

# Allium ampeloprasum L., 1753 (Poireau d'été)

Identifiants : 404/allamp

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 20/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Ordre :** Asparagales ;
  - **Famille :** Amaryllidaceae ;
  - **Sous-famille :** Allioideae ;
  - **Tribu :** Allieae ;
  - **Sous-tribu :** x ;
  - **Sous-genre :** x ;
  - **Section :** x ;
  - **Nom complet :** *Allium ampeloprasum* var. *ampeloprasum* L. 1753 ;
- **Synonymes :** x (=) *basionym*, *Allium adscendens* Kunth 1843, *Allium ampeloprasum* ssp. *persicum* [*Allium ampeloprasum* L. var. *kurrat*], *Allium babingtonii* Borrer 1843-1849 [*Allium ampeloprasum* L. var. *babingtonii* (Borrer) Syme 1869] ;
- **Synonymes français :** poireau d'été [var. *sectivum*], poireau perpétuel [var. *sectivum*], poireau sauvage, poireau carambole [var. *sectivum*], poireau vivace [var. *sectivum*], carambole [var. *sectivum*], ail d'Orient, faux poireau [var. *sectivum*], ail faux poireau, poireau perpétuel à gousses [var. *sectivum*], poireau gousse, poireau du levant [var. *sectivum*], ail à cheval, ail de Pourniole, poireau des vignes, kurrat [var. *kurrat*], ail à grosse tête [var. ? (qp\*)], ail éléphant [var. ? (qp\*)], petit poireau antillais [var. *sectivum*], ail des vignes [var. *sectivum*], oignon perle [var. *sectivum*], oignon perlé [var. *sectivum*], poireau bulbeux [var. *sectivum*], poireau perlé [var. *sectivum*], poireau d'Égypte [var. *kurrat*], poireau de Babington [var. *babingtonii*], poireau gallois [var. *babingtonii*], poireau sauvage bulbifère [var. *babingtonii*], poireau sauvage bulbifère [var. *bulbiferum*], oignon grelot [var. *sectivum*], petit oignon blanc [var. *sectivum*], tarée [var. *kurrat*], ail de cheval, pourrat ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** great-head garlic (great-headed garlic), Levant garlic [var. *sectivum*], wild leek, broadleaf wild leek, elephant garlic, Argentine garlic [var. *sectivum*], bulbiferous leek [var. *sectivum*], multiplier leek [var. *sectivum*], pearl onion [var. *sectivum*], perennial leek [var. *sectivum*], perpetual leek [var. *sectivum*], Portuguese onions [var. *sectivum*], Egyptian leek [var. *kurrat*], salad leek [var. *kurrat*], kurrat [var. *kurrat*], Egyptian leek [var. *kurrat*], Babington's leek [var. *babingtonii*], wild leek [var. *babingtonii*], Ackerknoblauch (de), Sommerlauch (de), vild purjolök (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -25°C ;



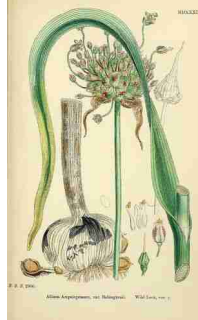
- **Note :** \*\*\*\*\*
- **Note perso :** \*\*\*\*
- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Racine (bulbesμ8,27(+x)μ : crus ou cuits (à la vapeur ou sous la cendreμ{{{8μ}), froids ou chauds [nourriture/aliment : légumeμ{{{(dp\*)μ)] et feuille (feuilles et jeunes poussesμ{{{8μ [assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique)μ{{{~8μ] : crues ou cuitesμ{{{(dp\*)μ) comestibles.(1\*) ;  
fleurs, feuilles, racinesμ{{{5(+x)μ.  
-bulbes - crus ou cuits ; les petits bulbes peuvent varier considérablement en taille de 2 à 6cmμ{{{5(+)}μ, ils ont une assez forte saveur allant du poireau à l'ail et sont bons comme aromatisant dans les aliments cuitsμ{{{5(K)μ ; les bulbes de cultivars sélectionnés sont très gros avec un goût d'ail doux ;  
-feuilles - crues ou cuitesμ{{{5(+)}μ (ex. : comme potherebeμ{{{(dp\*)μ) ; une saveur agréable d'ail moyenne à forte ; elles sont disponibles à partir de la fin de l'automne jusqu'au printemps bien qu'elles peuvent devenir assez dures et fibreuses à mesure qu'elles vieillissentμ{{{5(K)μ ;  
-fleurs - crues/brutes ; une saveur semblable aux feuilles mais elles ont une texture un peu sèche et sont meilleures utilisées comme aromatisant dans les aliments cuitsμ{{{5(K)μ.  
-les bulbilles ont une saveur d'ail doux et donnent un bon arôme aux salades et aliments cuits ; bien que produits abondamment, ils sont assez fastidieux à utiliser car ils sont petitsμ{{{5(K)μ ; ils peuvent également être picklésμ{{{5(+)}μ.(1\*) ;



#### Précautions à prendre :

(1\*)Voire genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)μ<(dp\*)μ.  
Bien qu'aucun rapport individuel concernant cette espèce n'ait été vu, il y a eu des cas d'intoxication causée par la consommation, en grandes quantités et par certains mammifères, de certains membres de ce genre ; les chiens semblent être particulièrement sensiblesμ<5(+)\*μ.

- **Autres infos :** Plante consommée en Europe du Sudμ<27(+x)\*μ. ;
- **Catégories principales :** potager, légume ;
- **Catégories :** pscf, pscm ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 9: t. 1531 ; 1869*), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- **Liens, sources et/ou références :**
  - ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
  - **Wikipedia :**
    - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Poireau\\_d%27%C3%A9t%C3%A9](https://fr.wikipedia.org/wiki/Poireau_d%27%C3%A9t%C3%A9) (en français) ;
    - [https://en.wikipedia.org/wiki/Allium\\_ampeloprasum](https://en.wikipedia.org/wiki/Allium_ampeloprasum) (source en anglais) ;
    - <https://de.wikipedia.org/wiki/Ackerlauch> (source en allemand) ;
  - **PROTA4U :** [https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Allium\\_ampeloprasum&p=Allium+ampeloprasum](https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Allium_ampeloprasum&p=Allium+ampeloprasum) ;
  - **WIKIPEDIA :** *pearl onion (en anglais)* : [https://en.wikipedia.org/wiki/Pearl\\_onion](https://en.wikipedia.org/wiki/Pearl_onion) ;
  - **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-2934-synthese> ;
  - **auJardin.info :** *poireau perpétuel* : <https://www.aujardin.info/plantes/allium-ampeloprasum.php> ;
  - **auJardin.info :** *ail éléphant* : <https://www.aujardin.info/plantes/allium-ampeloprasum-var-ampeloprasum.php> ;
  - **Garrigue Gourmande :** [https://garrigue-gourmande.fr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1101&Itemid=102](https://garrigue-gourmande.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=1101&Itemid=102) ;

#### dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Allium ampeloprasum*" : [pages](#), [images](#) / "*Poireau d'été*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 8Le régal végétal: plantes sauvages comestibles (livre, page 89, par François Couplan, éditions Ellebore), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 17, par Louis Bubenicek) ;