





Bolet amer ( <i>Tylopilus felleus</i> )		Cèpe de Bordeaux ( <i>Boletus edulis</i> )	
			
Photo F. Draye - ©		Photo M. Lecomte - ©	
			
<b>Critères et caractères discriminatifs, rangés par ordre d'importance</b>			
<b>Très amer ; impossible à avaler</b>	<b>Goût</b>	<b>De noisette, très agréable</b>	
<b>Blancs, devenant rose</b>	<b>Tubes</b>	<b>Blancs, devenant jaunes</b>	
Beige gris, brunissant à la longue	<b>Chapeau</b>	Couleur noisette, <b>avec un liseré blanc</b> à la marge	
Couvert d'un <b>réseau brun noir</b> , à larges mailles	<b>ped</b>	Obèse, à <b>réseau blanc dans la partie supérieure</b>	
En forêt, surtout sous conifères	<b>Biotope</b>	Ubiquiste (feuillus et épicéas)	
Pas de syndrome d'empoisonnement, mais son amertume le rend inconsommable.	<b>Santé</b>	Excellent comestible, si consommé dans des limites raisonnables.	
<b>Remarque :</b> ces deux espèces sont très faciles à confondre lorsqu'on se trouve en présence de petits exemplaires, en cours de développement. Il est donc nécessaire de les goûter pour confirmer une détermination. En général, <i>T. felleus</i> apparaît plus tôt dans la saison.			

Pour d'autres photos, voir les « Listes mycologiques », sur ce site.

Pour les détails du syndrome, voir le fichier « Les syndromes d'empoisonnement », dans le même dossier.