Thymus x citriodorus (Pers.) Schreb. 1811, 1753 (Thym citronné)

Identifiants : 39120/thyxci

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Thymus ;***

- ***Synonymes : Thymus fragrantissimus [Thymus x citriodorus (Pers.) Schreb. cv. 'Fragrantissimus'], dont homonymes : Thymus citriodorus ;***

- ***Synonymes français : thym citron, thym orange [cv. 'Fragrantissimus'], thym à odeur de citron, marjolaine citronnée, thym odorant [cv. 'Fragrantissimus'], thym citron doré [cv. 'Aureus'], thym argenté [cv. 'Variegatus'], thym citron argenté [cv. 'Variegatus'] ;***

- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : lemon thyme, lemon-scented thyme , Tomillo ;***

- ***Note comestibilité : *******

- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles, herbe$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

  $^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) : les feuilles sont utilisées pour parfumer les salades, les soupes, les sauces, le poisson, la volaille, les desserts au fromage et des boissons ; les feuilles sont utilisées en infusion pour faire du thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles sont utilisées pour parfumer les salades, les soupes, les sauces, le poisson, la volaille, les desserts au fromage et les boissons. Les feuilles sont utilisées en infusion pour faire du thé

  néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Usages médicinaux : Le thym citron possède de nombreuses propriétés : il est antiseptique, antitussif et même cicatrisant$^{\{\{\{wiki}$;***

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

De gauche à droite :

Par cf. wiki, via wikimedia
Par Forest & Kim Starr, via wikimedia

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Jardins botaniques de Hobart[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 5-10. Hobart Botanical Gardens[{{{0(+x)}}}].

  - ***Localisation :***

    Australie, Canada, Amérique du Nord, Espagne, Tasmanie[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : Australia, Canada, North America, Spain, Tasmania[{{{0(+x)}}}].

  - ***Notes :***

    Il existe entre 300 et 400 espèces de Thymus. C'est un croisement entre le thym de jardin et le gros thym sauvage[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : There are between 300 and 400 Thymus species. This is a cross between garden thyme and large wild thyme[{{{0(+x)}}}].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Thym_citron (en français) ***;***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Thymus_x_citriodorus ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-204618 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 159 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1415 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 137 ; Fl. erlang. 2:17. 1811 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 392 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 299 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1869 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 210