

# Chanterelle violette, améthyste



**Bon comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

*Nom latin: Cantharellus amethysteus*

*Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus*

*Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veinés - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien*

**Synonymes:** -

**Chapeau:** 2-6cm, convexe puis centre légèrement déprimé avec l'âge, couleur très variable, de violet très pâle à pourpre foncé, cuticule séparable, sèche, unie, pruveuse jeune, charnu, à marge d'abord finement enroulée puis très sinueuse et irrégulière, lobée et fragile. Chapeau souvent difforme ou paraissant parfois bosselé

**Lamelles:** plis, assez espacés, parfois ressemblant à de grossières lamelles, fourchus, largement décurrents sur le stipe, reliés au pied par de petites veines, plus claires que la cuticule

**Pied:** sans anneau, charnu, plein, inégal et s'amincissant vers la base, sec, concolore aux lames, souvent courbé, fibreux, pouvant parfois être soudé au pied d'un autre individu

**Chair:** compacte, blanc-crème, légèrement fibreuse dans le pied, épaisse, ferme

**Odeur:** agréablement fruitée, semblable à celle de la mirabelle ou de l'abricot sec et un peu acidulée

**Saveur:** cru, piquante après longue mastication

**Habitat:** juin-novembre, lieu humide, sous hêtre, chênes, châtaigniers, épicéa ou pin, sous les feuilles ou dans la mousse, préférant le terrain acide, fidèle à ses stations, en plaine sous les bois feuillus et en montagne plutôt sous conifères

**Remarques:** jamais véreuse et rarement attaquée par les limaces, excellent en conserve, mais ne convient pas bien au séchage ou à la congélation, très variable dans sa forme et dans sa taille, c'est une variante de la chanterelle

**Confusion:** Chanterelle, Girolle (*Cantharellus cibarius*)  
*et toutes les autres variantes de chanterelles*  
Clitocybe en entonnoir (*Infundibulicybe gibba*)  
*si l'on ne fait pas attention aux plis/lamelles*  
Clitocybe inversé, Clitocybe flasque, Lépiste chamois (*Lepista flaccida*)  
*si l'on ne fait pas attention aux plis/lamelles*  
Paxille enroulé (*Paxillus involutus*)  
*si l'on ne fait pas attention aux plis/lamelles*

**Conservation:** Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Séchage - Poudre

**Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chair non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > *Cantharellus*

**Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > *Cantharellus*

**Classification:** -

**Photos:**





# Chanterelle, Girolle



**Bon comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

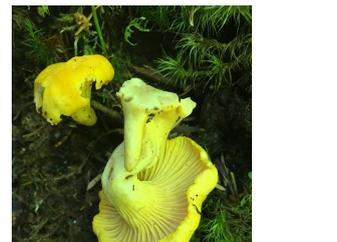
*Nom latin: Cantharellus cibarius*

*Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus*

*Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veinés - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien*

