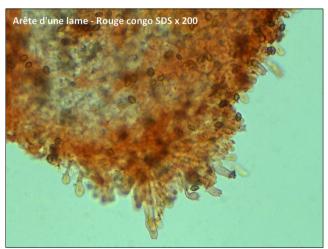




Cortinarius amoenolens
Robert Henry ex Peter Darbishire Orton 1960









Le chapeau est charnu, convexe, largement mamelonné à l'âge adulte, à marge fortement enroulée dans la jeunesse.

La cuticule est jaune ocre, un peu brun roux au disque, puis à reflets olivâtres, recouverte d'une viscosité amère caractéristique.

Le champignon dégage une odeur fruitée agréable, de mirabelle ou de prune selon les auteurs, parfois peu perceptible.



Le **stipe**, mauve lilas en haut, plus pâle en bas, s'élargit en un gros bulbe marginé au bord arrondi, enveloppé de voile membraneux jaune ochracé.

Le mycélium est blanc.

Ecologie

Ce cortinaire se rencontre l'automne, sous feuillus, surtout hêtres et chênes, sur sol riche, plutôt calcaire.



La cortine est constituée de multiples filaments très fins tendus entre la marge du chapeau et le stipe chez le jeune champignon. Elle est formée des hyphes de la cuticule, adhérentes au pied, qui se sont étirées lors de l'ouverture du chapeau. La cortine se rompt à maturité et ses fibrilles restent appliquées sur le pied, où le dépôt des spores la colore de rouille.

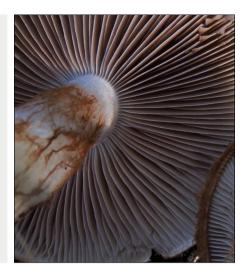
Il est ainsi aisé de recueillir des spores mûres en l'absence de sporée.

Cette cortine, tendue entre le stipe et la marge du chapeau, et protégeant les lames, est nommée voile partiel.

La présence de cette cortine a donné son nom au genre Cortinarius.



Les lames jeunes sont crème, puis d'un mauve délicat qui s'assombrit ensuite en lilas grisâtre. Elles sont légèrement échancrées et l'arête est plus pâle. La sporée étant brun rouille, elle donnera aux lames matures une teinte cannelle claire.



Systématique

Division
Basidiomycètes
Classe
Agaricomycètes
Ordre
Agaricales
Famille
Cortinariacées



L'arête est partiellement fertile.

Les basides, dispersées au sein des cellules marginales, les dominent fortement et donnent à l'arête une allure échevelée.

Les **cellules** marginales sont clavées, banales. 15-20 x 6-8 µm.





Une confusion, due en partie à d'anciennes interprétations, est parfois possible avec C. anserinus, qui lui, dégage une odeur de viande rôtie, et dont les spores ne sont pas papillées.



Les **basides** sont tétrasporiques. $30-35 \times 9-10 \mu m$.





Les **cloisons** des hyphes assurent entre autres un rôle prépondérant : assurer le déplacement du cytoplasme, de ses inclusions et des noyaux d'un article à l'autre de l'hyphe.



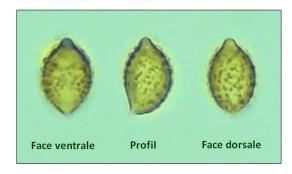


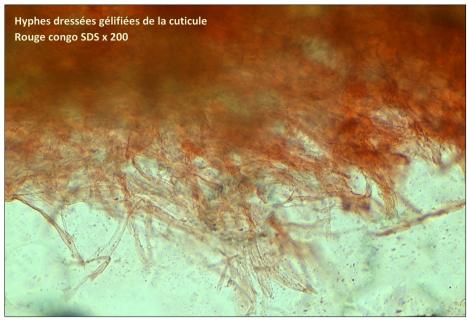
Pour cela, la cloison est percée d'un trou, le dolipore, qui s'ouvre ou se ferme selon les nécessités.

Au microscope, les dolipores apparaissent comme deux petits traits parallèles, violets ou orangés.

(Voir le mot dolipore en tête de la liste des champignons). Les spores verruqueuses, en majorité citriformes, présentent une papille proéminente en leur sommet, caractéristique de cette espèce.

