adusta, brûlée tous bois, été, vénéneux. Delica, sans lait, R, été, Seillon. comest. »

### 1899 Travaux de l'Académie nationale de Reims

Les champignons de l'Argonne par M. Pierre Collet – Rapport par M. J. Laurent

Le mousseron d'automne peut être confondu avec les petites formes d'entolome livide aussi bien que le faux palomet avec le verdet ou le vrai palomet, et la chanterelle orangée qui fréquente les bois de pins avec la chanterelle comestible, et l'attention aurait dû être appelée d'une manière très explicite sur les caractères distinctifs de ces espèces. Aux types recherchés pour l'alimentation, il eût été convenable de joindre le charbonnier, très commun dans les bois de Maurupt, Cheminon et Sermaize, et probablement aussi fréquent aux abords de Sainte-Menehould.

Je n'ai pas réussi à trouver le livre en question (Pas à la Bibliothèque Nationale).

### 1901 Conseil municipal de Paris – rapports et documents

Série d'aquarelles réalisées par Mlle Loubrieu pour aider à reconnaître les champignons aux Halles.

Cinquante aquarelles représentaient des champignons en grandeur naturelle.

Parmi ces cinquante espèces ou variétés, les unes sont comestibles et les autres vénéneuses ou au moins suspectes.

Les espèces comestibles sont :

- 1° *Amanita caesarea* Scop. (orange comestible).
- 2° *Amanita caesarea* sortant de son œuf.
- 3° *Tricholoma Georgii* Fr. (mousseron du printemps).
- 4° *Marasmius oreades* Bott. (mousseron d'automne).
- 5° *Tricholoma personatum* Fr.
- 6° *Psalliota campestris* L. (champignon de couche).
- 7° *Paxillus involutus* Sch. (agaric enroulé).
- 8° *Russula virescens* Sch. (Palomet).
- 9° *Russula lepida* Fr.
- 10° *Russula aurata* With.

1901 *Bulletin de la Société belfortaine d'émulation*

Champignons récoltés en 1900 par M. Cordier, Médecin Aide-Major au 35<sup>e</sup> Régiment d'Infanterie

*Russula emetica*. — Vén. Bois de Roppe.  
*R. foetens*. — Vén. Bois de la Waivre.  
*R. cyanoxantha* (charbonnier). — Com. Commun dans les bois de l'Arsot, etc.  
*R. virescens* (palomet). — Com. Commun, bois des Forges, de l'Arsot, etc.  
*R. lilacea*. — Com. Bois.  
*R. heterophylla* (bisotte). — Com. Bois.  
*R. rosea*. — Commun dans les bois.  
*R. lepida*. — Bois.

1901 *Bulletin de la Société d'histoire naturelle des Ardennes*

« Nous trouvons encore une espèce comestible, le Palomet, bise ou verdette, *Russula virescens*, espèce ferme, massive à chapeau vert glauque pâle, mat, craquelé de telle sorte qu'il paraît parsemé de mouchetures vertes sur fond blanc; il est impossible de le confondre avec aucune autre espèce. » C'est effectivement bizarre qu'il y ait tant de confusion autour d'une espèce si caractéristique...

8 janvier 1905 *La Gazette Agricole*

Les champignons

**2° Les champignons aux couleurs rouge ou verte doivent être rejetés.**

Cette règle n'a pas plus de fondement que la précédente; ainsi l'Emétique (*Russula emetica*) et le Rougillon pourpre (*R. lepida*), sont l'un et l'autre d'un beau rouge; or, le premier est vénéneux, tandis que le second est comestible avec un fin goût de noisette. Même différence entre le faux Palomet (*Russula furcata*) et le Palomet (*R. virescens*), qui ont le chapeau vert tous deux. Le Cortinaire vert (*Cortinarius prasinus*), vert dans toutes ses parties, est également comestible, aussi bien que le Lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*), dont la chair verdit dès qu'on la touche.

**8 janvier 1906 *Les Nouveaux remèdes* : journal bi-mensuel de pharmacologie,...**

Article : « Moyen de reconnaître les champignons vénéneux »

*Ne mangez jamais de champignons de couleur bleue, violette, verte ou rouge. Excellent moyen, dit M. Labesse pour éliminer la succulente et suave Oronge, le savoureux Tricholome travesti ou pied bleu, avec sa variété améthyste, la Russule vert-de-gris, si recherchée sous le nom de Palomet, le Clitocybe vert.*

**1<sup>er</sup> mars 1907 *Le Cultivateur aveyronnais***

Simple notions sur les Champignons comestibles et vénéneux de l'Aveyron et de la Lozère – A. Fabié & A. Valat