- Synonymes:** Cantharellus pallens, Cantharellus cibarius var. inodorus, Cantharellus cibarius var. salmoneus, Cantharellus cibarius f. pallidus, Cantharellus edulis, Chanterel chantarellus, Alectorolophoides cibarius, Merulius amethysteus, Craterellus amethysteus, Craterellus cibarius, Cantharellus amethysteus, Cantharellus cibarius var. amethysteus, Cantharellus cibarius var. rufipes, Cantharellus rufipes, Merulius cibarius, Merulius chantarellus, Agaricus chantarellus
- Chapeau:** 2-12cm, convexe puis centre légèrement déprimé avec l'âge, d'une belle couleur jaune d'uf, citron ou orange, cuticule séparable, sèche, unie, prulineuse jeune, charnu, à marge d'abord finement enroulée puis très sinueuse et irrégulière, lobée et fragile. Chapeau souvent difforme ou paraissant parfois bosselé
- Lamelles:** plis, assez espacés, parfois ressemblant à de grossières lamelles, fourchus, largement décurrents sur le stipe, reliés au pied par de petites veines
- Pied:** sans anneau, charnu, plein, inégal et s'amincissant vers la base, sec, concolore au chapeau, souvent courbé, fibreux, pouvant parfois être soudé au pied d'un autre individu
- Chair:** compacte, blanc-crème, légèrement fibreuse dans le pied, épaisse, ferme
- Odeur:** agréablement fruitée, semblable à celle de la mirabelle ou de l'abricot sec et un peu acidulée
- Saveur:** cru, piquante après longue mastication
- Habitat:** juin-novembre, lieu humide, sous hêtre, chênes, châtaigniers, épicéa ou pin, sous les feuilles ou dans la mousse, préférant le terrain acide, fidèle à ses stations, en plaine sous les bois feuillus et en montagne plutôt sous conifères
- Remarques:** jamais véreuse et rarement attaquée par les limaces, excellent en conserve, mais ne convient pas bien au séchage ou à la congélation, très variable dans sa forme et dans sa taille
- Confusion:** Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne (Cantharellus lutescens)  
Chanterelle violette, améthyste (Cantharellus amethysteus)  
Clitocybe en entonnoir (Infundibulicybe gibba)  
*si l'on de fait pas la différence entre plis/lamelles*  
Clitocybe inversé, Clitocybe flasque, Lépiste chamois (Lepista flaccida)  
*si l'on de fait pas la différence entre plis/lamelles*  
Paxille enroulé (Paxillus involutus)  
*si l'on de fait pas la différence entre plis/lamelles*
- Conservation:** Congélation: tendance à devenir un peu amère, à déconseiller - Conserve de vinaigre/vin blanc: mais dommage, vu son goût très fin - Conserve de saumure: idéal
- Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chair non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Hydnaceae > Cantharellus

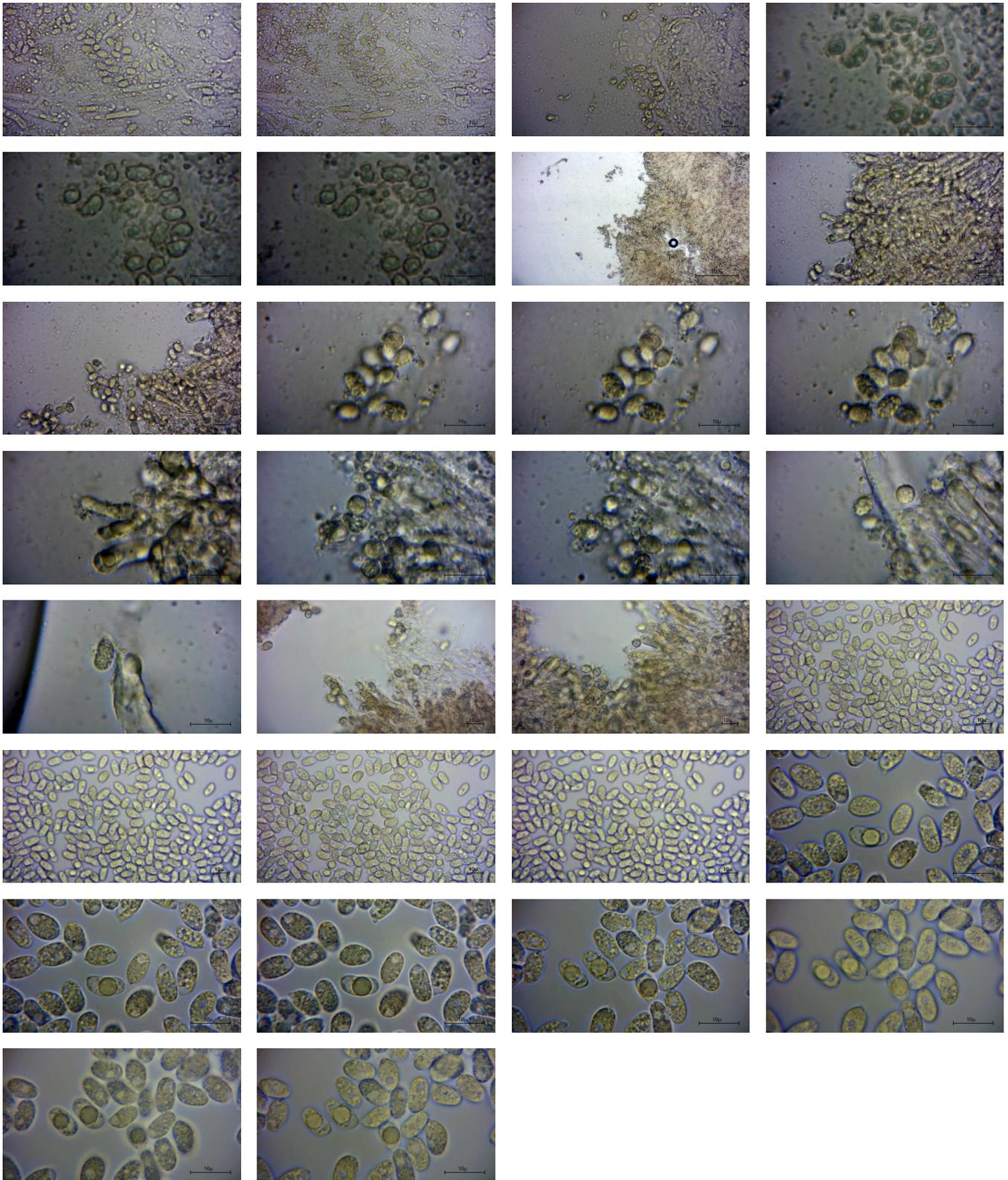
Photos:







