

Zoom champignons ***Sarcoscypha coccinea, Bisporella citrina, Exidia thuretiana.***

Par Xavier Bossier.

xavier.bossier@wanadoo.fr

Un p'tit rouge ? En cette belle journée de décembre, Lionel venait de sortir une bouteille d'un vin dit historique car issu d'un cépage - le Côt à queue rouge - cultivé à Gaillac depuis le XV^e siècle. Avec des notes de prunes fraîches, de réglisse, d'épices et parfois de cuir, ce « Prunelart » se mariait parfaitement à l'environnement dans lequel nous avons jeté notre dévolu pour le déjeuner, une clairière, à l'entour, des sureaux, de l'aubépine, des cornouillers, *Prunus*, rares robiniers et des *Rubus* qui caracolaient dans l'air. Le canon servi, Lionel posa dans une herbe encore verdoyante la bouteille. À proximité du cul de celle-ci, il remarqua au sol une forme rouge. Il s'approcha et toucha de l'index la chose, qui lui parut molle et de consistance gélatineuse. Il s'aperçut également que la chose ressemblait à une coupe et qu'elle ne semblait pas adhérer directement au sol, comme il le pensait initialement, mais à une brindille tapie parmi des bryophytes et autres végétations herbacées. Il pinça la brindille en partie moussue, la souleva et la porta à hauteur d'yeux.

Lionel venait de mettre la main sur un champignon ascomycète de l'ordre des pézizales d'où son nom vernaculaire de Pézize écarlate.

Une coupe rouge écarlate à l'intérieur et plus rosé à l'extérieur portée par un stipe (pied) assez court, trapu, de couleur claire, voilà ce qui caractérise *Sarcoscypha coccinea* (Gray) Bourdier, champignon saprophyte hivernal. Il se rencontre en isolé, rarement en individus groupés, de décembre à mars-avril, sur branchettes et autres débris ligneux de feuillus morts ou pourrissants plus ou moins enfouis dans le sol et généralement colonisés par quelques bryophytes, de telle sorte que cette espèce peut être prise pour terricole, ce qui n'est bien sûr pas le cas. Son environnement de prédilection est souvent constitué d'aubépines, de ronces, de noisetiers, de

prunelliers et se doit de n'être pas trop perturbé par l'homme. Sa présence montre un certain équilibre écologique. Sa taille souvent modeste (1 à 3 cm de haut) peut être plus importante par allongement du stipe. La partie fertile en forme de petite coupe n'est pas fendue longitudinalement et est le plus souvent bien conformée, légèrement resserrée vers le haut, en tout cas dans sa jeunesse. La surface extérieure est finement veloutée et les bords de la coupe vont avec l'âge délicatement se riduler ou se créneler.

Attention toutefois à de rares variations de coloration de la coupe allant du jaune à l'orangé pouvant prêter à confusion avec d'autres genres et d'autres espèces : *Aleuria aurantia* dont la coupe est plus large, très souvent mal conformée, nettement plus ouverte et profondément incisée ou *Sowerbyella imperialis* mais dans ce dernier cas l'écologie et la saisonnalité lèveront le doute.

Par contre le risque de confusion est plus marqué avec des espèces proches de *Sarcoscypha coccinea* et dont seuls l'écologie ou un caractère morphologique les en distinguera. Il s'agit de *Sarcoscypha austriaca* à poils spiralés sur la surface externe et ayant son optimum de développement en altitude ou *Sarcoscypha jurana* inféodé semble-t-il aux tilleuls.

** **

Nous sommes à la fin de l'été, les températures sont estivales, le ciel azur. Lionel a choisi pour herboriser un site d'anciennes gravières aux berges colonisées à certains endroits par des cannes de Provence et à d'autres par des frênes communs, érables, cornouillers, peupliers carolins et un saule pleureur. Lieu idéal pour avoir un peu d'ombre et de fraîcheur mais également parfait pour, sous couvert de modération, goûter une boisson dont les ingrédients principaux sont le fenouil et la racine de réglisse. Un p'tit jaune ? dit Lionel. C'est fabriqué à Forcalquier et sa composition est strictement naturelle. Avec plus de 65 plantes et épices comme la cannelle, la bourrache, la cardamome ou l'aspérule odorante on est loin du procédé industriel, c'est ce qui permet d'avoir des arômes complexes et raffinés qui n'altèrent en rien le goût d'aliments consommés après. Il poursuit en indiquant qu'il avait amené une terrine maison, quelques cochonnailles artisanales et un peu de fromages issus de terroirs bien affirmés. Une fois faite bombance, les esprits relâchés, tout amenait à passer à l'heure ibérique. Les uns décroisaient leurs jambes, d'autres croisaient leurs bras sous la tête. Lionel quant à lui, portait la main vers son Opinel n°7 fiché sur un morceau de bois dans l'intention de le ranger, lorsqu'il se figea soudain. Après un très bref instant, il se pencha en direction de son couteau. Plus encore sa tête se rapprocha de la lame en inox. Tiens !? dit-il, tout en fronçant les sourcils. Il se releva

brusquement, fouilla dans une poche de son pantalon, sorti une loupe à main grossissement $\times 10$ et se courba derechef vers l'endroit qui semblait l'interpeller. Que sont ces petits points jaunes disséminés un peu partout sur ce bois mort de feuillus ? Il y regarda de plus près avec la loupe. Ha ! mais ce sont des apothécies dirait-on. Il se redressa. Rémy, viens voir, il y a quelque chose pour toi, c'est quoi ? répondit Rémy. Des apothécies jaunes. Je n'ai pas vu de thalle. Bah ! ne cherche pas, c'est un lichen, certainement un *Caloplaca* ou un *Lecanora* quelque chose, affirma Rémy. Bon si tu le dis. Le ton résigné de Lionel marquait néanmoins l'émanation d'un doute. À juste titre.