*11<sup>o</sup> « Ne mangez jamais de champignons de couleur bleue, violette, verte ou rouge. » C'est là une bonne manière d'éliminer la délicieuse Oronge, le Tricholome travesti ou Pied bleu, avec sa variété améthyste, la Russule vert de gris ou Palomet, le Clitocybe vert, le Lactaire délicieux, etc, etc.*

*12<sup>o</sup> « Rejetez tous les champignons à suc laiteux. » Certains Lactaires sont exquis, comme l'on sait.*

**1907 *Bulletins de la Société des sciences naturelles de Saône et-Loire***

Description synthétique des russules de France – Maurice Barbier

C'est effectivement synthétique car l'auteur regroupe de nombreuses espèces, à cette époque bien établies, comme variétés d'une espèce principale.

On trouve ainsi :

rattachée à *integra* : « d) 4. *Grisea* Persoon (= *Palumbina* Qu. = *Suavis* Schulzer = *Sapida* Roques). Cuticule peu visqueuse, séparable, violetée ou gris perle tournant au vert. Chair élastique, lilacine sous la cuticule. Lames très serrées, adnées, crème abricot. Spore citrine de 0mm008. Comestible. » ;  
rattachée à *furcata* : « c) 4. \**Cyanoxantha* Schaeffer. Douce. Cuticule visqueuse, rayée-ridée radialement, où le purpuracé et le lilacin se mêlent à l'olive et au jaunâtre qui deviennent les teintes finales. Chair lourde « lardacée » humide du type, ordinairement rouge sous la cuticule. Lames sinuées, fourchues mêlées d'inégales. Stipe lisse à peine pruineux à la loupe, blanc pur. Spore 0mm008-0mm010 X 0mm006-8. Bois. Été-Automne. Comestible [le « Charbonnier »]. Tous les autres caractères comme le type *furcata*. » ;

rattachée à *lepida* : « 5. \**Virescens* Schaeffer. Cuticule furfuracée-floconneuse, granuleuse, aréolée-craquelée, vert très tendre, parfois jaunâtre. Lames libres, peu fourchues. - Le reste comme le type. Bois frais et sablonneux. - Été. - Comestible apprécié = [Palomet]. ».

On trouve aussi : « R. *DEPALLENS*, sous-type *RUSSULA* \**HETEROPHYLLA* Fries

Odeur faible, agréable. *HYMÉNOPHORE* à la fin plan-concave. Cuticule lubrifiée, mince et séparable; marge non sillonnée, mais parfois à stries serrées; gris-clair, olivâtre ou lilacin, verdoyant. Chair ferme-cassante, peu épaisse, blanche. LAMES très serrées, minces, inégales ou fourchues, atténuées-décourantes par une dent, blanc de neige [puis blanc crème]. STIPE ferme, glabre, finement strié-ridé et blanc. SPORES blanches, ellipsoïdes-sphériques, à aiguillons fins et serrés, 0mm007-8 X 0.007. Forêts sablonneuses et prés sylvatiques. Été. Comestible. »



## 1911 Société d'histoire naturelle d'Autun

En terminant, je donne ci-dessous un aperçu de la flore mycologique de cette région, qui est très intéressante par la variété et le nombre des espèces.

*Bois de sapins de Philibert, en septembre 1910 :*

## COMESTIBLES

Amanite rougeâtre (golmotte).	Russule verdoyante (Palomet).
Armillaire de miel.	Marasme d'oréade (faux mousse- seron), sur la lisière des bois.
Tricholome équestre, vulg. canaris.	
— colombe (très bonne espèce).	Clitopile prune (meunier).
Chanterelle comestible (gyrole).	Paxille velouté (chanterelle brun).
Lactaire délicieux.	Bolet comestible (gros pied).
Russule bleu jaunâtre (charbonnier).	— bronzé.
	Hydne bosselé (langue de vache).
	— imbriqué.

## 1911 Bulletin de la Société nationale d'acclimatation de France

RUSSULA. — Les Russules ressemblent quelque peu aux Lactaires, mais n'ont pas de lait; leurs couleurs sont souvent vives; les feuillets souvent tous égaux ou bifurqués. C'est encore un genre dont il faut se méfier: à côté d'espèces très bonnes, il y en a de très vénéneuses. On les connaît dans les Vosges sous le nom général de Bises; les quatre suivantes sont les plus estimées.

Le *R. lactea* est un excellent Champignon, à chapeau presque plan, blanc et pied blanc, à lames blanc-jaunâtre, fourchues, à chair douce, molle, et saveur de noisette; abondant dans les Vosges.

Le *R. lepida* appartient au groupe des espèces à chapeau brillamment coloré, mais dont la chair est douce; ce chapeau est carmin vif, avec les feuillets blancs ou très légèrement jaunâtres.

