

Lepidium virginicum L., 1753 (Passerage de Virginie)

Identifiants : 2016/lepvir

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Brassicaceae ;
 - Nom complet : *Lepidium virginicum* subsp. *virginicum* var. *virginicum* ;
- **Synonymes français :** cresson sauvage, cresson savane, lépidie de Virginie ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** least pepperwort, poor-man's peppergrass, peppergrass, poor-man's pepperweed [subsp. *menziesii*], poor-man's-pepper (poor man's pepper), Virginia cress, Virginia pepper cress, Virginia pepperweed, Virginia peppergrass, wild pepper-grass, wild pepperwort, Virginian pepperwort, Amerikaanse Kruidker (nl), virginische Kresse (de), Amerikanische Kresse (de), lepidio della Virginia (it), morritort de Virginia (cat), mastruço (pt,br), mastruz (pt,br), menstruz (pt,br), cresón (es,pe), mancuerno (es,pe), escobilla (es,ve), virginia krassing (sv) ;

 (gousses vertes $\mu < 0$  (jeunes pousses $\mu < 0 \mu$,  s et tiges $\mu < 0$)

- **Note :** **
- **Note perso :** **
- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (jeunes pousses $\mu \{ \{ 0(+x), 27(+x) \} \mu$, feuilles et tiges $\mu \{ \{ 0(+x) \} \mu$ consommées $\mu 0(+x), 27(+x) \mu$ [nourriture/aliment : crues $\mu \{ \{ (dp^*) 0(+x), 27(+x) \} \mu$ {en salade $\mu \{ \{ 0(+x), 27(+x) \} \mu$ ou cuites $\mu \{ \{ 0(+x) \} \mu$] et fruit (gousses vertes $\mu \{ \{ 0(+x) \} \mu$ [assaisonnement $\mu (dp^*) 0(+x) \mu$ piquant $\mu 0(+x) \mu$ comestible $\mu 0(+x) \mu$;

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

Feuilles et pousses $\mu \{ \{ 0(+x), 27(+x) \} \mu$ (jeunes $\mu 27(+x) \mu$) ajoutées aux salades $\mu \{ \{ 0(+x), 27(+x) \} \mu$ et mangées $\mu \{ \{ 0(+x), 27(+x) \} \mu$; elles sont également cuites et mangées $\mu \{ \{ 0(+x) \} \mu$ comme potherbe $\mu (dp^*) \mu$.

Les gousses vertes sont hachées et mélangées avec du vinaigre et utilisées pour leur saveur piquante dans les soupes et les ragoûts $\mu \{ \{ 0(+x) \} \mu$;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Kops et al. J. (*Flora Batava*, vol. 22: t. 1742, 1906), 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-38574> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/105689 ;
- **CRDP de l'académie de Besançon : Bota** : https://crdp.ac-besancon.fr/flore/Brassicaceae/especes/lepidium_virginicum.htm ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Lepidium virginicum" : [pages](#), [images](#) / **"Passerage de Virginie" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 174, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 143 [Lepidium chilense Desf. ? (qp*)], par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 323 (As *Lepidium iberis*) ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 259 ; Camou-Guerrero, A., et al, 2008, *Knowledge and use Value of Plant Species in a Raramuri Community: A Gender Perspective for Conservation*. *Human Ecology*, 36:259-272 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 120 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 82 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 143 ; 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 274 ; 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 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 212 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 71, 188 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 302 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (Also as *Lepidium iberis*) ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* <http://botany.si.edu> ; READ, ; *Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 15th April 2011] ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 203 ; Sp. pl. 2:645. 1753 (Also as *Lepidium iberis*) ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 122 ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), *Flora of China*.*