Photos micro:



# Chanterelle cendrée, Chanterelle sinueuse



**Bon comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

*Nom latin: Cantharellus cinereus*

*Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus*

*Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veineux - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien*

- Synonymes:** Pseudocraterellus cinereus, Cantharellus hydrolyps, Craterellus cinereus, Merulius cinereus
- Chapeau:** 3-5cm, en forme de corne irrégulier plus ou moins profond, à marge très ondulée à frisée, à surface lisse et radialement ruguleuse, de couleur gris cendré pâle à gris brunâtre pâle
- Lamelles:** plis lamelliformes, ramifiés, très nettement décurrents et interveinés
- Pied:** irrégulier, flexueux et parfois tordu, s'amincissant souvent vers la base, de couleur grisâtre pâle à gris jaunâtre pâle
- Chair:** mince, beige grisâtre pâle, tendre sous la dent
- Odeur:** fruitée, sucrée de mirabelle (plus prononcée que celle de la trompette des morts)
- Saveur:** douce
- Habitat:** août-novembre, bois de feuillus, près des souches et bois mort, appréciant la couverture des chênes, en touffes ou groupes, rare
- Remarques:** très proche parent de la trompette des morts.  
Conservation par séchage.  
De consistance plutôt faible mais de saveur agréablement fruitée
- Confusion:** Trompette des morts, Corne d'abondance (Craterellus cornucopioides)  
*très proche parent de la trompette des morts, avec hymenium lisse (pas de lamelles)*
- Conservation:** Séchage
- Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chair non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de corne ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Cantharellaceae > Pseudocraterellus

# Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne



**Bon comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

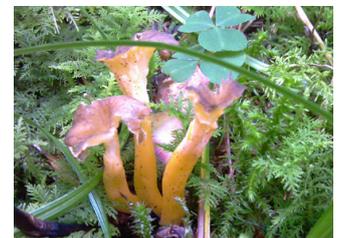
*Nom latin: Cantharellus lutescens*

*Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus*

*Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veinés - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien*

