

Levisticum officinale W.D.J. Koch, 1824 (Céleri perpétuel)

Identifiants : 2027/levoff

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 25/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Apiaceae ;
- Synonymes : *Levisticum officinalis* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;
- Synonymes français : livèche (livèche), lovage (en anglais), ache des montagnes (ache de montagne), herbe à maggi, céleri bâtard, céleri de montagne, angélique de montagne, ache large, livèche officinale, levistique officinale ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : lovage, bladder lovage, garden lovage, lovage angelica, love parsley, Scottish lovage, sea lovage, Italian parsley, Italian lovage , ou dang gui (cn transcrit), Liebstöckel (de), Maggikraut (de), Maggipflanze (de), Badekraut (de), Stockkraut (de), Gebärmutterwurzel (de), grosser Eppich (de), mutterwurz (de), ljubistok (ru translittéré), apio de montaña (es), levístico (es), ligustico (es), apio de monte (es), levístico (es), libbsticka (sv), libbstickee (sv), lavas (nl), levístic (cat), levistico (it), livistico (it), sedano di montagna (it), sedamo di monte (it), lovstik (da), lakotnege ziele (pl), levistico (pt) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : très bonne ({{{ -15°C) ;

 μ, graines : huileμ<0  μ, jeunes  sμ<0μ,  s blanchiesμ<27  ( s cuitesμ<0,<27

- Note : ***
- Note perso : ****
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (grainesμ0(+x),27(+x)μ [assaisonnementμ(dp*)(0(+x),27(+x))μ {condimentμ27(+x)μ, aromatisantμ0(+x)μ}] ; extraitμ(dp*)(0(+x))μ graines : huileμ{{{0(+x)μ [assaisonnementμ(dp*)(0(+x))μ {aromatisantμ0(+x)μ}] et feuille (tigesμ0(+x)μ [nourriture/aliment et/ou assaisonnementμ{{{(dp*)(0(+x))μ {produits confitsμ{{{0(+x)μ}] ; jeunes feuillesμ{{{0(+x)μ {crues ou cuites ; fraîches ouμ{{{(dp*)(0(+x))μ séchéesμ0(+x)μ} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement {substitut de céleriμ{{{(dp*)(0(+x)) en salades, soupes et ragoûts} ; feuilles blanchiesμ{{{27(+x)μ [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(27(+x))μ {comme légumeμ{{{27(+x)μ}], racine (racines cuitesμ{{{0(+x),{{27(+x)μ [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(27(+x))μ {comme légumeμ{{{27(+x)μ : substitut deμ{{{(dp*)(0(+x))μ céleri raveμ{{{0(+x)μ}}] et fleur (fleursμ0(+x)μ) comestiblesμ0(+x)μ. ;

Flours, feuilles, racine, graines, tige, herbe, épice, légumeμ{{{0(+x)μ.

Les graines et l'huile de graines sont utilisées pour les agents aromatisants dans les confiseries et liqueursμ{{{0(+x)μ ; graines utilisées comme condimentμ{{{27(+x)μ.

Les tiges sont utilisées pour des produits confits.

Les jeunes feuilles sont ajoutées aux salades, soupes, et ragoûts en raison de leur saveur piquante, semblable au céleri ; elles peuvent être séchées et stockéesμ{{{0(+x)μ ; feuilles blanchies consommées comme légumeμ{{{27(+x)μ (ex. : comme potherbe ? (qp*)).

Racinesμ0(+x),27(+x)μ épluchées etμ{{{0(+x)μ consomméesμ27(+x)μ cuitesμ0(+x),27(+x)μ comme légumeμ{{{27(+x)μ (comme le céleri rave).

Les fleurs sont mangéesμ{{{0(+x)μ.

Tout comme le céleri, la livèche est également un bon substitut du selμ{{{(dp*)μ.

Usage culinaire : sa saveur poivrée et son goût prononcé de céleri sont utilisés en cuisine pour parfumer et relever les plats (poisson cuit à la vapeur, fricassée de volaille, agneau, et surtout pains de viande et bouillons). Quelques feuilles suffisent à y apporter beaucoup de goût et d'originalité. Les graines servent aux marinades, pains et gâteaux. Les tiges peuvent servir en pâtisserie (fruits confits...). La racine séchée et moulue peut être utilisée comme substitut au poivre. On peut également fabriquer de l'huile de livèche à partir d'huile d'arachideμ{{{(dp*)μ.(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)**ATTENTION** : la livèche est dite contenir le prétendu psychotrope "myristicine". L'huile volatile est un irritante. Contre-indiqué lors d'inflammation des reins ou du conduit urinaire. Éviter pendant la grossesse μ(+) μ.

- **Autres usages** : propriétés médicinales : vertus dépurative, digestive, carminative et aphrodisiaque μ(dp*) μ ;
- **Autres infos** : Plante anciennement et encore très largement cultivée aujourd'hui dans son ère d'origine μ(27(+x)) μ ;
- **Catégories** : pscf ;
- **Nombre de graines au gramme** : 300 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s))**:



De gauche à droite :

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 375, 1885*), via plantillustrations.org
Par Kops et al. J. (*Flora Batava, vol. 22: t. 1756, 1906*), 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/Liv%C3%A8che> (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Liebst%C3%B6ckel> (source en allemand) ;
 - <https://en.wikipedia.org/wiki/Lovage> (source en anglais) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38825> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/nmauric_levisticum_officinale.html ;
- **Aroma-Zone** : <https://www.aroma-zone.com/aroma/ficheliveche.asp> ;
- **Toil' d'Epices** : https://www.toildepices.com/wiki/index.php?title=Liv%C3%A8che#_U4SVI9wujvE ;
- **Les Jardins de Pomone** : <https://lesjardinsdepomone.skynetblogs.be/archive/2008/04/09/plantes-aromatiques-la-liveche.html> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Levisticum officinale*" : [pages](#), [images](#) | "*Céleri perpétuel*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 175, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Acta Phys.-Med. Acad. Caes. Leop.-Carol. Nat. Cur. 12 (1):101, fig. 41. 1824 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 635 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 182 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 607 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 309 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 259 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 47 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 133 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 816 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 65 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong

Publications, 20 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 380 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 234 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 182 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 433, 1804 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 120 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 148 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 205 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, Ortaggi, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 186 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 228