

## TRICHOLOMA COLUMBETTA

**Nom de référence** : *Tricholoma columbetta* (Fr.) P. Kumm.

**Synonymes** : *Agaricus columbetta* Fr.  
*Gyrophila columbetta* (Fr.) Quél.

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

**Nom français** : tricholome colombette,

**Intérêt culinaire** : comestible.



## **1-DESCRIPTION**

- 1-1 Silhouette** : au sol, de dimension moyenne, avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe puis aplati. Couleur dominante : blanc.
- 1-2 Chapeau** : de 5 à 10cm de diamètre, convexe, puis aplati, il possède un mamelon obtus. Le revêtement est soyeux, brillant, finement fibrilleux, un peu visqueux par temps humide seulement, il est de couleur blanche mais avec l'âge cette couleur devient crème, il est parfois marqué de taches rougeâtres ou verdâtres. Le revêtement est facilement séparable de la chair du chapeau. La marge est aiguë, enroulée, flexueuse puis arrondie, elle peut être fendue et récurvée avec l'âge, elle est concolore au revêtement.
- 1-3 Pied ou stipe** : 6-8 X 2-3,5 cm, il est cylindrique, plein, dur, cassant, souvent un peu arqué. Sa surface est soyeuse, fibrilleuse longitudinalement (loupe), elle est blanche, et peut présenter des taches bleues ou rosâtres à la base, il est plein, dur, cassant.
- 1-4 Chair** : assez épaisse, ferme, fibreuse en particulier dans le pied, bien blanche et immuable. La saveur est douce, odeur non caractéristique ou à peine farineuse.
- 1-5 Lames** : échancrées ou subdécurrentes en filet à l'insertion sur le pied, assez serrées, elles sont de couleur blanche à crème-blanchâtre, parfois lavées de rose. Présence de lamelles et de lamellules. L'arête est mince, un peu dentée, concolore à la face des lames ou parfois marquée de rouge.
- 1-6 Sporée** : blanche.
- 1-7 Habitat** : souvent en petit groupe, surtout sous feuillus (hêtres, bouleaux...) mais parfois sous résineux, sur sol neutre ou peu acide. Cette espèce est peu fréquente.
- 1-8 Répartition** : en été et en automne en plaine et en montagne.

## **2-OBSERVATIONS**

La colombette se reconnaît facilement : elle est toute blanche et sa chair est inodore, la base de son pied est souvent tachée de bleu, et le revêtement du chapeau se retire facilement.

## **3-INTERÊT**

Comestible estimable, quand on se limite aux chapeaux des jeunes sujets. Séchés, les chapeaux se conservent assez longtemps. En début de cuisson il se teinte de rose.

## **4-RISQUES DE CONFUSION**

Il y a des risques de confusions avec *Tricholoma album* ou *Tricholoma pseudoalbum* à odeur désagréable, et saveur âcre, toxiques. Il faudra surtout ne pas confondre cette espèce avec les amanites blanches qui sont mortelles (*Amanita verna*, *Amanita virosa*, etc.)

**Vérfifié le**