Le *R. virescens*, Palomet, Bise verte, est du groupe des espèces à chapeau vert; il est d'abord jaunâtre, puis vert pâle par place et parsemé de petits flocons blancs; sa forme est arrondie, plane, puis concave et craquelée au bord quand il est plus vieux. Pied, feuillets et chair d'un beau blanc.

Les espèces vénéneuses sont nombreuses; signalons *R. adusta* et *R. delica*, du même groupe, à chapeau blanc comme *R. lactea* et pouvant être confondues ensemble, mais leur consistance est bien plus dure.

Les *R. sanguinea*, *emetica*, *rubra*, sont aussi des espèces très vénéneuses, à chapeau plus ou moins rouge, qui pourraient être confondues avec *R. lepida*; mais tandis que cette dernière a une chair à saveur douce, les autres présentent une saveur âcre ou poivrée.

La *R. furcata*, également très vénéneuse, est du même groupe que la Bise verte. Mais dans *R. furcata* le chapeau n'est pas craquelé au bord, la chair est âcre, vineuse sous l'épiderme.

16 juillet 1914 *Le Cultivateur du Sud-Centre*

Mycologie pratique

*Palomet.* — Chapeau convexe devenant déprimé au centre ; consistance charnue ; odeur agréable ; coloration vert gris, accentuée davantage au milieu ; la coloration verte est de nature verruqueuse. Pied assez court cylindrique, un peu renflé à la base. Pousse isolé dans les châtaigneraies de 200 à 500 m. d'altitude. Peu connu, mais excellent comestible. Schistes à sérécite.

**1917 Mémoires de la Société d'agriculture, sciences et arts du département de l'Aube**

Etude sur les champignons comestibles, vénéneux ou nuisibles... - M. A. Ployé

« RUSSULE VERDOYANTE. *Russula virescens* (Sch.)

Nom vulg. : Bise verte, Verdet, Cul vert, Palomet, etc.

Comestible.

Été, automne, bois et forêts, surtout à sol sablonneux : Lusigny, Briel, Macey, forêt de Rumily-lès-Vaudes.

Récoltée dans l'Aube sous le nom de Bigeotte. Bisotte.

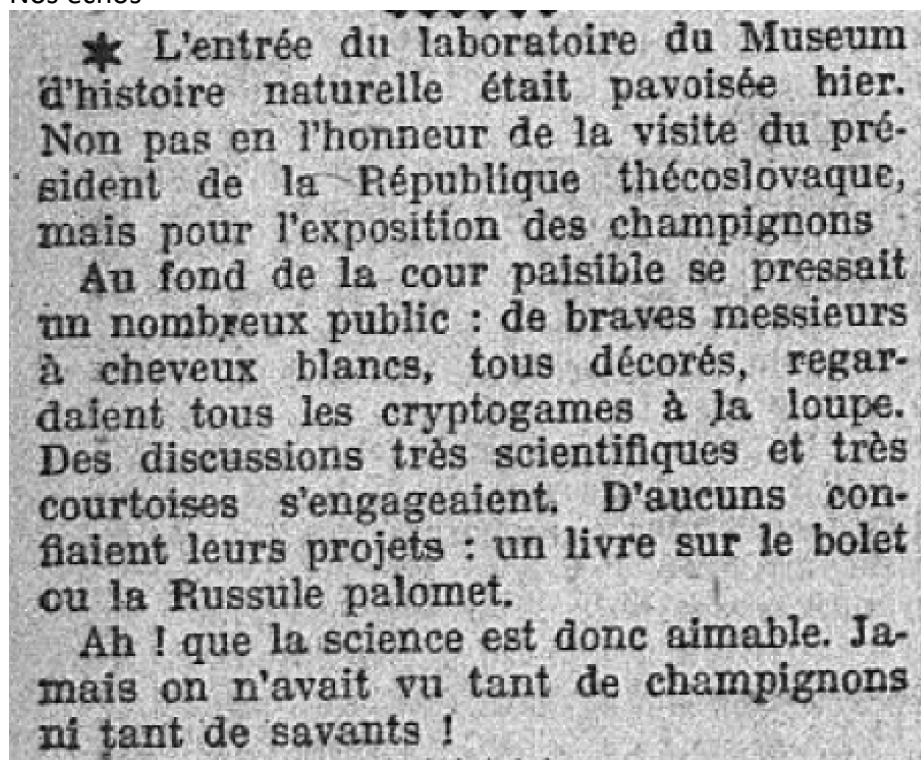
Obs. — On ne la confondra pas avec les individus jeunes de l'Amanite phalloïde; bien vérifier la présence de la volve. On a signalé aussi la confusion possible avec une autre Russule verte, vénéneuse, dit-on la Russule fourchue, *Russula furcata*. Cette espèce est niée par certains auteurs et nous ne la connaissons pas; d'après Maire, ce serait la *Russula graminicolor* Sec. (Quélet), qui est âcre à l'état jeune. »

**1919 Ancibure et Prestat - Catalogue des plantes de la région bayonnaise**

« *R. virescens* Schaeff. R. vert de gris (Palomet) - Bois, été, automne, comestible »

17 octobre 1923 *L'Intransigeant*

Nos échos



Le président était M. Masaryk.

