Xerocomus badius (Fr.) Gilb.
(Bolet bai)

Identifiants : 41126/xerobadi

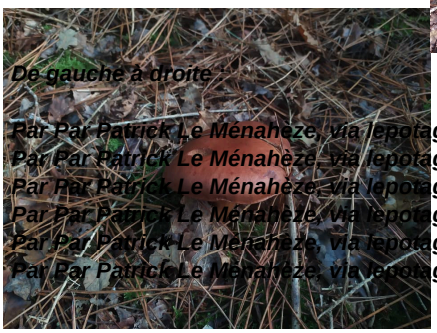
Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 16/04/2024

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Fungi ;***
    - ***Division : Basidiomycota ;***
    - ***Classe : Agaricomycetes ;***
    - ***Ordre : Boletales ;***
    - ***Famille : Boletaceae ;***
    - ***Genre : Xerocomus ;***
- ***Synonymes : boletus badius, Imleria badia ;***
- ***Synonymes français : cèpe des châtaigniers ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bay boletus, Bay-capped bolete, The bar-brown bolete, ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  C'est un très bon comestible jeune, mais plus petit que le cèpe de Bordeaux. De par sa saveur agréable de noisette, il est considéré par certains récoltants comme son équivalent (son parfum étant fort proche), mais reste relativement dédaigné{{{wiki. La mousse (pores) des sujets plus âgés est généralement enlevée, ne serait-ce que parce qu?elle plus souvent envahie par les vers et qu?on les y remarque moins facilementµ{{{(rp*). C'est, avec le thé, la seule source connue de théanine, un acide aminé au goût umami (« savoureux »){{{wiki.

  ⚠

  Ce champignon peut accumuler les polluants (tels que les métaux lourds). Confusion possible avec le Bolet subtomenteux et d?autres de la même famille, également comestibles ou amers (se méfier, tout-de-même, du Bolet de satan, au pied rouge et au chapeau blanc, qui, lui, est toxique).Ce champignon peut accumuler les polluants (tels que les métaux lourds). Confusion possible avec le Bolet subtomenteux et d?autres de la même famille, également comestibles ou amers (se méfier, tout-de-même, du Bolet de satan, au pied rouge et au chapeau blanc, qui, lui, est toxique){{{{(dp*)(wiki).
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***



De gauche à droite

Par Par Patrick Le Ménahèze, via l'epotager-demesreves
Par Par Patrick Le Ménahèze, via l'epotager-demesreves
Par Par Patrick Le Ménahèze, via l'epotager-demesreves
Par Par Patrick Le Ménahèze, via l'epotager-demesreves
Par Par Patrick Le Ménahèze, via l'epotager-demesreves
Par Par Patrick Le Ménahèze, via l'epotager-demesreves

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée *{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.

    Original : It is a temperate plant *{{{0(+x)}}}*.

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Autriche, Belgique, Grande-Bretagne, Chine, République tchèque, Europe, Italie, Mexique, Amérique du Nord, Pologne, Roumanie, Russie, Sicile, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Turquie, Ukraine *{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.

    Original : Africa, Asia, Austria, Belgium, Britain, China, Czech Republic, Europe, Italy, Mexico, North America, Poland, Romania, Russia, Sicily, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Turkey, Ukraine *{{{0(+x)}}}*.

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***mycorance.free :*** http://mycorance.free.fr/valchamp/xerocomus_badius.htm ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Boletus_badius (en français) ***;***

  dont classification :

  dont livres et bases de données : *0* ***"Food Plants International" (en anglais) ;***

dont biographie/références de ^{0}"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Gryzenhout, M., 2010, Mushrooms of South Africa. Pocket Guide. Struik. p 76 ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 235 ; Jordan, P., 2000, The Mushroom Guide and Identifier, Hermes House, p 40 ; Kalac, P. and Svoboda, L., 1999, A review of trace element concentrations in edible mushrooms. Food Chemistry 69: 273-281 ; Kaufmann, B. et al, 1999, The Great Encyclopedia of Mushrooms. Konemann. p 26 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 (As Boletus badius) ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 50 ; Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 198 ; Szanto, Zs et al, 2007, Current Radioactivity Content of Wild Edible Mushrooms. Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry, Vol. 273, No. 1: 167â€“170 ; www.plantnames.unimelb.edu.au