- Synonymes:** Cantharellus infundibuliformis var. lutescens, Trombetta lutescens, Craterellus lutescens, Cantharellus xanthopus, Merulius tubiformis var. lutescens, Merulius xanthopus, Merulius lutescens, Merulius tubaeformis, Helvella tubaeformis, Elvela tubaeformis
- Chapeau:** 1-5cm, mince et élastique, bords ondulés, sinueux, forme de clou jeune puis mince entonnoir percé en son milieu d'un trou communiquant avec le pied qui est également creux, jaune puis brun-jaune à maturité, cuticule sèche, lisse, légèrement pelucheuse avec l'âge. Marge enroulée assez longtemps puis festonnée
- Lamelles:** plis larges, épais, décurrents, irréguliers, espacés, veinés, en général ramifiés. Jaune chrome jeune, jaunâtres-grisâtres pâles en vieillissant, nettement décurrents
- Pied:** sans anneau, cylindrique au début, tendance à se fendre en longueur avec l'âge, irrégulier, s'évasant au sommet, sillonné, bosselé, creux avec communication par le chapeau ouvert, surface lisse et brillante, jaune chrome vif
- Chair:** mince, souple, fibrilleuse, jaunâtre, légèrement élastique
- Odeur:** faible, terreuse ou de moisi
- Saveur:** douce et agréable
- Habitat:** juillet-novembre, bois de feuillus ou résineux, lieu humide, mousse, sol acide ou calcaire, en groupe, commune
- Remarques:** forme plus jaune et plus sombre et moins translucide que var. xanthopus et que Craterellus tubaeformis. Comme elle apparaît jusqu'à assez tardivement dans la saison, elle devient intéressante quand les autres comestibles ont disparu. C'est un très bon comestible qui pousse en abondance. On peut l'utiliser en omelettes, ou avec viandes et poissons. Moins appréciée que sa cousine la chanterelle cendrée car un peu plus coriace. Excellent également en conserve de vinaigre avec une raclette ou un plat de fromage.
- Confusion:** Chanterelle en tube (Cantharellus tubaeformis)  
Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne xanthopus (Cantharellus xanthopus)  
*Certains mycologues considèrent qu'il ne s'agit que d'une variante plus sombre et moins translucide du même genre*
- Conservation:** Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Conserve de saumure - Séchage: renforce le goût - Poudre
- Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chair non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Hydnaceae > Cantharellus > Cantharellus infundibuliformis

## Photos:





# Chanterelle en tube



**Bon comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

*Nom latin: Cantharellus tubaeformis*

*Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus*

*Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veinés - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien*

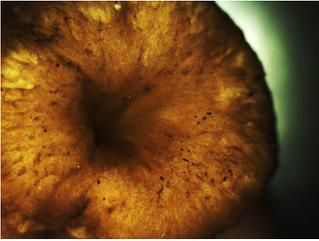
- Synonymes:** Cantharellus infundibuliformis var. tubiformis, Craterellus cantharelloides var. villosus, Craterellus tubaeformis, Merulius tubaeformis, Merulius hydrolips var. fuliginus, Merulius fuliginus, Merulius tubiformis, Merulius villosus, Cantharellus tubaeformis var. tubaeformis
- Chapeau:** 2-6cm, mince et élastique, bords ondulés, sinueux, forme de clou jeune puis mince entonnoir percé en son milieu d'un trou communiquant avec le pied qui est également creux. brun jaune ou brun rouillé au brun ochracé à maturité, cuticule sèche, lisse, légèrement pelucheuse avec l'âge. Marge enroulée assez longtemps puis festonnée
- Lamelles:** Plis larges, épais, décourants, irréguliers, espacés, veinés, en général ramifiés. Jaune vif jeune, jaunâtres puis grisâtres pâles en vieillissant, nettement décourants
- Pied:** sans anneau, cylindrique au début, tendance à se fendre en longueur avec l'âge, irrégulier, s'évasant au sommet, sillonné, bosselé, creux avec communication par le chapeau ouvert, surface lisse et brillante, jaune citron tirant sur le grisâtre en vieillissant à partir du sommet
- Chair:** mince, souple, fibrilleuse, blanche ou jaunâtre, légèrement élastique
- Odeur:** faible, terreuse ou de moisi
- Saveur:** douce et agréable
- Habitat:** juillet-novembre, bois de feuillus ou résineux, lieu humide, mousse, sol acide ou calcaire, en groupe, commune
- Remarques:** La forme commune a peu de jaune, sa forme plus jaune (var. lutescens) est également assez commune. Comme elle apparaît jusqu'à assez tardivement dans la saison, elle devient intéressante quand les autres comestibles ont disparu. C'est un très bon comestible qui pousse en abondance. On peut l'utiliser en omelettes, ou avec viandes et poissons. Moins appréciée que sa cousine la chanterelle cendrée car un peu plus coriace. Excellent également en conserve de vinaigre avec une raclette ou un plat de fromage.
- Confusion:** Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne (Cantharellus lutescens)  
Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne xanthopus (Cantharellus xanthopus)  
Cudonie circulaire (Cudonia circinans)  
*plis sous le chapeau*
- Conservation:** Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Conserve de saumure - Séchage: renforce le goût - Poudre
- Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chair non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Hydnyaceae > Cantharellus > Cantharellus infundibuliformis