16 novembre 1924 *Les annales poétiques et littéraires* ; rédacteur en chef Adolphe Brisson

Un poème de Hughes Delorme

La pluie a, la saison dernière,  
Fait (tombant longtemps sans arrêts)  
Une vaste champignonnière  
Du sol pourri de nos forêts...  
Pour les amateurs de morilles.  
Dont l'appétit est aux abois,  
Allez cueillir — ô jeunes filles!  
Des cryptogames dans les bois!...  
Mais encor faut-il s'y connaître :  
Avec le sournois végétal,  
Est-ce la douceur qui pénètre  
En nous, ou le trépas fatal?...

Quand ils pullulent pêle-mêle.  
Ayez donc confiance en eux !  
Cette comestible *colmelle*  
Frôle un *lactaire* vénéneux.  
L'*amanite* vous fait risette ?  
Ne confondez pas, cependant,  
La bonne (qu'on nomme *grisette*)  
Avec la *citrine*, imprudent!...  
Voici bien un autre mélange  
Auquel personne ne s'attend :  
Le *bolet-raboteux* se mange,  
Mais craignez le *bolet-Satan* !...

N'adoptez la jaune *clavaire*  
 Et la *russule-palomet*  
 Qu'après un contrôle sévère.  
 (Hélas ! trop souvent, on l'omet.)  
 Aussi bien ce subtil contrôle  
 Ne sera jamais qu'incertain ;  
 Les plus malins à tour de rôle  
 Y ont perdu grec et latin.  
 Leur science, pour méritoire,  
 N'affirma qu'un pouvoir restreint,  
 A preuve la tragique histoire  
 Du fameux Jean-François Potrin.

\*\*\*

Potrin, au siècle dix-huitième,  
 Estomaquait ses compagnons  
 De table par une suprême  
 Connaissance des champignons.  
 Né sur les bords de la Durance,  
 De Valensole à Sisteron  
 On admirait son endurance  
 A bâfrer *cèpe* et *mousseron*.  
 Il trouvait choses naturelles  
 De composer tous ses repas  
 D'*helvelles*, *coprins*, *chanterelles*.  
 Il ne déchampignonait pas.

Potrin a même écrit un livre  
 Qu'on lit encore à l'étranger,  
 Où sa compétence nous livre  
 Les noms de ceux qu'on peut manger.  
 Or, cet oracle incontestable  
 Mourut, sous l'oeil de ses valets,  
 Subitement, le ventre à table,  
 Devant des cèpes bordelais...  
 Ça prouve combien, somme toute,  
 Les champignons sont malfaisants...  
 Mais, pour être complet, j'ajoute  
 Qu'il avait quatre-vingt-seize ans.

Ce Potrin est inconnu à la Bibliothèque Nationale...

#### 14 septembre 1927 *Le Matin*

Le champignon qui tue – Camille Fauve

|

Le dessus du chapeau est ordinairement vert, d'où sa confusion avec le palomet ou bise-verte ou verdet (*russula virescens*), excellent champignon à lames blanches, mais qui n'a ni volve, ni anneau.

**1932 Bulletin de la Société d'histoire naturelle des Ardennes**

## CHAMPIGNONS

récoltés et déterminés par M. BOURGUIGNON

Lactarius Pieratus ;  
 Lactarius pyrogalus ;  
 Lactarius lactifluus ;  
 Amanita rubescens ;  
 Amanita pantherina ;  
 Amanitopsis vaginata (v. grise et fauve) ;  
 Russula cyanoxantha ;  
 Russula heterophylla ;  
 Russula virescens (palomet) ;  
 Clitocybe infundibuliformis (coupe bocagère) ;  
 Lantharellus cibarius ;  
 Pholiota mutabilis ;  
 Polyporus versicolor ;  
 Boletus scaber ;  
 Boletus aurantiacus ;  
 Lycoperdon gemmatum ;  
 Stereum hirsutum.

