

LE CHAMPIGNON DU MOIS DE NOVEMBRE: CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES (TROMPETTE DES MORTS)



DESCRIPTION

Champignon comestible.

Chapeau : de 3 à 14 cm, en entonnoir et creux jusqu'à la base, de couleur noir, gris foncé ou brun noirâtre en séchant. Le bord est arrondi et sinueux.

Lames: La trompette des morts ne possède ni lames, ni plis, ni aiguillons. Le dessous du chapeau est quasiment lisse, de couleur grise un peu plus claire que le dessus du chapeau.

Pied: de 2 à 9 cm de haut, un peu moins de 1 cm de diamètre à 2 cm.

Chair: noire, mince, assez coriace, avec une odeur aromatique plutôt agréable. C'est un bon comestible.

Habitat : sur les terrains acides, sous différents feuillus (châtaigniers, hêtres, chênes)

Risque de confusion :

• Craterellus cinereus



Craterellus cinereus (ci-dessus), la chanterelle cendrée, de plus petite taille (2 à 6 cm), avec des plis bien formés sous le chapeau, et une odeur de prune mirabelle. Elle est également comestible mais plus rare.

• Craterellus sinuosus



Craterellus sinuosus, la chanterelle sinueuse, également de plus petite taille, au chapeau brun jaunâtre à brun gris à bord fortement ondulé. Les plis sont plus ou moins bien formés, de couleur gris-beige. Son odeur est faiblement fruitée. De même habitat que la Trompette de Morts et également comestible, ce champignon reste peu courant.

Crédits photos : Charles Rougier

Source : Société Mycologique du Dauphiné

LIENS

• N'hésitez pas à consulter notre site (https://www.smd38.fr/) [1]