

# Lewisia rediviva Pursh, 1813 (Lewisia)

Identifiants : 2028/lewred

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 19/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Montiaceae ;

- **Synonymes français :** chita, spatulum, spoetlum, spatulum des Indiens, spoetlum des Indiens, racine amère des Canadiens ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** bitterroot (bitter-root, bitterrot), white lewisia, mountainrose, butter-root , chita (local), spatlum (local) ;



- **Note :** \*\*

- **Note perso :** \*\*

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Racine  $\mu(0+x)\mu$  (racines  $\mu(0+x),27(+x)\mu$  cuites  $\mu(dp^*)(0(+x),27(+x))\mu$  [nourriture/aliment  $\mu\{\{(dp^*)(0(+x),27(+x))\mu\}$ ] comestible  $\mu(0+x)\mu$  ;

Racine  $\mu(0+x)\mu$ . Racines consommés bouillies  $\mu\{\{(0(+x),\{\{27(+x)\mu\}$  ou rôties ; elles sont pelées pour enlever l'écorce amère ; elles sont également séchées et broyées en farine. L'amertume est réduite si les plantes sont conservées pendant environ 2 ans  $\mu\{\{(0(+x))\mu$  ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 89 [ser. 3, vol. 19]: t. 5395, 1863) [W.H. Fitch], via [plantillustrations.org](#)

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

- ["Plants for wikipedia" \(en anglais\) \(traduction\) \(plate\) d'Avenir ;](#)
  - [https://es.wikipedia.org/wiki/Lewisia\\_rediviva](https://es.wikipedia.org/wiki/Lewisia_rediviva) (source en espagnol) ;

dont classification :

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

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

dont Google (recherche de/pour) "*Lewisia rediviva*" : [pages](#), [images](#) / "*Lewisia*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 322 à 330, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 608 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 817 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 187 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 381 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1733 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 204 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 14 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 312 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 136 ; Turner, N. J. et al, 2011, *Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology*. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30:198-225