

Laurus nobilis L., 1753 (Laurier noble)

Identifiants : 1977/launob

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

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Lauraceae ;
- Synonymes français : laurier sauce (laurier-sauce), Laurier, laurier d'Apollon, laurier commun, laurier franc, laurier vrai, laurier d'Apollon, laurier à jambon ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : bay, bay laurel, bay-leaf laurel, Grecian laurel, laurel, sweet bay, bay tree, sweet laurel, true bay, yue gui (cn transcrit), echter Lorbeer (de), Lorbeerbaum (de), Lorbeerstrauch (de), gekkeiju (jp romaji), loureiro (pt), louro (pt), louro-comum (pt,br), louro-de-apolônio (pt,br), louro-europeu (pt,br), lager (sv), alloro (it), lauro (it), laro commune (it), laurel comestible (es), laurel común (es), laurel (es), llaurer (cat), llorer (cat), gar (ar), khar (ar), rend (ar), lauboertoe (da), haab-ul-ghar (hi), laurierboom (nl), bobek drzewo (pl), tefné (tr) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C à -18/-20°C (premiers dégâts/dommages dès -11/-12°C) ;



μ {fraîches ou μ<

- 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 ou μ{{{(dp*)μ séchéesμ0(+x)μ [assaisonnementμ(dp*)(0(+x))μ {aromatisantμ0(+x)μ, condimentμ27(+x)μ, épiceμ0(+x)(dp*)μ} et base boissons/brevagesμ{{{(dp*)(0(+x))μ {tisanesμ0(+x)μ}}] ; et extraitμ(dp*)μ feuilles : huileμ{{{0(+x)μ [assaisonnementμ(dp*)(0(+x))μ {arômeμ0(+x)μ}}] et fruit (fruitsμ0(+x),27(+x)μ séchésμ0(+x)μ [assaisonnementμ(dp*)(0(+x))μ {aromatisantμ0(+x)μ, condimentμ27(+x)μ, épiceμ0(+x)(dp*)μ}}] comestibleμ0(+x)μ.(1*) ;

Feuilles, herbe, épice, huileμ{{{0(+x)μ.

Feuilles et fruits utilisés localement comme condimentμ{{{27(+x)μ. Les feuillesμ{{{0(+x)μ fraîches ou μ{{{(dp*)μ séchées sont utilisées comme aromatisant dans les soupes, les ragoûts et les sauces ; elles sont également utilisées dans les farces et les gravies (sauces au jus de viande) ; les feuilles sont parfois retirées avant que le plat ne soit servi, et elles ne sont généralement pas consommées, probablement à cause de leur texture qui n'est pas agréableμ{{{(rp*), (dp*)μ.

Les fruits secs et l'huile de feuille sont également utilisés comme aromatisant.

Les feuilles séchées sont brassées dans une tisane.(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTIONμ0(+x)μ : les baiesμ<0(+x)μ, plus précisément les grainesμ<(dp*)(Aroma-Zone)μ, sont toxiquesμ<0(+x)μ. Les feuilles, en particulier fraîches, seraient toxiques à fortes dosesμ<(rp*)μ. Ne pas confondre avec les autres lauriers lauriers dont le Laurier rose (Nerium oleander) qui est très toxique et dangereuxμ<(dp*)μ.

- Catégories : pscf ;
- Nombre de graines au gramme : 1,7 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Koehler F.E. (*Medizinal Pflanzen*, vol. 1: t. 1, 1887), via plantillustrations.org

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln*, vol. 2: t. 228, 1885), via plantillustrations.org

• **Liens, sources et/ou références :**

- ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Laurus_nobilis (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Laurus_nobilis (source en anglais) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38070> ;
- **GardenBreizh** : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-805-laurus-nobilis.html> ;
- **auJardin.info** : https://www.aujardin.info/plantes/laurier_sauce.php ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft_lauriersauce.html ;
- **CHRU de Lille** : <https://cap.chru-lille.fr/GP/magazines/93371.html> ;
- **Aroma-Zone** : https://www.aroma-zone.com/aroma/Fiche_HV-Baies_de_Laurier.asp ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Laurus nobilis" : [pages](#), [images](#) | **"Laurier noble" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 172, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ali, A. M. S., 2005, *Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh*. *Human Ecology*, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 319 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 206 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 50 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 622 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 61 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 282 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 252 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 14 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 131 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 188 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 800 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity*. WWF. Vol 2. p 340 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 81 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House,

Australia. p 425 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 139 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. *Genetic Resources and Crop Evolution* 58:991-1006 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 134 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 374 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 68 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 179 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, *An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine"*. An-Najah National University. p 93 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 146 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1728 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 91 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 114 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 145 ; Li Xi-wen, Li Jie, Huang Puhua, van der Werff, H., *Lauraceae. Flora of China*. ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 57 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country)* *Genetic Resources and Crop Evolution* 59:1329-1347 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 28 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 375 ; Phillips, R. & Rix, M., 2002, *The Botanical Garden Vol. 1. Trees and Shrubs*. MacMillan. p 66 ; Pieroni, A., et al, 2012, *"We are Italians!": The Hybrid Ethnobotany of a Venetian Diaspora in Eastern Romania*. *Human Ecology* 40:435-451 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 187 ; 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 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia*. *Rare Plants Manual*. Hyland House. p 36 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 133 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 199 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 17 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group*. Athens. p 58 ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 137 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 25 ; Sp. pl. 1:369. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 367 (Drawing) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 225