**1934 Société d'histoire naturelle du Creusot...**

Bois de pin en haut du sentier

Tricholoma portentosum Fr.	Tricholome prétentieux.
- nudum Bull.	Pied bleu
- equestre L.	Canari
- sulfureum Bull.	Tricholome soufré
- terreum Schaeff.	Tricholome terreux
- rutilans Schaeff.	Tricholome ardent
- grammopodium B.	Tricholome à pied rayé
Russula nigricans Bull.	Russule noirâtre
- Queleti Fr.	Russule de Quélet
- ochracea A. et S.	Russule jaune d'ocre
- virescens Schaeff.	Russule craquelée (Palomet)
- delicata Fr.	Russule sans lait
- cyanoxantha Schaeff.	Charbonnier ou bisotte brune

**1937 Bulletin de la Société d'histoire naturelle des Ardennes**

26 -R. VIRESCENS Sch., R. verdoyante (Bise verte, Verdet, Palomet). — Bois secs, surtout sablonneux (août, septembre, octobre).

- Loc. 1. Forêt de La Chapelle, La Grandville, la Havetière, les Manises, Sévigny-la-Forêt.  
 2. La Cassine, les Crêtes.  
 4. Landèves, Longwé.

23 juillet 1939 *Le populaire*

Champignons d'été

**Les Russules.** — Le genre « *Russula* » comprend une cinquantaine d'espèces dont quelques-unes sont toxiques. Rejetez toutes celles dont la chair, goûtée crue, est piquante ou poivrée. Et cueillez celles à saveur douce, dont le pied est blanc : le Prévet (ou l'Enterré, ou la Bise blanche), la Russule blanc de lait, la Russule dorée, la Russule de Charbonnier au chapeau nuancé de gris-bleu, de violet, de mauve et de pourpre, enfin la Russule verte ou Palomet, la meilleure de toutes.

Les russules — trop souvent véreuses — affectionnent l'ombrage des futaies et des gaulls aérés. Leur cuisson demande de une demi-heure à une heure.

1942 *Bulletin de la Société académique des Hautes-Pyrénées*

CONTRIBUTION A LA FLORE MYCOLOGIQUE DU DEPARTEMENT DES HAUTES-PYRENEES VARIETES DE CHAMPIGNONS SUPERIEURS FREQUEMMENT RECOLTES DANS LA REGION DE SARRANCOLIN A DES ALTITUDES DIVERSES

par Serge Mathieu

<i>Amanita citrina</i> variété <i>mapta</i>	(Amanite citrine)
<i>Collybia radicata</i> ou <i>longipes</i>	(Collybia radiqueuse)
<i>Boletus satanas</i>	(Bolet satan)
<i>Polyporus fomentarius</i>	(Polypore amadouvier)
<i>Polyporus betulinus</i>	(Polypore du bouleau)
<i>Russula virescens</i>	(Russule verdoyante) Palomet
<i>Russula rubra</i>	(Russule rouge)
<i>Russula Queletii</i>	(Russule de Quélet)
<i>Clitocybe laccata</i>	(Clitocybe laqué)

1954 *Bulletin de la Société archéologique, historique littéraire & scientifique du Gers* Vol. 1

Rappel du catalogue publié en 1932 et comprenant 111 espèces

<i>Tricholoma Panaeolus</i> - C - Prés (Argouane de prairie)
<i>Russula adusta</i> - AR - Bois (Russule brûlée)
<i>Russula cyanoxantha</i> - AR - Bois (Russule bleuâtre. Charbonnière)
<i>Russula emetica</i> - R - Bois (Russule émétique)
<i>Russula lepida</i> - AR - Bois (Russule jolie)
<i>Russula pectinata</i> - AR - Bois (Russule à chapeau strié)
<i>Russula virescens</i> - CC - Bois (Russule verdoyante ou Palomet)
<i>Russula xerampelina</i> - C - Bois (Russule à pied rouge)

1954 *Bulletin de la Société archéologique, historique littéraire & scientifique du Gers* Vol. 2  
Champignons comestibles, 2<sup>ème</sup> semestre 1954

<i>Tricholoma equestre</i> :	Tricholome équestre. Chevalier. Jau- net.
<i>Tricholoma Georgii</i> :	Tricholome de la St-Georges. Mousse- ron de printemps.
<i>Tricholoma nudum</i> :	Tricholome nu. Pied bleu.
<i>Russula aurata</i> :	Russule dorée.
<i>Russula cyanoxantha</i> :	Russule charbonnière.
<i>Russula virescens</i> :	Russule verdoyante. Palomet.

En 1987, timbre de La Poste

Où *R. virescens* est le palomet



Comme pour les livres de champignons, il y a assimilation de *Russula virescens* avec le palomet dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle.

