

# ***Cirsium monspessulanum* (L.) Hill, 1768** **(Cirse de Montpellier)**

**Identifiants : 1050/cirmon**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**  
**Dernière modification le 15/08/2020**

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille : Compositae ;**

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Les jeunes feuilles crues ont un délicieux goût d'artichaut et peuvent se consommer cuites en potée, en soupe (comme potherbe).**



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "*Cirsium monspessulanum*" : [pages](#), [images](#) / "*Cirse de Montpellier*" : [pages](#) ;**

**dont livres et bases de données : 88Sauvages et comestibles (livre, page 105, par Marie-Claude Paume) ;**