

## ETALONS CHIMIQUES proposés par Marcel LOCQUIN<sup>1</sup> pour les odeurs fongiques

Odeur reconnue	étalon chimique	Espèce
ail	bisulfure d'allyle	<i>Marasmius alliaceus</i>
ammoniaque	ammoniaque	<i>Mycena stipata</i>
anis	anéthol + fanon + safrol + estragol	<i>Clitocybe odora</i>
beurre frais	diacéthyle	<i>Lentinus tigrinus</i>
beurre rance	acide butyrique	<i>Collybia butyracea</i>
bonbons anglais	acétate d'amyle	<i>Russula atrorubens</i>
camphrée	camphre	<i>Cortinarius subtortus</i>
cannelle	aldéhyde cinnamique	<i>Pholiota apicrea</i>
caoutchouc	isoprène	<i>Russula pectinatoides</i>
chlore	eau de Javel	<i>Entoloma nidorosum</i>
chou pourri	sulfure d'hydrogène	<i>Micromphale perforans</i>
cire	acide phénylacétique	<i>Lactarius hygginus</i>
concombre	carvacrol	<i>Macrocystidia cucumis</i>
corne brûlée	acide valérianique	<i>Cortinarius camphoratus</i>
coumarine	coumarone	<i>Tricholoma caligatum</i>
crustacés - marée	triméthylamine	<i>Russula xerampelina</i>
cyanique	aldéhyde benzoïque + cyanure de potassium	<i>Clitocybe nebularis</i>
de chewing gum	acétate d'amyle + traces de cadinène	<i>Entoloma pleopodium</i>
farine	heptylate de phényl-éthyle + acétate nonylique + isobutyle quino- léine	<i>Clitopilus prunulus</i>
farine rance	heptylate de phényl-éthyle + acé- tate nonylique + traces alcool bu- tylique	<i>Tephroclybe rancida</i>
fétide	indol	<i>Russula foetens</i>
fruitée à dominante d'orange	β méthyl naphthyl cétone	<i>Hebeloma sacchariolens</i>
fruitée à dominante de jasmin	jasmane + acétate de benzyle	<i>Inocybe corydalina</i>
fruitée à dominante de lavande	linalol levogyre	<i>Hygrophorus pudorinus</i>
fruitée à dominante de poire	essence de bergamote	<i>Inocybe bongardii</i>
fruitée à dominante de rose	alcool phényl-éthylque	<i>Russula risigallina - R. chamae- leontina</i>
fruitée à dominante de violette – iris	ionone	<i>Lepista irina</i>
fruitée acidulée	acide acétique dilué + acétate d'amyle	<i>Lactarius citriolens</i>
gaz	acétylène	<i>Tricholoma sulfureum</i>
géranium – pélargonium	acétate de géraniol	<i>Lactarius decipiens</i>
iodée	vapeurs d'iode	<i>Mycena metata</i>
médicamenteuse	salicylate de méthyle + aldéhyde salicylique + traces de cadinène	<i>Sistostrema confluens</i>
mentholée	menthol	<i>Russula lepida</i>
miel	paraméthylquinoléine	<i>Inocybe cookei</i>
musc	mucone + acétate de linalyle + traces de butyrate de linalyle	<i>Tuber melanosporum</i>
noix de coco	trilauryl glycéride	<i>Lactarius glyciosmus</i>
pain d'épices	diméthylhydroquinone	<i>Russula melliolens</i>
persil	sparassol	<i>Cortinarius venetus</i>
phéniquée, encre	phénol	<i>Agaricus xanthoderma</i>
poivrée	pipérine	<i>Tricholoma atrosquamosum</i>

<sup>1</sup> « Mycologie Générale et Structurale », de M. Locquin, 339-346, Masson, 1984

raphanoïde (de rave)	isothiocyanate d'allyle	<i>Amanita citrina</i>
réglisse	catéchine	<i>Bankera fuligineo-alba</i>
savon	stéarate de sodium	<i>Tricholoma saponaceum</i>
spermatique	pipéridine	<i>Inocybe geophylla</i>
Suif rance	acide sébacique + sébaçate d'éthyle	<i>Mycena inclinata</i>
thérébentine	pinène	<i>Ischnoderma benzoïnum</i>
vanille	cinnamate de cinnamyle, vanillal	<i>Pseudocraterellus undulatus</i>
vinaigre	acide acétique	<i>Collybia peronata</i>
vireuse	phellandrène + cadinène	<i>Amanita phalloides</i>

Nous vous convions fortement à visiter ce lien :

[http://www.mycodb.fr/guide\\_odeur.php](http://www.mycodb.fr/guide_odeur.php) qui dresse une liste impressionnante d'espèces, référencées selon 103 odeurs différentes.

Certaines fragrances sont subtiles et demandent un entraînement certain pour être reconnues. Qui n'a pas prononcé cette phrase : « je connais cette odeur, mais je n'arrive pas à lui mettre un nom ! »

Cette base de données mérite toute votre attention.

#### **Note personnelle** (Marcel Lecomte)

Les goûts, les couleurs, et encore plus les odeurs, appartiennent au monde du subjectif, et peuvent faire l'objet d'interprétations très diverses, voire divergentes ou quasi opposées.

L'essentiel est que chacun se constitue un référentiel personnel, basé sur certaines constantes incontournables, comme l'ail, l'iode, l'anis, le chou pourri, le vinaigre, le phénol, le coco, le chlore, les crustacés, le floral, le fruité. La persistance de ces références nécessite des séances d'entraînements réguliers, comme celles réalisées par les oenophiles.