## Annexe 12 Bibliographie

- Azaïs, Gabriel – *Catalogue botanique* – Béziers 1871
- Azaïs, Gabriel – *Dictionnaire des idiomes romans du midi de la France* – Montpellier 1877
- Baillon et al. – *Dictionnaire de botanique* – Paris 1876-1892
- Baillon, Henri-Ernest – *Iconographie de la flore française* – Paris 1885-1894
- Barla, Jean-Baptiste – *Les champignons de la province de Nice* – Nice 1859
- Barthès, Melchior – *Glossaire botanique languedocien* – Montpellier 1873
- Bataille, Frédéric – *Notes sur quelques russules* in BSMF 24-3 – Paris 1908
- Battarra, J. Antonio – *Fungorum agri ariminensis historia* – Faenza 1759
- Bauhini, Caspari – *Pinax theatri botanici* – Basilea (Bâle) 1671
- Bauhini, Joannis – *Historia plantarum universalis* – Ebrodunus (Yverdon) 1650
- Beauseigneur, Albert - *Contribution à l'étude de la Flore Mycologique des Landes - Saint-Sever-sur-Adour* 1926
- Bel, Jules – *Les champignons supérieurs du Tarn* – Paris 1889
- Bergen, Carl August von – *Flora Francofurtana* – Francfort sur Oder 1750
- Bergeret, Jean – *Flore des Basses-Pyrénées* – Pau 1909
- Bertillon – article *Agaric* dans le *Dictionnaire des sciences médicales* – 100 volumes, Paris 1865-1889
- Bigéard, René & Guillemin, Henri - *Flore des champignons supérieurs de la France - Chalon-sur-Saône* 1909
- Bocquillon, H. – *Manuel d'histoire naturelle médicale* – Paris 1871
- Bolton, James – *An history of fungusses growing around Halifax* – Huddersfield 1788
- Bon, Marcel – *Les tricholomes et ressemblants* – Lille 1991
- Bon, Marcel – *Champignons de France et d'Europe occidentale* – Paris 2004
- Bory de Saint-Vincent, Jean-Baptiste et al. – *Dictionnaire classique d'histoire naturelle* – Paris 1822-1831
- Boucoiran, Louis – *Dictionnaire des idiomes méridionaux* – Nîmes 1875
- Boudier, Emile – *Icones Mycologicae* – Paris 1905-1910
- Bresadola, Giacomo – *Iconographia Mycologica* – Milan 1927-1933
- Bulliard, Pierre – *Herbier de la France* – Paris 1780
- Bulliard, Pierre & Ventenat, Étienne Pierre – *Histoire des champignons de la France* – Paris 1809-1812
- Buxbaum, Johann Christian – *Plantarum minus cognitarum* – St Petersburg 1728-1740
- Cetto, Bruno – *I funghi dal vero* – Trento 1971-1994
- Chevallier, F.F. – *Flore générale des environs de Paris* – 2<sup>ème</sup> éd. Paris 1836
- Christensen, Morten & Heilmann-Clausen, Jacob – *The genus Tricholoma* – Gylling 2013
- Cooke, Mordecai Cubitt – *Handbook of British fungi* – Londres 1871
- Cooke, Mordecai Cubitt – *Illustrations of British fungi* – Londres 1881-1891
- Cooke, M.C. & Quélet, L. – *Clavis synoptica hymenomycetum europeorum* – Londres 1878
- Cordier, François Simon – *Guide de l'amateur de champignons* – Paris 1826
- Cordier, François Simon – *Histoire et description des champignons alimentaires et vénéneux qui croissent sur le sol de la France* – Paris 1836
- Cordier, François Simon – *Les champignons de la France - Paris* 1870
- Courtecuisse, Régis – *Les champignons de France* – 1994
- Courtecuisse, Régis – *Champignons d'Europe* – Lausanne, Paris 2000
- Cuvier, Georges et al. – *Dictionnaire des sciences naturelles* – Paris 1816-1830



