

# Asphodeline lutea (L.) Rchb., 1830 (Bâton de jacob)

Identifiants : 660/asplut

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

• **Classification/taxinomie :**

- **Ordre :** Asparagales ;
- **Famille :** Xanthorrhoeaceae ;
- **Sous-famille :** Asphodeloideae ;
- **Tribu :** x ;
- **Sous-tribu :** x ;
- **Sous-genre :** x ;
- **Section :** x ;

- **Synonymes :** *Asphodelus luteus* L. 1753 (=) basionym, *Asphodelus sibiricus* Schult. & Schult.f. 1829 (synonyme heterotypic mais nom illégitime selon TPL), *Dorydium luteum* (L.) Salisb. 1866 (synonyme homotypic mais nom invalide selon TPL) ;
- **Synonymes français :** asphodéline, asphodèle jaune, asphodéline jaune ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Jacob's-rod (Jacob's rod), king's-spear (king's spear), yellow asphodel, aphodel, junckerlilja (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** {-15°C ;



(jeunes pousses <math>\mu</math>5.

• **Note :** \*\*\*\*

• **Note perso :** \*\*\*\*

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Racine (bulbe  $\mu_{27(+x)}$  [nourriture/aliment  $\mu_{\{(dp^*)\}}$  : légume  $\mu_{27(+x)}$ ]), fleur (fleurs  $\mu_{5(+x)}$ ) et feuille (jeunes pousses  $\mu_{\{(5+x)\}}$ ) comestibles. ;

**Parties comestibles  $\mu_{\{(5+x)\}}$  :** fleurs, feuilles; racines  $\mu_{\{(5+x)\}}$ .

**Utilisations comestibles  $\mu_{\{(5+x)\}}$  :**

**Racine - rôtie.** Cet aliment a été très apprécié par les Grecs de l'Antiquité, qui grillaient les racines comme les pommes de terre et les mangeaient avec du sel et de l'huile ou en purée avec des figues  $\mu_{\{(5+)\}}$  ; les racines ne sont pas très épaisses, mais sont abondamment produites et ont un goût de noisette agréable ; elles peuvent être récoltées à n'importe quel moment de l'année, mais sont utilisées de préférence lorsque la plante est en dormance en fin d'été et début d'automne ; elles ne se conservent pas bien et doivent être utilisées quelques semaines après la récolte  $\mu_{\{(5(K)\}}$

**-Jeunes pousses - cuites  $\mu_{\{(5(K)\}}$**  (ex. : comme pothebe  $\mu_{\{(dp^*)\}}$ ). Certaines personnes trouvent qu'elles ont un goût très agréable. La plante entrera en croissance en fin d'été et automne, les jeunes pousses peuvent être récoltées avec modération tout au long de l'hiver.

**-Fleurs - brutes.** Une douceur délicieuse, elles sont un ajout très décoratif et savoureux dans le saladier, mais doivent être utilisées dès que possible après la récolte, car elles commencent à se décomposer rapidement ; les fleurs sont de très courte durée et sont ramassées de préférence en fin d'après midi - donc vous pouvez en profiter visuellement au cours de la journée et gastronomiquement dans la soirée  $\mu_{\{(5(K)\}}$  ; il est dit aussi y avoir une forme à fleurs doubles  $\mu_{5(+)}$ , qui aura le double de la quantité de pétales, mais nous ne savons pas son nom  $\mu_{\{(5(K)\}}$  ;



**Précautions à prendre :**

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Autres infos :** Plante d'importance historique  $\mu_{<27(+x)\}$  ;

- *Petite histoire* : Un des aliments des anciens grecs μ<27(+x)μ. ;
- *Petite géo* : Aire d'origine : Afrique, Asie tempérée et Europe<2(+x). :: Plus de détails : voir GRIN ("2"). ;
- *Catégories principales* : ornemental ;
- *Catégories* : pscf ;
  
- *Liens, sources et/ou références* :
  - *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-83397> ;
  - dont classification* :
  - ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
  - ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
  - [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;
  - dont Google (recherche de/pour) "Asphodeline lutea"* : [pages](#), [images](#) / *"Bâton de jacob"* : [pages](#) ;
  - dont livres et bases de données* : 27 *Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 39, par Louis Bubenicek)* ;