## Photos:

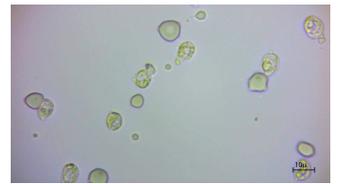
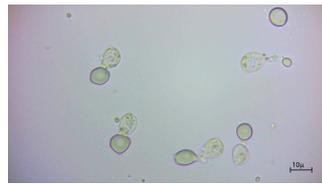
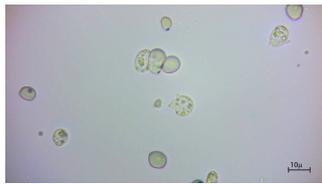
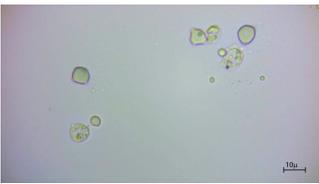
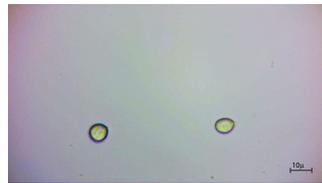
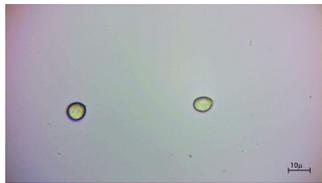




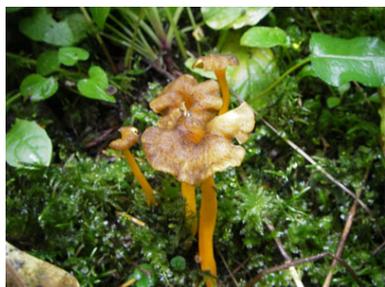
**Photos loupe:**



**Photos micro:**



# Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne xanthopus



**Bon comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

*Nom latin: Cantharellus xanthopus*

*Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus*

*Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veinés - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien*

**Synonymes:** -

**Chapeau:** 1-5cm, mince et élastique, bords ondulés, sinueux, forme de clou jeune puis mince entonnoir percé en son milieu d'un trou communiquant avec le pied qui est également creux, jaune puis brun-jaune pâle à maturité, cuticule sèche, lisse, semble quasi translucide, légèrement pelucheuse avec l'âge. Marge enroulée assez longtemps puis festonnée

**Lamelles:** plis larges, épais, décurrents, irréguliers, espacés, veinés, en général ramifiés. Jaune chrome jeune, jaunâtres-grisâtres pâles en vieillissant, nettement décurrents

**Pied:** sans anneau, cylindrique au début, tendance à se fendre en longueur avec l'âge, irrégulier, s'évasant au sommet, sillonné, bosselé, creux avec communication par le chapeau ouvert, surface lisse et brillante, jaune chrome vif

