

Jasminum sambac (L.) Aiton, 1789 (Jasmin sambac)

Identifiants : 1902/jassam

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'Arabie ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Arabian jasmine , sambac jasmine, sambac , mo li hua (cn transcrit) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5°C (premiers dégâts/dommages dès -4°C) ;

 -μ, huile essentielleμ<0

- **Note perso :** ****
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fleur (fleurs séchéesμ{{{0(+x)μ [assaisonnement et/ou base boissons/brevages : aromatisant pour tisanesμ{{{(dp*)(0(+x))μ {thé au jasminμ{{{0(+x)μ}}] ; fleurs trempées dans de l'eauμ{{{0(+x)μ [assaisonnement : eau aromatisante {pour aliments sucrés}μ{{{(dp*)(0(+x))μ}}] ; et extraitμ(dp*)μ : huile essentielleμ{{{0(+x)μ [assaisonnement {arôme}μ{{{(dp*)(0(+x))μ}}] comestibleμ0(+x)μ. ;

Fleurs - aromatisant, épice. Les fleurs séchées sont utilisées pour aromatiser le thé (thé au jasmin)μ{{{0(+x),{{{~27(+x)μ}} ; les fleurs trempées dans l'eau sont utilisées en cuisine en particulier dans les desserts.
Les fleurs produisent de l'huile essentielle utilisée en assaisonnementμ{{{0(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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



Botanical Register (vol. 1: t. 1, 1815) [S. Edwards], via [plantillustrations.org](#)

- **Liens, sources et/ou références :**
 - **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Jasminum_sambac_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jasminum_sambac_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Jasminum_sambac_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Jasminum_sambac_(source_en_anglais)) ;
 - **GardenBreizh :** <https://gardenbreizh.org/modules/gbdeb/plante-435-jasminum-sambac.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 sambac " : [pages](#), [images](#) / "Jasmin sambac" : [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 299 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 281 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 246 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; 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 1287 ; Chang Mei-chen, Qiu Lian-qing, Green, P.S., *Oleaceae. Flora of China*. ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 766 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, *A Field Guide to Tropical Plants of Asia*. Timber Press. p 210 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 163 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Green, P. S., 2003, *Synopsis of the Oleaceae from the Indian Sub-Continent*. *Kew Bulletin*, Vol. 58, No. 2 (2003), pp. 257-295 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 361 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 174 ; *Hort. kew.* 1:8. 1789 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 625 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 88 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 296 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 458 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 31 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 230 ; Morton, ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 379 ; *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 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 188 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 191 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 440 ; Tanaka, ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 194 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, *Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China*. *Economic Botany*. 58(4): 647-667. ; Wijayakusuma, H.M.H., et al, 1996, *Tanaman Berkhasiat Obat Di Indonesia*. Pustaka Kartini. p 91