- Dillenius, Johann, Jacob - *Catalogus plantarum sponte circa Gissam nascentium* – Francfort sur Main 1719
- Dubalen, Pierre-Eudoxe – *Liste de quelques espèces de champignons observés dans le département des Landes* in *Bulletin de la société de Borda* – Dax 1890
- Duchartre, Pierre Étienne Simon – *Éléments de botanique* – Paris 1867
- Dupuis, Aristide – *Traité élémentaire des champignons comestibles et vénéneux* – Paris 1854
- Eyssartier, Guillaume & Roux, Pierre – *Le guide des champignons* – Paris 2011
- Fabre, Jean Henri Casimir – *Lectures sur la botanique* – Paris 1881
- Fries, Elias Magnus – *Systema mycologicum* – Greifswald 1821-1829
- Fries, Elias Magnus – *Anteckningar öfver de i Sverige växande ätliga Svampar* – Upsala 1836
- Fries, Elias Magnus - *Epicrisis systematis mycologici* – Upsala 1836-1838
- Fries, Elias Magnus - *Icones selectae hymenomycetum nondum delineatorum* – Holmia (Stockholm) 1867
- Fries, Elias Magnus - *Hymenomycetes Europaei sive Epicriseos Systematis Mycologici* – Upsala 1874
- Gaterau, M. - *Description des plantes qui croissent aux environs de Montauban, ou qu'on cultive dans les jardins* – Montauban 1789
- Gauthier, J. – *Les champignons des Landes* in *Bulletin de la société de Borda* – Dax 1909
- Gautier, Lucien-Marie – *Les champignons considérés dans leurs rapports avec la médecine, l'hygiène publique et privée, l'agriculture et l'industrie,...* - Paris 1884
- Gillet, C.-C. - *Les champignons (Fungi, Hyménomycètes) qui croissent en France* – Paris 1878
- Gillet, C.-C. & J.H. Magne – *Nouvelle flore française* – Paris 1868
- Gmelin, Johann Friedrich & Linné, Carolus – *Systema Naturae* – Leipzig 1791-1792
- Greville, Robert Kaye – *Scottish Cryptogamic Flora* – Edinburg 1823-1828
- Gouan, Antoine – *Hortus regius monspeliensis* – Lyon 1762
- Guillaud, Forquignon & Merlet – *Catalogue des champignons observés et récoltés dans le Sud-Ouest*, in *Annales des sciences naturelles de Bordeaux et du Sud-Ouest* – Bordeaux 1884
- Haller, Alberto von – *Historia stirpium indigenarum helvetiae inchoata* – Berne 1768
- Heim, Roger – *Les champignons d'Europe* – Paris 1957
- Hoffmann, Hermann - *Index fungorum sistens icones et specimina sicca nuperis temporibus edita* – Leipzig 1863
- Hudson, William – *Flora Anglica* – Londres 1778
- Humboldt, Alexander von – *Florae Fribergensis...* - Berlin 1793
- Juillard-Hartmann, G. – *Iconographie des champignons supérieurs* – Epinal 1919
- Konrad, Paul & Maublanc, André – *Icones selectae fungorum* – Paris 1924-1930
- Krapf, Karl von - *Ausführliche Beschreibung der in Unterösterreich, sonderlich aber um Wien herum wachsenden* – Vienne 1782
- Krombholz, Julius Vincent - *Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der essbares, schädlichen und verdächtigen Schwämme* – Prague 1831-1846
- Kühner, Robert & Romagnesi, Henri – *Flore analytique des champignons supérieurs* – Paris 1953
- L'Escluse, Charles de (Carolus Clusius) – *Rariorum plantarum historia* – Anvers 1601
- Lamarck, Jean-Baptiste de – *Encyclopédie méthodique* – Supplément Vol 1 Paris 1810
- Lamarck, Jean-Baptiste de & Candolle, Augustin Pyrame de – *Flore française* – Supplément Paris 1815
- Laterrade, Jean-François – *Flore bordelaise et de la Gironde* – Bordeaux 1846
- Lespault, Maurice – *Notice sur les champignons comestibles du département de Lot-et-Garonne et des Landes d'Albret* – Agen 1845
- Letellier, J.B.L. – *Note sur quelques espèces et variétés nouvelles d'agarics* in *Annales des Sciences Naturelles* – Paris 1835
- Letellier, J.B.L. – *Figure des champignons, servant de supplément aux planches de Bulliard* – Paris 1839-1842
- Léveillé, Joseph-Henri – *Iconographie des champignons de Paulet* – Paris 1855

