

Hyssopus officinalis L., 1753 (Hysope officinale)

Identifiants : 1863/hysoff

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

- Classification/taxinomie :

- Famille : Lamiaceae ;

- Synonymes français : hysope, herbe sacrée, hiope mariarmo, hissope ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : hyssop , shen xiang cao (cn transcrit), echter Ysop (de), ysop (de), hissopo (pt), issop obyknovennyj (ru translittéré), hisopo (es), isop (sv) ;



μ : huile essentielle<0,<27



~μ : huile essentielle<0,<27

- Note : **

- Note perso : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuillesμ0(+x),27(+x)μ {fraîches ouμ{{{(dp*)μ séchéesμ0(+x)μ} [assaisonnementμ(dp*)μ {aromateμ~0(+x)μ, condimentμ27(+x)μ, épiceμ0(+x)μ} et/ou nourriture/aliment et base boissons/brevages {tisanesμ0(+x)μ}]} ; et extraitμ{{{(dp*)μ feuillesμ27(+x)μ {huile essentielleμ{{{0(+x),{{27(+x)}} [assaisonnementμ(dp*)μ {aromate de liqueursμ{{{~0(+x),{{~27(+x)μ}}]} et fleur (fleursμ0(+x),27(+x)μ [idem feuillesμ{{{~27(+x)μ]} comestiblesμ0(+x)μ.(1*) ;

Flours, feuilles, herbe, épice, feuilles - théμ{{{0(+x)μ}. Feuilles et fleurs utilisées comme condiment, et à la base d'μ{{{27(+x)μ} une huile essentielle utilisée pour aromatiser les liqueursμ{{{0(+x),{{27(+x)μ}.

Les jeunes feuilles sont utilisées pour aromatiser les soupes, les sauces et les viandes ; elles ont une odeur piquante et un goût légèrement amer ; les feuilles séchées sont également utilisées dans les plats de poissons et comme élément des farces à viandes, ou encore pour le thé.

Les fleurs sont ajoutées aux saladesμ{{{0(+x)μ}.(1*) ;

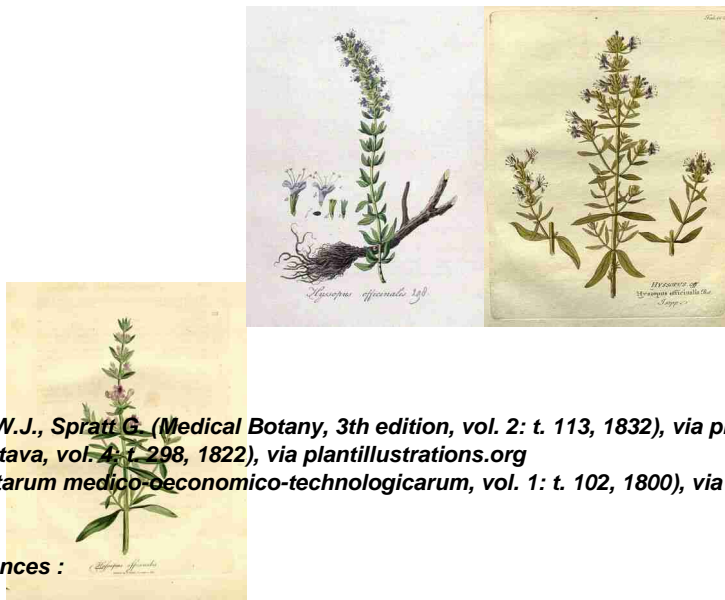


Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : a forte dose, la plante est toxique pour le système nerveuxμ<27(+x)μ. Plante protégée en Ile-de-Franceμ<TBμ.

- Catégories : pscf ;

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



De gauche à droite :

Par Woodville W., Hooker W.J., Spratt G. (*Medical Botany*, 3th edition, vol. 2: t. 113, 1832), via plantillustrations.org

Par Kops et al. J. (*Flora Batava*, vol. 4: t. 298, 1822), via plantillustrations.org

Par Vietz F.B. (*Icones plantarum medico-oecologico-technologicarum*, vol. 1: t. 102, 1800), via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

◦ <https://www.fidplait.com/fr/les-plantes-medicinales/Plantes-d-Ay-101-mais/> ;

◦ **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-35476> ;

dont classification :

◦ ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;

◦ [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Hyssopus officinalis*" : [pages](#), [images](#) | "*Hysope officinale*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 282 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 575 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 108 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 546 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 240 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 41 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 130 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 723 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 20 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 126 ; *Food Composition Tables for the Near East*. <http://www/fao.org/docrep> No. 347 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 353 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 146 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1788 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 86. ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 106 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 133 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., *Lamiaceae. Flora of China*. p 306 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 276 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 131 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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.* 2:569. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 214