

Lepidium latifolium L., 1753 (Brise-pierres)

Identifiants : 2009/leplat

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

- Classification/taxinomie :

- Famille : Brassicaceae ;

- Synonymes : *Cardaria latifolia* (L.) Spach 1838, *Crucifera latifolia* (L.) EHLKrause 1902, *Lepia latifolia* (L.) Desv. 1815, *Lepidium affine* Ledeb. 1821, *Lepidium dioscoridis* Bubani 1901, *Lepidium sibiricum* Schweigger. 1812, *Nasturtiastrum latifolium* (L.) Gillet & Magne 1863, *Nasturtium latifolium* (L.) Kuntze 1891 ;
- Synonymes français : passerage, chasserage, grande passerage, herbe au poivre, homme, passerage à larges feuilles, passerage à feuilles larges, poivre du pauvre ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : dittander, poor man's pepper, broadleaved pepperweed, perennial peppergrass (perennial pepper cress), perennial peppergrass, perennial pepperweed, perennial pepperwort, broadleaf peppergrass, broadleaf pepperwort, peppergrass, tall whitetop, Pfefferkraut (de), breitblättrige Kresse (de), peperella (it), lepidio latifoglio (it), peperkers (nl), piperisia (piperisa) (es), mastuerzo montesino (es), lepidio (es), radix lepidii (officinal), erva-pimenteira (pt), mostarda-perene (pt,br), bitterkrassing (sv) ;



- Note : ***

- Note perso : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (jeunes feuilles $\mu\{\{0(+x),27(+x)\}\}$ [nourriture/aliment $\mu\{\{dp^*\}(0(+x),27(+x))\}$: crues $\mu\{0(+x)\}$ (en salade $\mu\{0(+x),\{\{27(+x)\}\}$ ou cuites $\mu\{\{0(+x)\}\}$) et fruit (graines $\mu\{0(+x),27(+x)\}$ [assaisonnement $\mu\{dp^*\}(0(+x),27(+x))\}$ {comme condiment $\mu\{\{27(+x)\}$ aromatique/aromatisant $\mu\{\{0(+x)\}\}$ }) et racine (racines $\mu\{0(+x),27(+x)\}$ [assaisonnement $\mu\{dp^*\}(0(+x),27(+x))\}$ {comme condiment $\mu\{\{27(+x)\}$, substitut du raifort $\mu\{\{0(+x)\}\}$]) comestibles $\mu\{0(+x)\}$. ;

Feuilles, racines, graines $\mu\{\{0(+x)\}\}$.

Jeunes feuilles $\mu\{\{0(+x),27(+x)\}$ consommées $\mu\{0(+x),27(+x)\}$ crues $\mu\{0(+x)\}$ (en salade $\mu\{0(+x),\{\{27(+x)\}\}$ ou cuites $\mu\{\{0(+x)\}\}$ (ex. : comme potherbe $\mu\{\{dp^*\}\}$; elle ont un goût poivré ; parfois, elles sont cuites deux fois avec changement de l'eau pour enlever l'amertume $\mu\{\{0(+x)\}\}$. Graines et racines utilisées comme condiment $\mu\{\{27(+x)\}$.

La racine peut être râpée et utilisée comme un substitut du raifort.

La graine est utilisée comme aromatisant $\mu\{\{0(+x)\}\}$. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Catégories : pscf ;

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



Par Blackwell E. (*Herbarium Blackwellianum*, vol. 5: t. 448, 1765), via plantillustrations.org

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

- ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
- [Tela Botanica : https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38523](https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38523) ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Lepidium latifolium" : [pages](#), [images](#) | **"Brise-pierres" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : *"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 174, par Louis Bubenicek)* ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. *Libyan Agriculture Research Center Journal International* 1(4):231-243 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 323 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 67 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 259 ; "Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(8) p 298 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 46 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 68 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 58 ; *Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 259 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 377 ; Kaul, M.K. et al, 1985, *Ethnobotanic studies in North-West and Trans-Himalaya - contribution to the wild food plants of Ladakh*. *J.Econo. Tax. Bot.* Vol. 6 No. 3 pp 523-527 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 155 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 146 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 56 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 66 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rana, J.C. et al, 2011, *Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India*. *Genetic Resources and Crop Evolution*. 59:135-149 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 202 ; Sp. pl. 2:644. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 17 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, *BRASSICACEAE (CRUCIFERAE)*, *Flora of China*.