- Lucand, Jean-Louis – *Figures peintes des champignons de la France* – Paris 1881-1895
- Marchand, André – *Champignons du Nord et du Midi* – Perpignan 1971-1986
- Massee, George – in *Bulletin of Miscellaneous Informations of the Royal Botanical Gardens* - Kew 1912
- Maublanc, André – *Les champignons de France* – Paris 1959
- Micé, Léopold – *Cryptogamie médicale, leçons professées...* - Bordeaux 1872
- Michelio, Petro Antonio – *Nova plantarum genera* – Florence 1729
- Montagne, Camille - *Sylloge generum specierumque Cryptogamarum* – Paris 1856
- Moser, Meinhard - *Die Röhrlinge und Blätterpilze* – Stuttgart 1983
- Moyen, Abbé Jean – *Les champignons* – Paris 1889
- Noulet, J.-B. & Dassier, A. – *Traité des champignons comestibles, suspects et vénéneux qui croissent dans le bassin Sous-Pyrénéen* – Toulouse, Paris 1838
- Orbigny, Charles d' – *Dictionnaire universel d'histoire naturelle* – Paris 1867
- Palay, Simin – *Dictionnaire du béarnais et du gascon modernes* – Pau 1932
- Paulet, Jean-Jacques – *Traité des champignons* – Paris 1790
- Peltereau, Ernest-René - *Etudes et observations sur les russules* in *BSMF* 24-2 – Paris 1908
- Peck, Charles – in *Bulletin of New York State Museum* 116 – New York 1907
- Persoon, D.C.H. – *Observationes mycologicæ* – Lipsiæ 1796
- Persoon, D.C.H. – *Synopsis methodica fungorum* – Göttingen 1808
- Persoon, D.C.H. – *Traité sur les champignons comestibles* – Paris 1819
- Persoon, D.C.H. – *Mycologia Europaea* – Erlangen 1822-1828
- Pilát, Albert – *Naše Houby* – Prague 1959
- Planchon, Louis – *Les champignons comestibles et vénéneux de la région de Montpellier et des Cévennes* – Montpellier 1883
- Purton, Thomas – *A botanical description of British plants...* - Stratford-upon-Avon 1817-1821
- Quélet, Lucien – *Les champignons du Jura et des Vosges* – Paris 1875
- Quélet, Lucien – *Quelques espèces critiques ou nouvelles de la flore mycologique de France in Compte-rendu de la 13<sup>e</sup> session de l'Association française pour l'avancement des sciences* 1885
- Quélet, Lucien – *Flore mycologique de la France et des pays limitrophes* – Paris 1888
- Raige-Delorme & A. Dechambre – *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales* – Paris 1865-1889
- Ray, John – *Synopsis methodica stirpium britannicarum* – 3<sup>ème</sup> éd. Londres 1724
- Rémy, Jules – *Champignons et truffes* – Paris 1861
- Richon, Charles & Roze, Ernest – *Atlas des champignons* – Paris 1888
- Rolland, Léon – *Atlas des champignons de France, Suisse et Belgique* – Paris 1910
- Romagnesi, Henri – *Petit atlas des champignons* – Paris 1963
- Romagnesi, Henri – *Les russules* – Paris 1967
- Roques, Joseph – *Histoire des champignons comestibles et vénéneux* – 2<sup>ème</sup> éd. Paris 1841
- Roumeguère, Casimir – *Glossaire mycologique* in *Bulletin de la Société Agricole des Pyrénées Orientales* Vol 21 p. 217-259 – Perpignan 1874
- Roumeguère, Casimir – *Note sur la synonymie et l'aire de végétation de l'Agaricus palomet* Thore – in *Bulletin de la Société Botanique de France*, Paris 1875
- Roumeguère, Casimir – *Flore mycologique du département de Tarn-et-Garonne* – Montauban 1880
- Roux, Pierre – *Mille et un champignons* – Sainte Sigolène 2006
- Saint-Amans, Jean Florimond Boudon de – *Flore agenaise* – Agen 1821
- Sarnari, Mauro - *Monografia illustrata del genere Russula in Europa* – Trento 1998-2004
- Schaeffer, Jacob Christian - *Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur Icones nativis coloribus expressae* – Ratisbonne 1762-1774
- Schäffer, Julius – *Russula-Monographie* – Bad Heilbrunn 1952
- Scopoli, Giovanni Antonio – *Flora carniolica* – Vienne 1772
- Secretan, Louis – *Mycographie suisse* – Genève 1833

- Seynes, Jules de – *Essai d'une flore mycologique de la région de Montpellier et du Gard* – Paris 1863
- Sirand, A. – *Champignons comestibles du département de l'Ain* in *Journal d'agriculture, lettres et arts du département de l'Ain* – Bourg-en-Bresse 1852
- Sowerby, James - *Coloured figures of English fungi or mushrooms* – Londres 1797
- Sterbeeck, Franciscus von – *Theatrum fungorum oft het tooneel campernoelien* – Anvers 1675
- Thore, Jean – *Essai d'une chloris du département des Landes* – Dax 1803
- Tournon, Dominique-Jérôme – *Flore de Toulouse* – Toulouse 1811
- Vittadini, Carlo – *Descrizione dei funghi mangerecci più comuni dell'Italia* – Milan 1835
- Withering, William & Withering, William – *A systematic arrangement of British plants* – 4<sup>ème</sup> éd. Londres 1801

Tous les livres ci-dessus ont été consultés pour la rédaction de cet essai. Je n'ai pas indiqué les livres, cités par des auteurs, que je n'ai pas réussi à consulter.