En effet ces apothécies jaunes peuvent être confondues avec celles d'un lichen. Même si ce dernier fait partie du règne des *Fungi*, il s'agit bien ici d'un champignon stricto sensu. La bisporelle jaune nommée aussi Hélotie citrine ou Calycelle citrine peut être assez fréquente. D'autant plus que son comportement grégaire permet sur un seul support d'avoir une concentration importante de ces petits boutons jaunes n'excédant pas 3 mm de diamètre, siège de la reproduction sexuée.

Vous pourrez voir *Bisporella citrina* (Batsch.) Korf et S.E. Carpenter de juillet jusqu'aux premières gelées selon les régions. Mais sa discrétion due à sa très petite taille demande un effort d'observation. Où la trouver ? Sur souches, troncs à terre, branches mortes ou bois pourrissant de feuillus, par exemple de *Fagus*. Vous l'aurez compris c'est un saprophyte.

Cette forme apothéciale jaune citrin pouvant virer au jaune orangé en vieillissant que nous observons paraît sessile, ce qui est souvent le cas mais parfois elle peut être brièvement stipitée. Le disque est concave dans sa jeunesse puis en gagnant en maturité s'aplanit pour enfin en vieillissant devenir convexe. La marge du disque légèrement plus clair que le disque lui-même devient au fur et à mesure plus proéminente, entière et un peu ondulée. L'ensemble est de texture ferme et charnue. En pratiquant une coupe longitudinale et sous microscope nous visualiserons des spores oblongues souvent obtuses parfois elliptiques, droites ou un peu courbes, hyalines, lisses avec une grosse gouttelette à chaque pôle, accompagnées parfois d'autres plus petites et de quelques granulations. Les mesures moyennes sont de (8) 12-14 (17) \times 3,5-5 μm .

** ** *

Lionel était assis non loin d'une série de platane. À l'entour des *Quercus*, *Crataegus*, *Fraxinus*. Un peu partout des branches mortes tombées lors du dernier coup de vent. Les températures assez fraîches et le ciel bâché auront eu raison, ce jour, de nombreux participants à cette sortie naturaliste au cœur de l'hiver. Nous n'étions

que deux aux pieds de Lionel, lequel épicurien dans l'âme, ne résista pas à ouvrir une bouteille d'un château Lapompe 1^{er} cru de Pouze. Mais ce que ne soupçonnait pas Lionel, c'est que juste à côté de lui, sur le revers d'une branche tombée d'un platane et restée en équilibre sur d'autre végétation à un mètre environ du sol, se trouvait une façon de mollard blanc nacré avec des nuances bleutées. En regardant de plus près et en touchant du doigt, la matière parut gélatineuse, coriace avec parfois des effets de transparence. L'humidité due aux précipitations abondantes de la veille était encore bien présente. Ce mollard formait une plaque de 5 cm environ, l'aspect très cérébriforme de la surface externe ne présentait aucune ornementation. Ondulations et bosses ayant seules droit de cité avec juste à certains endroits la complicité de quelques plis. En essayant de retirer cette forme avec l'ongle, nous ne pûmes que constater qu'elle était bien appliquée à son support. C'est Joseph-Henri Léveillé (1796-1870, médecin et mycologue français) qui en 1848 dédia à Gustave Adolf Thuret (1817-1875, botaniste français) ce discret champignon gélatineux sous le nom de *Tremella thuretiana* Léveillé aujourd'hui nommé ***Exidia thuretiana*** (Léveillé) Fries. Certains lui ont donné comme nom vernaculaire Exidie portière, ce qui est une erreur de langage due à la confusion entre le nom propre Thuret et le mot grec *thura* signifiant porte d'où par extension portière. Mieux vaut se référer à Exidie blanche ou si l'on ne veut pas faire d'impair : Exidie de Thuret. Ce champignon basidiomycète peut se voir toute l'année, néanmoins c'est en arrière-saison (automne et hiver) qu'on l'observera au mieux de sa forme sous condition d'humidité suffisante. Il est plus ou moins répandu selon les régions. Ses supports habituels sont des souches, des troncs abattus ou tombés naturellement, des branches mortes (ou non) tombées au sol. L'essence de feuillus de prédilection semble être les *Fagus*, ce qui n'exclut aucunement d'autres genres comme les *Quercus*, *Crataegus*, *Ilex*, *Fraxinus*, *Rhamnus*, *Juglans*...

La sporée est blanche. Les spores ressemblent à des grains de haricots, autrement dits cylindriques arquées. Pas d'ornementations de paroi mais il peut y avoir parfois un contenu granuleux à l'intérieur des spores. Ces dernières ont des mesures de (12) 15-18 (24) × 4,5-7 µm.

Alors maintenant que vous avez dans l'œil ces trois espèces, vous pouvez partir à leur recherche.

Bibliographie :

COURTECUISSÉ R. et **DUHEM B.**, 2007. *Guide des champignons de France et d'Europe*. Ed. Delachaux et Niestlé.

EYSSARTIER G. et **ROUX P.**, 2017. *Guide des champignons de France et d'Europe*. Ed. Belin.

EYSSARTIER G., 2018. *Champignons, tout ce qu'il faut savoir*. Ed. Belin.

Webographie :

Smnf.fr

Amfb.eu

MycoDB.fr

Champyves.pagesperso-orange.fr

Mycorance.free.fr

Mycobank.org

Indexfungorum.org



Sarcoscypha coccinea (Gray.) Bourdier (photos de Xavier Bossier)



Bisporella citrina (Batsch.) Korf et S.E. Carpenter (photos de Jean-Pierre Gavériaux)



Exidia thuretiana (Leveillé) Fries (photos de Xavier Bossier)

