

# **Calathea allouia (Aubl.) Lindl., 1829**

## **(Topinambour blanc)**

**Identifiants : 809/calall**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**  
**Dernière modification le 18/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille : Marantaceae ;**
- **Synonymes français : topinambour blanc de la Martinique ;**
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Guinea arrowroot, sweet corn-tuber ;**
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : On extrait des tubercules de cette plante une fécule qui ressemble beaucoup à celle de l'Arrow-root ; elle est cultivée à la Guadeloupe, où on la connaît sous le nom de Moustache de Barbade (Roscoe, loc. cit.). Les racines sont garnies de tubercules plus ou moins gros, qui sont bons à manger cuits sous la cendre (Aublet, loc. cit.)**



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Autres infos : Plante vivace, à rhizome formant un gros tubercule vertical, auquel se rattachent plusieurs autres tubercules**

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

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Calathea allouia" : [pages](#), [images](#) | "Topinambour blanc" : [pages](#) ;**

**dont livres et bases de données : 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 634 à 637, par A. Paillieux et D. Bois) ;**