

Cinnamomum loureiroi Nees, 1836 (Cannelier de saïgon)

Identifiants : 7959/cinlou

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Clade : Magnoliidées ;
 - Ordre : Laurales ;
 - Famille : Lauraceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Sous-règne : Tracheobionta ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - ~~Magnoliopsida~~ Magnoliopsida ;
 - Ordre : Laurales ;
 - Famille : Lauraceae ;
 - Genre : Cinnamomum ;
- **Synonymes :** Cinnamomum loureirii (erreur (dp*)) ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Vietnamese cassia, Baker's cinnamon, Saigon cassia , Nikkei, Nhucque, Que thanh, Saigon cassia, Saigon cinnamon, Yukgyenamou ;

• **Note comestibilité :** ****

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

Tronc (écorce^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement^(dp*) : épice^{0(+x),27(+x)}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Bourgeons comestibles^{{{0(+x)}}} : s'agit-il des bourgeons foliaires ou floraux ? (qp*)

L'écorce est transformée en épice. Il est utilisé en pâtisserie et en cuisine. Il est utilisé pour parfumer le pain grillé à la cannelle et la tarte aux pommes. Les fruits non mûrs sont séchés et vendus sous forme de bourgeons de cassia



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

• **Note médicinale :** ***

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

De gauche à droite :

Par Sykes, Bill, via wikimedia

Par Badagnani, via wikimedia

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2721407 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 86 [Cinnamomum cassia Blume], par Louis Bubenicek) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 258 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 293 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 169 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 559 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 138 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 193 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 133 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 399 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1847 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 344 ; Syst. Laurin. 65. 1836 "loureirii" - epithet correctable to "loureiroi" in accordance with ICBN Art. 60.7, Ex. 11