

***Illicium verum* Hook. f., 1888**

(Anis étoilé {fruit})

Identifiants : 4217/illver

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 01/10/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Schisandraceae ;
- **Synonymes :** *Illicium anisatum* Lour. ;
- **Synonymes français :** badiane {fruit}, badiane de Chine {fruit}, badianier, badianier de Chine ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** star anise , Sternanis (de) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -8°C ;



- **Note :** ***
- **Note perso :** ***
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fruit $\mu_{(0+x)\mu}$ (enveloppe et graines $\mu_{\{\{\{(dp^*)\mu}$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)\mu}$ {condiment, épice $\mu_{\{\{\{0(+x)\mu}\}$]} ; et extrait $\mu_{\{\{\{(dp^*)\mu}$ graines : huile essentielle $\mu_{\{\{\{0(+x)\mu}\}$, $\{\{\{27(+x)\mu}$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)\mu}$ {arômes/aromatisant $\mu_{\{\{\{0(+x)\mu}\}$, $\{\{\{\sim 27(+x)\mu}\}$ ($dp^*\mu$)}]) et feuille (feuilles séchées $\mu_{\{\{\{0(+x)\mu}$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)\mu}$ {épice $\mu_{0(+x)\mu}$ }}]) comestibles $\mu_{0(+x)\mu}$.(1*) ;

Fleurs, fruits, herbe, épice, feuilles $\mu_{\{\{\{0(+x)\mu}\}$.

Le fruit est utilisée comme condiment ; il est ajouté entier ou en segments aux viandes longuement mijotées, aux soupes ou aux currys ; il a une saveur proche de la réglisse.

Les feuilles et les graines sont séchées et utilisées comme épice $\mu_{\{\{\{0(+x)\mu}\}$.

L'huile essentielle des graines est très utilisée pour aromatiser $\mu_{\{\{\{\sim 0(+x)\mu}\}$, $\{\{\{\sim 27(+x)\mu}$ les bonbons $\mu_{\{\{\{0(+x)\mu}\}$, confiseries, pâtisseries $\mu_{\{\{\{27(+x)\mu}\}$, glaces $\mu_{0(+x)\mu}$, boissons $\mu_{27(+x)\mu}$ (boissons gazeuses et liqueurs $\mu_{\{\{\{0(+x)\mu}\}$).(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)**ATTENTION :** risque de confusion entre la badiane et la badiane japonaise $\mu_{\{\{\{(dp^*)\mu}\}$. L'essence est toxique à fortes doses $\mu_{\{\{\{27(+x)\mu}\}$. Le fruit serait également toxique, consommé en grandes quantités, selon "PFAF" ("5"), mais ce(s) rapport(s) est (sont) peut-être dû(s) à une confusion avec l'*Illicium anisatum* L. et/ou à un mélange des fruits et graines des 2 espèces $\mu_{\{\{\{(dp^*)\mu}\}$.

- **Autres infos :** Plante cultivée en Asie de l'Est et à la Jamaïque $\mu_{\{\{\{27(+x)\mu}\}$;
- **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/Badianier_de_Chine_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Badianier_de_Chine_(en_français)) ;
 - [http://en.wikipedia.org/wiki/Illicium_verum_\(source_en_anglais\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Illicium_verum_(source_en_anglais)) ;
- **WIKIPÉDIA** : *badiane chinoise* : https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_%C3%A9toilé%C3%A9 ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Illicium verum*" : [pages](#), [images](#) / "*Anis étoilé {fruit}*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" (en anglais), 27*Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 162, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 284 ; *Bot. Mag.* 114: t. 7005. 1888 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 59 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 551 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 279 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 242 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1245 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 732 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 258 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 399 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 122 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 371 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 54 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 396 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1858 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 108 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 87 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre*. p 307 ; Phillips, R. & Rix, M., 2002, *The Botanical Garden Vol. 1. Trees and Shrubs*. MacMillan. p 63 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 367 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 194 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 364 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 216