

***Elsholtzia ciliata* (Thunburg) Hylander, 1941 (Baume vietnamien)**

Identifiants : 12618/elscil

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 :** Dicotylédones vraies ;
- **Clade :** Astéridées ;
- **Clade :** Lamiidées ;
- **Ordre :** Lamiales ;
- **Famille :** Lamiaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Sous-règne :** Tracheobionta ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Lamiales ;
- **Famille :** Lamiaceae ;
- **Genre :** *Elsholtzia* ;

• **Synonymes :** *Sideritis ciliata* Thunb. 1784 (=) basionym, *Elsholtzia cristata* Willd. 1790, *Mentha baicalensis* Georgi 1800, *Mentha cristata* Buch.-Ham. ex D.Don 1825, *Mentha ovata* Cav. 1797, *Mentha patrinii* Lepech. 1787 ;

• **Synonymes français :** mélisse vietnamienne, xiang ru, kinh gi?i ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** crested late-summer-mint, Vietnamese balm, comb mint , xiang ru (cn transcrit), echte Kamminze (de), Kamm-Minze (de), naginata-k?ju (jp romaji), kammynta (sv) ;



• **Note comestibilité :** **

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

Partie(s) comestible(s) : graines, feuilles - épices.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) :

-les graines réduites en poudre sont utilisés pour aromatiser les produits/denrées alimentaires ;

-jeunes plantes (feuilles) consommées localement crues en salade ; elles sont également finement coupées et bouillies comme légume (pothérbe / légume feuille / herbe potagère) ; elles sont utilisées pour aromatiser les plats de légumes.

Les graines en poudre sont utilisées pour aromatiser les denrées alimentaires. Les jeunes plants sont consommés crus en salade. Ils sont également finement coupés et bouillis en potasse. Il est utilisé pour parfumer les plats de légumes. Les feuilles et les jeunes fleurs sont séchées et utilisées comme arôme



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- *Note médicinale : ***

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

Par Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 20 (1845), via plantillustrations

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

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-66715 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=403974> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 124 [Elsholtzia cristata Willd.], par Louis Bubenicek) ;

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

Bot. Not. 1941:129. 1941 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 126 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 645 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 130 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 217 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 145 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 364 ; Tanaka, ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 70