Sur la face ventrale , l'apicule se laisse apercevoir, alors qu'il est invisible en vue dorsale.





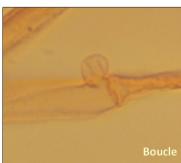
Le revêtement piléique est constitué d'un épicutis épais d'hyphes dressées gélifié en surface, \times 3-6 μm surmontant une trame d'hyphes parallèles \times 10-15 μm à pigmentation membranaire légère brun clair.

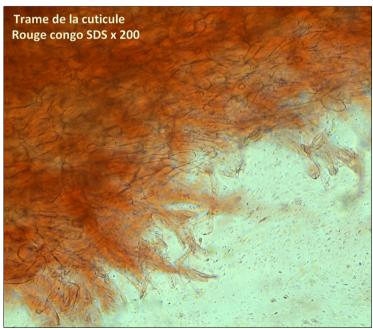
Les **boucles** sont nombreuses.



La **chair** est bleu mauve dans le stipe, blanchâtre dans le chapeau et le bulbe.

La **cuticule** réagit en brun clair à la potasse KOH.









Le **genre Cortinarius**, dont il existe de multiples espèces, est réparti en quatre sous-genres, que l'on différencie par la viscosité du chapeau ou du pied.

Chapeau visqueux et pied sec délimitent le sous-genre **Phlegmacium**.

Chapeau non bleu, ocre plus ou moins olivâtre, peu de réactions aux bases délimitent la section **Glaucopodes**.

Cortinarius amoenolens est classé dans la section Glaucopodes.

Il peut être plus simple d'apprendre à reconnaître ce champignon, que d'apprendre à le déterminer selon les règles de l'art.

Il est caractérisé par

- . la saveur amère de sa cuticule visqueuse,
- . les restes de voile jaune sur le rebord du bulbe,
- . l'odeur fruitée de la chair, parfois imperceptible cependant,
- . la couleur ochracée du chapeau et bleu violacé des lames et du stipe,
- . la forme de ses spores.

Statut trophique

Les Cortinaires sont sans doute tous **mycorhiziens**, et chaque espèce vit en **symbiose** avec un ou quelques arbres bien spécifiques. On les trouve alors plutôt en forêt où le genre Cortinaire domine.

Les mycorhizes résultent de l'association entre les filaments mycéliens d'un champignon et les racines d'une plante. Il existe plusieurs cas : les Cortinaires forment des **ectomycorhizes** (voir le mot mycorhize en tête de la liste des champignons).

Les **échanges** de **nourriture** s'effectuent au niveau de ces mycorhizes : eau et sels minéraux du champignon vers la plante, molécules carbonées (sucres) de la plante vers le champignon. Cette association à bénéfices réciproques se nomme **symbiose**.

Les Cortinaires supportent mal l'acidification des sols, et sont donc des **indicateurs biologiques** importants de la santé d'une forêt.

Détermination

Avec le GEPR 4, G. Eyssartier et P. Roux, suivre :

Clé principale p. 46 :

Lames échancrées, sporée rouille,

b – Pied avec une cortine – au sol, sur la terre – espèce charnue

Genre Cortinarius

Genre Cortinarius p. 722:

Espèces à pied visqueux ou à chapeau nettement amer,

a – Pied avec un bulbe marginé net, Teintes bleues dans les lames

Cortinarius amoenolens

Étymologie

Du latin cortina = voile, amoenus = agréable, olens = qui sent

Cortinarius amoenolens : Qui porte un voile et a une odeur agréable.

Références

Bidaud A. Möenne-Laccoz P. Reumaux P. - Atlas des Cortinaires 1990 -2017 *Cortinarius amoenolens Pars 17, planche 697, fiche 929.* **Brandrud T. Lindström H. Marklund H. Melot J. Muskos S.** - Flora Photographica, Cortinarius 1990 - *Cortinarius anserinus B 52* **Clémençon Heinz -** Cytology and Plectology of the Hymenomycetes 2012 - *Boucles p. 23-24 - Dolipores p. 10-14 - Ectomycorhizes p. 447-453.*

Garon D. Guéguen JC. - Biodiversité et évolution du monde fongique 2015 – Mycorhizes p. 65-70

Fiche réalisée en novembre 2020 par Françoise Féréol