

Hypericum perforatum L., 1753 (Millepertuis)

Identifiants : 1853/hyper

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

• Classification/taxinomie :

◦ Famille : Hypericaceae ;

- Synonymes français : millepertuis perforé, millepertuis commun, millepertuis officinal, chasse-diable, herbe aux fées, herbe aux mille vertus, herbe de Saint Eloi, herbe de la Saint-Jean (ou herbe de sain Jean), Barbe de Saint-Jean, millepertuis perforé, herbe à mille trous, herbe percée, herbe à la brûlure, herbe aux piqûres, herbe du charpentier, trascalan, truchereau, trucheron, trucheron jaune, crugie, trascalan perforé, trucheran jaune ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : St John's wort, guan ye lian qiao, bassant, balsana, dendhu, perforate St John's-wort ;



• Note : **

• Note perso : **

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (dont jeunes ; dont pointes ; aromatisantes (boissons, marinades) 1µ) et fleur 1µ (décoratives 1µ et/ou aromatisantes (crues/cuites) 1µ) comestibles.(1*) ;

Feuilles, prudence 1µ. Les feuilles ont une odeur de citron et sont utilisées comme nourriture 1µ (consommées localement en salade 1µ) et pour le thé 1µ (comme succédané 1µ). Les fruits 1µ, les fleurs et les boutons floraux sont également consommés 1µ comme succédané du thé 1µ ;



Précautions à prendre :

ATTENTION 1µ : il est très probablement toxique, rendant la peau sensible à la lumière 1µ (provoquant des réactions de photosensibilisation 1µ) ; la substance chimique toxique est l'hypericine 1µ ; celle-ci est présente dans les feuilles et les fleurs 1µ.

- Catégories : pscf, aromate, tisane, lam, vin, eva, bière, ht, salade, soupe, omelette, quiche, pm, pfh, fc, pv, ch, cae, légume?1 ;
- Arôme et/ou texture : âcre, âpre 1 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Millepertuis_perfor%C3%A9 (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/St_John%27s_wort (source en anglais) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Echtes_Johanniskraut (source en allemand) ;
- **Phytomania** : <https://www.phytomania.com/millepertuis.htm> ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-35348> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Hypericum perforatum" : [pages](#), [images](#) / **"Millepertuis" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 61 et 62, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 160, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 281 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 140 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 177 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 238 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium*. p 70 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 274 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 122 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 145 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research. Critical Reviews in Plant Sciences*. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1847 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 143 (var. *angustifolium*) ; Li Xi-wen, Robson, N.K.B., *Clusiaceae. Flora of China*. ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 215 ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; *Sp. pl.* 2:785. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 22 ; Wach, A., et al 2007, *Quercetin content in some food and herbal samples. Food Chemistry* 100:699-704