

Limacella delicata

Limacella sp.

Jean-Luc Muller

Les *Limacella* sont encore bien discutés et la pauvreté iconographique de certaines d'entre elles montre bien que le travail effectué pour essayer de débrouiller ce genre a dû être fastidieux. Il suffit de voir le nombre de page que leur consacre Neville/ Poumarat dans le tome 9 des *Fungi Europaei* (2004) pour s'en rendre compte.

Nous ne voulons pas ici remettre en cause ce qui a été dit ou fait mais nous souhaitons simplement, par nos récoltes, apporter un témoignage supplémentaire à tout ce qui existe déjà. Voici une description de *L. delicata*, tel que nous avons pu l'observer dans un jardin, sur terrain sablonneux, légèrement couvert d'écorces de pins, sous Genêt à petites feuilles (*Genista microphylla*).

Le chapeau, sans pigment rouge, légèrement visqueux chez les jeunes était sec sur les plus anciens. De teinte rose brunâtre, le mamelon central, large et bas, se montre plus sombre. Le revêtement pileique, quelquefois fendu plus ou moins grossièrement, laisse apparaître le fond blanc de la chair.

Les lames sont blanchâtres, ventrues et moyennement serrées. L'arête est concolore.

Le stipe, évasé vers le haut et aminci à la base, est de longueur égale ou inférieure au diamètre du chapeau ce qui lui donne un aspect trapu. Sa couleur nous est apparue rosée sur un fond plutôt clair.

C'est à propos de l'odeur que la discussion entre mycologues est la plus vive. Pour notre part, nous l'avons trouvée, sur le frais, très légère voire subnulle et difficilement définissable. Par contre, les personnes ayant pu observer le lendemain nos spécimens et après trituration, leur ont trouvé une odeur farinolente ce qui rejoint la description de Neville/Poumarat et autres "*odeur subnulle ou parfois de farine et seulement à la coupe*".

Markus Wilhelm dans SZP/BSM 1995 parle "*d'odeur et saveur, à la coupe et au frottement désagréablement farineuse*." ainsi que Röllin & Anthoine (in bulletin FMDS (2001) 161 : 27-31) qui semblent reconnaître dans leur *Limacella* le *L. roseofloccosa* de M. Wilhelm à cause de l'odeur farineuse constatée dans leurs récoltes.

Kühner, (1936 : 201) cite "*odeur légère de bois vert, absolument pas farineuse*", (ce qui est bien le cas de nos exemplaires mais seulement sur le frais).

Quant à la microscopie, elle semble «bien calée» et ne nécessite pas que l'on en reparle ici. Les auteurs de description sur l'espèce ayant largement commenté cet aspect.



Limacella delicata
(fr.) Konrad & Maublanc
= *Limacella roseofloccosa*
Hora

Limacelle rosée

Dans terrain sablon-
neux/limoneux légèrement
couvert d'écorces de pins,
sous Genêt à petites feuilles
(*Genista microphylla*)

En conclusion, *Limacella delicata* Fr. Konr. & Maub. (= *L. roseofloccosa* Hora = *L. delicata*-
var.) semble avoir pour constante (caractères identiques retrouvés chez plusieurs auteurs ainsi
que chez nous) :

- Espèce peu charnue à chapeau rose plus ou moins foncé avec un mamelon central étalé plus
foncé.
- Des lames blanchâtres à arêtes concolores.
- Un port trapu avec un stipe aminci à la base.
- Une odeur subnulle sur le frais mais farinolente après trituration.

Son habitat également semble plutôt héliophile, la plupart des récoltes sont signalées dans des
jardins (ou en lisière).

L. delicata est certes proche de *L. glioderma* et *L. vinosorubescens* mais les différences tant
de port, couleur, odeur, habitat sont telles qu'on peut fortement douter de l'identité de ces
taxons et que ces trois *Limacella* méritent bien leur rang d'espèce. Mais il ne s'agit là que
d'une appréciation de plus dans cette jungle «limacellique».



Pour *Limacella sp*, les caractères que
nous avons observés sur le frais,
nous ont permis, très rapidement de
l'éloigner de *L. delicata*. En effet,
dans les deux récoltes que nous
avons faites (espacée d'environ 8
Km), sous Charmes / Chênes en fo-
rêt de la Hardt la distinction avec
celle-ci a été relativement aisée.
Le port, élancé sur tous les spéci-
mens, ainsi que la forte odeur de pas-
tèque (pour certains) ou concombre

Limacella vinosorubescens Furrer-Ziogas
= *Limacella delicata* var. *vinosorubescens* (Furrer-Ziogas) Gminder

(pour d'autres), dégagée après trituration nous éloignaient de la précitée.