**Chair:** mince, souple, fibrilleuse, jaunâtre, légèrement élastique

**Odeur:** faible, terreuse ou de moisi

**Saveur:** douce et agréable

**Habitat:** juillet-novembre, bois de feuillus ou résineux, lieu humide, mousse, sol acide ou calcaire, en groupe, commune

**Remarques:** forme avec chapeau plus translucide et plus clair que var. *lutescens* et que *Cratellus tubaeformis*. Certains mycologues ne font plus la différence entre *xanthopus* et *lutescens*. Comme elle apparaît jusqu'à assez tardivement dans la saison, elle devient intéressante quand les autres comestibles ont disparu. C'est un très bon comestible qui pousse en abondance. On peut l'utiliser en omelettes, ou avec viandes et poissons. Moins appréciée que sa cousine la chanterelle cendrée car un peu plus coriace. Excellent également en conserve de vinaigre avec une raclette ou un plat de fromage.

**Confusion:** Chanterelle en tube (*Cantharellus tubaeformis*)  
Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne (*Cantharellus lutescens*)  
*Certains mycologues considèrent qu'il ne s'agit que d'une variante du même genre*

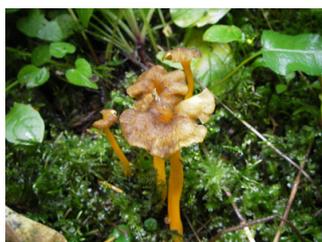
**Conservation:** Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Conserve de saumure - Séchage - Poudre

**Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chair non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > *Cantharellus*

**Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > *Cantharellus*

**Classification:** -

**Photos:**





# Trompette des morts, Corne d'abondance



**Bon comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

*Nom latin: Craterellus cornucopioides*

*Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus*

*Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veinés - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien*

- Synonymes:** Dendrosarcus cornucopioides, Cantharellus cornucopioides, Craterella cornucopioides, Pezicula cornucopioides, Octospora cornucopioides, Elvela cornucopiae, Elvela punctata, Elvela cornucopioides, Helvella cornucopioides, Peziza cornucopioides, Sterbeekia cornucopioides
- Chapeau:** 3-6cm, gris cendré pâle à gris brunâtre pâle, en forme de cornet irrégulier plus ou moins profond, à marge très ondulée à frisée, surface faiblement veinée, ridée, face intérieure plus foncée, extérieur lisse
- Lamelles:** néant, face extérieure lisse à peu ridé radialement, de couleur grisâtre très pâle à gris jaunâtre ou beige très pâle, parfois à faibles reflets rosâtres
- Pied:** sans anneau, irrégulier, flexueux et parfois tordu, s'amincissant souvent vers la base, de couleur grisâtre pâle à gris jaunâtre pâle, le chapeau se prolonge dans le pied, qui est creux jusqu'à la base, on y trouve fréquemment des aiguilles de conifère
- Chair:** beige grisâtre pâle, tendre sous la dent, élastique
- Odeur:** fruitée, mirabelle
- Saveur:** agréable, douce
- Habitat:** juillet-novembre, mais principalement dès la mi-octobre jusqu'au premières gelées, bois de feuillus, chêne, hêtre, sol argileux-calcaire, troupes de nombreux individus parfois presque en touffes, courant localement. Abondance très variable d'une année à l'autre
- Remarques:** il y a dans la littérature une certaine confusion ou un amalgame entre la trompette des morts (Cratellus cornucopioides) et la chanterelle cendrée (Cantharellus cinereus ou Pseudocratellus cinereus). Excellent pour relever une sauce. Se sèche très bien et s'utilise effrité une fois séché comme condiment.
- Confusion:** Chanterelle cendrée, Chanterelle sinueuse (Cantharellus cinereus) *dont le dessous du carpophore est plus nettement plissé*
- Conservation:** Conserve de vinaigre/vin blanc: pour accompagner un plat de fromage - Séchage: à effriter dans les sauces - Poudre: pour sauces
- Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chair non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Pleurotaceae > Dendrosarcus

## Photos:







**Photos micro:**

