

Jasminum grandiflorum L., 1762 (Jasmin à grandes fleurs)

Identifiants : 1898/jasgra

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Oleaceae ;

- Synonymes français : jasmin d'Espagne [*Jasminum grandiflorum* et subsp. *grandiflorum*], jasmin à grandes fleurs [subsp. *grandiflorum*] ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : white fragrant flower, Spanish jasmine, Catalonian jasmine, Catalonian jasmine [subsp. *grandiflorum*], jasmin odorant [subsp. *grandiflorum*], royal jasmine, royal jasmine [subsp. *grandiflorum*], Spanish jasmine, Spanish jasmine [subsp. *grandiflorum*] , su xin hua (cn transcrit) ;



- Note perso : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fleur (fleurs $\mu(0+x)\mu$ [assaisonnement et/ou base boissons/brevages $\mu\{\{\{(dp^*)\}\}\mu$: aromatisant pour tisanes $\mu\{\{\{(dp^*)\}\}\mu(0+x)\mu$) et feuille (feuilles séchées $\mu\{\{\{(0+x)\}\}\mu$ [assaisonnement et/ou base boissons/brevages $\mu\{\{\{(dp^*)\}\}\mu$: aromatisant pour thé $\mu\{\{\{(dp^*)\}\}\mu(0+x)\mu$) comestible $\mu(0+x)\mu$. ;

Épice, fleurs.

Les fleurs sont utilisées pour aromatiser les tisanes.

Les feuilles séchées sont utilisées pour parfumer le thé chinois $\mu\{\{\{(0+x)\}\}\mu$. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Catégories : pscf ;

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



Botanical Register (vol. 2: t. 91, 1816) [S. Edwards], via [plantillustrations.org](#)

- Liens, sources et/ou références :

- Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Jasminum_grandiflorum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jasminum_grandiflorum_(en_français)) ;

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75503> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/grimpante/ft_jasminum_gr.html ;
- **FRAGRANTICA (en anglais)** : <https://www.fragrantica.com/notes/Jasmine-14.html> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** ;
- **"GRIN" (en anglais)** ;
- **INPI (recherche. en anglais)** ;

dont Google (recherche de/pour) "Jasminum grandiflorum" : [pages](#), [images](#) / "Jasmin à grandes fleurs" : [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 301 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 174 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 245 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 163 (As *Jasminum officinale*) ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 277 ; Smith, A.C., 1988, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 4* p 126 ; *Sp. pl. ed. 2, 1:9. 1762* ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 439 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium*. p 193