La couleur de l'espèce, brun-rosâtre au départ prend des tons roses avec l'âge aussi bien sur le chapeau que sur le stipe. Pas de couleurs vineuses apparentes, mais un rose différent de celui de *L. delicata*, plus prononcé, plus rougeâtre.

Chapeau, finement squameux, convexe s'ouvrant pour s'aplanir et même se redresser légèrement sur le



tard. La cuticule prend un aspect diffracté avec l'âge. Visqueux devenant vite glabre, aspect qu'il gardera jusqu'à la fin. Revêtement piléique entièrement rosâtre à centre plus foncé. Les lames, libres, sont larges, peu serrées, ventrues arrondies, teintées de rose pâle. Cette teinte est plus intense aux endroits froissés.

Le stipe est élancé, glabre, rétréci en haut avec une base amincie. Plutôt lisse et rose pâle dans la partie haute, il est marqué de restes de voile roses sur les deux tiers du bas.

En conclusion, voici encore une Limacelle où l'on se retrouve avec des caractères macroscopiques appartenant soit à *L. vinosorubescens* Furrer/Ziogas soit à *L. roseola* Murril ou même à *L. glioderma*.

Malheureusement, aucune microscopie n'est disponible, ces spécimens ayant été attribués, trop rapidement peut-être, à *L. vinosorubescens*.

Une teinte générale rosée apparue tôt, un port élancé et son caractère lisse au toucher pourraient plaider pour *L. roseola* (ce dernier étant toutefois synonymisé avec *L. vinosorubescens* par A. Gminder)

L'aspect micacé du chapeau, les lames larges, émarginées, sublibres iraient bien à *L. vinosorubescens*.

Et pour tout compliquer, l'odeur très forte de pastèque (ou concombre) après trituration (pas du tout de farine) n'est donnée, par certains auteurs, que pour *L. glioderma* !!! En effet, alors que pour *L. roseola* je n'ai trouvé aucune mention d'odeur pour *L. vinosorubescens* on ne trouve pratiquement que des odeurs de farine (sauf L. Galliot, bull. SMPM 2002 qui parle également d'odeur de concombre)

Cependant, il se pourrait que, pour certains « nez », l'odeur de pastèque/concombre soit confondue avec celle de farine. A ce propos, écoutons Régis Courtecuisse (in Champignon de France et d'Europe), au sujet de *Tricholoma populinum* "Odeur et saveur très farineuse, de concombre ou de pastèque".

La même odeur pouvant donc être interprétée différemment, le port, la couleur et l'aspect général iraient bien, à mon avis, à *L. vinosorubescens*, mais je crois, pour ma part, plus sage d'attendre encore un peu afin de retrouver ces espèces. Un réexamen avec des détails macros-

scopiques et microscopiques supplémentaires pourront peut-être nous permettre de nommer ces spécimens avec la rigueur qui s'impose.

Bibliographie :

Furrer-Ziogas, C. *Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde* –47 (12), Sondernummer 73 : 213-218 (1969).

Gröger, F.– *Boletus*, Jahrg. 19, 1995, Heft 1. S. 1-3.

Breitenbach, J. & Kränzlin, F. – Champignons de Suisse – Tome IV, p 158-159.

Gminder, A.– *Zeitschrift für mykologie* – 60 (2) : 372-398 (1994).

Courtecuisse, R. – Note de reconnaissance macroscopique des principales espèces de champignons du nord de la France –III. Le genre *Limacella* Earle, *Bulletin de la Société Mycologique du Nord* – 34 : 9-13 (1984).

Boertmann, D., 1996 – *Rosabrun Snekkehat* (*Limacella delicata* var. *vinosorubescens*) I Danmark Svampe, 34 : 31.

Ludwig, E. *Pilzkompodium. Band 1, Abbildungen.* IHW – Verlag, Eching, 192p. pl 81 fig. 43.2 A et B (2000).

Coutecuisse, R. & Duhem, B.1994 – Guide des champignons de France et d'Europe, 476p. P 272.

Romagnesi, H - Quelques espèces rares ou nouvelles des macromycètes.IX-Amanitacées. *Bulletin SMF* 98 (2) : 165-173 (1998).

Neville P. & Poumarat S. – *Fungi europaei,- Amaniteae* – Tome 9, p 177-197. pl. p.834 Phot. 3.A, 8.A-B-C.

Galliot L. – Société Mycologique du Pays de Montbéliard – Bulletin SMPM 2002.