

LEPISTA PERSONATA

Nom de référence : *Lepista personata* (Fr.) Cooke

Synonymes : *Lepista saeva* (Fr.) P. D. Orton
Rhodopaxillus saevus (Fr.) Maire

Classification : **Division** : Basidiomycota

Ordre : Agaricales

Famille : Tricholomataceae

Nom français : pied violet, tricholome sinistre.

Intérêt culinaire : très bon comestible.



1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : au sol, de dimension moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe. Couleur dominante : beige-grisâtre.

1-2 Chapeau : de 5 à 12 cm. Il est d'abord hémisphérique puis convexe et finalement étalé. Le revêtement est séparable de la chair du chapeau, il est lisse, souvent un peu humide, nu, brillant, soyeux et de couleur gris-beige à gris-ochracé. Pruineuse chez les jeunes exemplaires, lisse ensuite, la marge est assez épaisse, enroulée puis ondulée dès que le chapeau s'étale, elle est de couleur plus pâle que le centre du chapeau.

1-3 Pied ou stipe : de 4-8 x 1-3 cm. Le pied est robuste, cylindrique mais un peu atténué en haut puis renflé en bas, il est plein puis farci. Sa surface est puineuse et présente des fibres longitudinales violettes, tout en bas il est feutré de blanc.

1-4 Chair : elle est épaisse, ferme, blanchâtre. L'odeur est agréable, la saveur est douce.

1-5 Lames : serrées, minces, elles sont échancrées à l'insertion sur le pied. Avec l'ongle on peut les séparer de la chair du chapeau. Les lames sont de couleur beige pâle. Présence de lamelles et lamellules. L'arête est entière ou faiblement ondulée

1-6 Sporée : crème à beige clair, teinté de rose.

1-7 Habitat : hors des bois, dans l'herbe des pâturages ou à l'orée des bois, ce champignon pousse rarement isolé, il forme des lignes ou des ronds de sorcière. Il s'agit d'une espèce tardive préférant la fin de l'automne.

1-8 Répartition : espèce assez peu fréquente.

2-OBSERVATIONS

3-INTERÊT

Il s'agit d'un comestible agréable.

4-RISQUES DE CONFUSION

Il y a des risques de confusion avec le pied bleu (*Lepista nuda*), la lépiste blanchâtre (*Lepista glaucocana*) qui sont également de bons comestibles, mais aussi avec des cortinaires dont *Cortinarius alboviolaceus*.

MAJ 26 juillet 2013