

FISTULINA HEPATICA

Nom de référence: *Fistulina hepatica* (Schaeffer) Withering

Synonymes : *Fistulina buglossoides* Bulliard

Fistulina sarcoides St Amans

Classification : Division : Basidiomycota

Ordre : Agaricales

Famille : Fistulinaceae

Nom français : langue de bœuf, fistuline hépatique.

Intérêt culinaire : comestible.



Photo : Annette Jacquel



Photo : René Chalange

1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : sur souche, de dimension moyenne à grande, en forme de console ou de langue prolongeant un pied latéral rudimentaire. Couleur dominante : rouge vif à rouge foncé.
- 1-2 Chapeau** : de 5 à 20 cm de diamètre pour une épaisseur de 2 à 5/6 cm, il est en forme de langue, hémisphérique ou spatulée. Sur sa face supérieure le revêtement, rouge de foie, est couvert de petites papilles le rendant rugueux et un peu collant. Avec l'âge il prendra un aspect velouté et gélatineux. La marge est assez épaisse, régulière.
- 1-3 Pied ou stipe** : totalement latéral, il se place dans le prolongement du chapeau. Il est rudimentaire, court mais cependant trapu afin de supporter la masse du chapeau. Il est concolore au chapeau ou un peu plus clair.
- 1-4 Chair** : elle est très épaisse, tendre et même un peu gélatineuse, elle est juteuse. Sa couleur est rouge marquée de veines plus pâles. L'odeur est un peu acidulée alors que la saveur l'est franchement.
- 1-5 Tubes et pores** : les tubes tapissent la face inférieure du champignon et se développent tardivement. Ils sont indépendants et contigus, et non soudés entre eux comme chez les autres polypores (loupe). De ce fait les tubes sont séparables les uns des autres, ils sont de couleur blanche à jaunâtre sur les jeunes exemplaires et se tachent de rouge au frottement, ils virent au rouge avec l'âge. Les pores sont petits (3/mm), arrondis, de couleur crème, ils se tachent également de rougeâtre au frottement.
- 1-6 Sporée** : ochracé-blanchâtre.
- 1-7 Habitat** : à la base des troncs vivants ou morts de feuillus, surtout de châtaigniers et chênes. De juillet à novembre.
- 1-8 Répartition** : assez fréquente en plaine et en montagne.

2-OBSERVATIONS

La langue de bœuf est le seul polypore à chair tendre et à tubes non soudés entre eux. Ce champignon teinte le bois en brun, ce qui augmente sa valeur commerciale.

3-INTERÊT

Jeune, la langue de bœuf est un comestible apprécié. Le grand mycologue Henri Romagnési écrit : « Il faut la préparer d'une façon bien différente des autres champignons : on la découpe en tranches fines, que l'on doit faire cuire comme un bifteck, avec l'assaisonnement approprié ; on peut aussi la manger crue, en salade, découpée en menus morceaux. Sa saveur acidulée n'est pas désagréable ».

4-RISQUES DE CONFUSION

Aucun en raison de sa couleur et de sa consistance qui sont uniques.

Vérfifié le 31 octobre 2013