

# Palomet

## *Russula virescens*



Dessiné par Pierrette Lambert

Gravé en taille-douce  
par Joseph Rajewicz

Format vertical 30 x 40,85

25 timbres à la feuille

Vente anticipée le 5 septembre 1987  
à Paris

Vente générale le 7 septembre 1987

A la fin de l'été, nos sous-bois se parsèment des taches claires ou vivement colorées que forment les basidiocarpes des russules. Dans ce genre, les teintes varient, avec une multitude de nuances, du blanc, de l'ivoire, du gris-brun à tous les jaunes, les verts et la gamme complète des rouges, depuis le rose jusqu'au pourpre et au violet.

Selon toute vraisemblance, le nom de Palomet dérive de palomette, donc de palombe, évoquant par là des reflets gorge-de-pigeon; dans certaines régions, on appelle aussi ce champignon verdet ou bise verte (encore une allusion au pigeon biset). Le revêtement du chapeau est typiquement vert avec le centre plus foncé ou des plages décolorées. La surface est mate, farineuse, craquelée en petites plaques poudreuses et sèches. Ces particularités d'aspect font de la russule verdoyante - ou verdissante, traduction littérale

de *Russula virescens*, binôme latin qui la désigne scientifiquement - une espèce facile à distinguer.

On reconnaît également les basidiocarpes du Palomet à leur stipe blanc, parfois taché de roussâtre, cylindrique ou évasé vers le haut, ferme puis spongieux, portant un chapeau d'abord arrondi, ensuite étalé, convexe, devenant bosselé à marge flexueuse, d'un diamètre de 6-12 cm. Les lamelles d'un blanc-crème légèrement rosé sont assez serrées, larges et souvent fourchues vers le stipe.

Le Palomet est particulièrement recherché car la chair épaisse, granuleuse et ferme du chapeau a une saveur douce et agréable, rappelant un peu celle de la noisette; c'est sans conteste la meilleure espèce comestible du genre. Elle vient de juin à septembre, par temps chaud, sur sol sec siliceux, dans les bois de feuillus.

On ne peut guère confondre le Palomet avec d'autres champignons de couleur verte. Parmi les russules de cette teinte, la plus répandue est la russule charbonnière *R. cyanoxantha* dont le chapeau légèrement ridé, humide au début, va du violet au vert-de-gris; il s'agit également d'une espèce comestible.