

AMANITA CAESAREA

Nom de référence: *Amanita caesarea* (Scop. :Fr.) Pers.

Synonymes : *Agaricus caesareus* Scop.
Volvoamanita aurantiacus (Scop.) E. Horak

Classification : **Division :** Basidiomycota
Ordre : Agaricales
Famille : Amanitaceae

Nom français : amanite des césars, oronge vraie.

Intérêt culinaire : excellent comestible.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : au sol, espèce de belle taille avec un pied surmonté d'un chapeau convexe puis étalé. Couleur dominante : orangé vif.
- 1-2 Chapeau** : jusqu'à 20 cm. Il est d'abord hémisphérique, puis convexe et enfin étalé. Le revêtement est lisse, soyeux, d'aspect luisant et lubrifié (parfois avec des restes blancs du voile général) ; il est de couleur jaune d'or, rouge-orangé à rouge vif. La marge, concolore au revêtement, est aiguë et nettement striée.
- 1-3 Pied ou stipe** : 6-15 x 1,5-3 cm, il est robuste, cylindrique, facile à séparer du chapeau, plein ou farci, finement strié au-dessus de l'anneau. Il est de couleur jaune. Il porte un anneau strié sur sa face supérieure, cet anneau est pendant, membraneux, persistant et de même couleur que le pied. La base, plus épaisse, est enfermée dans une volve blanche, très ample en forme de sorte de sac.
- 1-4 Chair** : épaisse et ferme, de couleur blanche subtilement teintée de jaune, sauf sous la cuticule où elle est nettement jaune. Odeur et saveur agréables.
- 1-5 Lames** : libres à l'insertion à proximité du pied, elles sont serrées, de couleur jaune pâle à jaune d'or ; certaines sont fourchues à proximité de la marge du chapeau. Présence de lamelles et lamellules. L'arête est finement denticulée ou floconneuse.
- 1-6 Sporée** : blanche.
- 1-7 Habitat** : espèce thermophile surtout rencontrée dans le midi et l'est de la France, dans les bois de feuillus, sur terrain siliceux.
- 1-8 Répartition** : champignon plus fréquent dans le sud de l'Europe, de juillet à octobre, de la plaine à l'étage collinéen.

2-OBSERVATIONS

Cette amanite doit son nom au fait qu'elle était appréciée par les empereurs romains dont Jules César.

3-INTERÊT

Champignon « gastronomique » se prêtant à de multiples recettes, pouvant également se consommer cru.

4-RISQUES DE CONFUSION

Cette espèce peut être confondue avec l'amanite tue-mouches (toxique), mais son pied jaune, son anneau jaune, ses lames jaunes la rendent de reconnaissance aisée si l'on reste attentif.

Vérfifié le 29 décembre 2012