

Capsicum chinense Jacq., 1777 (Piment enragé de la Jamaïque)

Identifiants : 873/capchi

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020

• **Classification/taxinomie :**

◦ Famille : Solanaceae ;

- **Synonymes :** *Capsicum chinense* (nom invalide), *Capsicum sinense* Murray 1784, *Capsicum sinense* Jacq 1776 (nom accepté et espèce différente/distincte, selon TPL), *Capsicum toxicarium* Poepp. ex Fingerh. 1832 ;
- **Synonymes français :** piment chien, habanero, piment habanero, piment antillais, piment de la Jamaïque, piment lampion, piment javanais, javanero, piment coiffe d'évêque, piment enragé du Pérou [var. charapa, var. chinchi-uchu et var. pucomncho], piment cerise sauvage du Pérou [var. charapa], piment cerise des Charapas [var. charapa], piment enragé de Bolivie [var. chinchi-uchu], piment sauvage du Brésil à fruits jaunes [var. microcarpa], piment des oiseaux du Brésil [var. microcarpa], piment oiseaux du Brésil [var. microcarpa], piment sauvage de Chanchamayo [var. pucomncho], piment habanero chocolate [cv. 'Chocolate Habañero'], piment de la Jamaïque à fruit chocolat [cv. 'Chocolate Habañero'], piment des caraïbes à large fruit [cv. 'Congo'], piment date de Floride [cv. 'Datil'], piment lanterne jaune [cv. 'Habañero'], piment lanterne de Cuba [cv. 'Habañero'], piment lanterne du Mexique [cv. 'Habañero'], piment habanero jaune [cv. 'Habañero'], piment lanterne rouge [cv. 'Habañero Rojo'], piment lanterne de la Jamaïque [cv. 'Habañero Rojo'], piment enragé long du Pérou [cv. 'Panca'], piment lie-de-vin du Pérou [cv. 'Panca'], piment lanterne rouge [cv. 'Red Savina' et cv. 'Red Squash'], piment lanterne ornemental [cv. 'Red Savina' et cv. 'Red Squash'], piment bonnet de la Jamaïque [cv. 'Rocotillo'], piment bonnet rouge [cv. 'Rocotillo'], piment rocotillo [cv. 'Rocotillo'], piment bonnet jaune [cv. 'Scotch Bonnet'], piment habañoero à fruit jaune [cv. 'Yellow Habañero'] ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** bonnet pepper, squash pepper, datil pepper, habanero pepper, piri-piri pepper, yellow squash pepper, pimenta-de-cheiro (pt,br), rocotillo (es), havannapeppar (sv) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fruit $\mu(0+x)\mu$ (fruits [nourriture/aliment $\mu\{\{(dp^*)\mu$: légume $\mu(0+x)\mu$; et/ou assaisonnement : épice $\mu\{\{(dp^*)\mu\}$ comestible $\mu(0+x)\mu.(1^*)$;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines, peut provoquer des inflammations internes sérieuses, proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu $\mu<(dp^*)\mu$.

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

Par Manuel Hölss, via Wikimedia Commons

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

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment_habanero_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment_habanero_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense_(source_en_anglais)) ;
- [https://es.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense_\(source_en_anglais\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Capsicum chinense" : [pages](#), [images](#) | **"Piment enragé de la Jamaïque" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 154 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua. Economic Botany 50(1) pp 71-107 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 327 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 182 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 232 ; Heiser, C.B., 1979, Peppers, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 265 ; Herklots, ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 13 ; Hort. bot. vindob. 3:38, t. 67. 1777 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1714, 1783 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 376 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz. p 220