

# Hemerocallis lilioasphodelus L., 1753 (Hémérocalce jaune)

Identifiants : 1782/hemlil

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 20/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Xanthorrhoeaceae ;

- Synonymes français : lis jaune ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : yellow day lily ;

 (boutons/bourgeons floraux  $\mu < 0$   (  s et  $\mu < 5$  jeunes pousses  $\mu < 0, < 27$   0  $\mu$ /bulbes/renflements  $\mu < \sim 5$ )

- Note : \*\*\*/\*\*\*\*

- Note perso : \*\*\*

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuilles et  $\mu \{ \{ 5(+), \mu \}$  jeunes pousses  $\mu \{ \{ 0(5(+), +x), \{ \{ 27(+x) \mu \}$  consommées  $\mu 0(+x), 27(+x) \mu$  {crués ou cuites  $\mu \{ \{ 0(5(+), +x), \{ \{ 27(+x) \mu \}$  [nourriture/aliment {substitut  $\mu \{ \{ (dp^*) \mu$ , légèrement défraîchies  $\mu \{ \{ \sim 5(+)(dp^*) \mu$  ou séchées  $\mu \{ \{ 5(+), \mu \}$  ; crués ou cuites  $\mu \{ \{ 5(+), \{ \{ 27(+x) \mu \}$  [nourriture/aliment  $\mu \{ \{ 0(+x) \mu$  et/ou assaisonnement  $\mu \{ \{ (dp^*) \mu$  {condiment  $\mu 5(+), \mu \}$  et/ou  $\mu \{ \{ (dp^*) \mu$  épaississant  $\mu 5(+), \mu \}$ ] et racine  $\mu 0(+x) \mu$  (racines  $\mu 5(+), \mu$  {tubercules  $\mu 27(+x) \mu$ /bulbes/renflements  $\mu \{ \{ \sim 5(+), \mu \}$  {crués ou cuites  $\mu 5(+), \{ \{ 27(+x) \mu \}$  [nourriture/aliment  $\mu \{ \{ (dp^*) \mu \}$  comestibles  $\mu 0(5(+), +x) \mu$ . (1\*) ;

Tubercules, jeunes pousses et fleurs consommés crus ou cuits  $\mu \{ \{ 27(+x) \mu$ . Feuilles cuites (ex. : comme pothérbe) ? (qp\*). Les fleurs  $\mu \{ \{ 0(5(+), +x), 27(+x) \mu$  sont consommées  $\mu 27(+x) \mu$  crués ou cuites  $\mu \{ \{ 5(+), \{ \{ 27(+x) \mu \}$  ; aliment traditionnel en Chine, elles y sont cuites à la vapeur  $\mu \{ \{ 0(5(+), +x) \mu$ , puis séchées  $\mu \{ \{ 5(+), \mu \}$  ; elles peuvent également être séchées et utilisées comme épaississant (dans les soupes etc...) ou comme condiment (si elles sont cueillies alors qu'elles commencent tout juste à dépérir)  $\mu \{ \{ 5(+), \mu \}$  ; les boutons/bourgeons floraux  $\mu \{ \{ 0(5(+), +x) \mu$  sont consommés  $\mu \{ \{ (dp^*) \mu$  ; ils/elles sont tendres mais assez fades avec une légère douceur ; les renflements de racines sont assez petits et ne valent vraiment la peine d'être utilisés que si la plante est déterrée pour les divisions ou quelque autre raison  $\mu \{ \{ 5(+), \mu$ . (1\*) ;



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTION : de grandes quantités de feuilles sont censées être hallucinogènes ; blanchir les feuilles (par immersion des pousses dans le noir et/ou dans l'eau bouillante) supprime/enlève cette composante hallucinatoire  $\mu < \sim 5(+)(dp^*) \mu$ .

- Catégories : pscf ;

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

De gauche à droite :

*Botanical Magazine* (vol. 1: t. 19, 1787) [J. Sowerby], via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (Tafeln, vol. 1: t. 131, fig. B, 1885)*, via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- [Tela Botanica](https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31578) : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31578> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Hemerocallis lilioasphodelus*" : [pages](#), [images](#) | "*Hémérocalte jaune*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 154 [*Hemerocallis flava* L.], par Louis Bubenicek) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 251 (As Hemerocallis flava)* ; 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 1155 (As Hemerocallis flava)* ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., *Liliaceae. Flora of China. p 92* ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 692* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 144* ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 492 (As *Hemerocallis flava*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 127* ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press. p 318* ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 236* ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>* ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens. Hyland House. p 87* ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 122* ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1 p 142* ; Sp. pl. 1:324. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 688 (Drawing)* ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium. p 361* ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 77 (As Hemerocallis flava)*