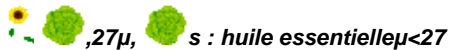


Mentha × piperita L., 1753 (Menthe poivrée)

Identifiants : 2201/menpip

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

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Lamiaceae ;
- Synonymes : *Mentha × adspersa* Moench 1794, *Mentha × atrata* Ehrh., *Mentha balsamea* Willd 1809, *Mentha × balsamea* Willd. 1809, *Mentha × concinna* Pérard 1878, *Mentha × eriantha* K.Koch, *Mentha lavanduliodora* ined., *Mentha nigricans* Mill. 1768, *Mentha × odora* Salisb. 1796, *Mentha odorata* Sole 1798, *Mentha piperita* L. 1753, *Mentha × piperita* var. *piperita* [var. *vulgaris*], *Mentha piperita* var. *vulgaris* Sole. [var. *vulgaris*], *Mentha × piperoides* Malinv. 1907, *Mentha × reverchonii* Briq. 1889 (synonyme, selon INPN ; synonyme de "*Mentha × pyramidalis* T ;
- Synonymes français : menthe anglaise, peppermint, menthe poivrée à feuillage frisé [f. *crispa*], menthe poivrée frisée [f. *crispa*], menthe poivrée crispée [f. *crispa*], menthe poivrée à tiges foncées [var. *vulgaris*] ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : black peppermint, curly mint, curled peppermint [f. *crispa*], hairy peppermint, peppermint, white peppermint, brandy mint, echte Pfeffer-Minze (echte Pfefferminze) (de), Pfefferminze (Pfeffer-Minze) (de), weiße Minze (de), Gartenminze (de), Minze (de), krause Pfefferminze [f. *crispa*] (de), hortelã-pimenta (pt), hortela apimentada (pt), mjata pere?naja (ru translittéré), miata (ru translittéré), miata perechnaia (ru translittéré), menta piperita (es), hierbabuena (es), yerba buena de pimienta (es), pepparmynta (sv), menta piperina (it), menta pepe (it), menta piperita (it), Pepermunt (nl), felfeli (ar), hibbuk (ar), neanea (ar), naana (ar), lintsao (cn transcrit), la bo he (cn transcrit), pebermynte (da), mienta pieprzna (pl), nané (tr), bala shin (my), pebermynte (da), piparminttu (fi), gamathi pudinah (hi), koshou hakka (jp romaji), seiyou hakka (jp romaji), pepaa minto (jp romaji), paparaminta (sa), b?c hà (vi) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -40°C ;



- Note : **/**/****
- Note perso : ****
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuilles μ 0(+x),27 μ [assaisonnement μ (dp*)(0(+x),27(+x)) μ {comme aromate μ 0(+x),{{27(+x) μ }}] ; feuilles séchées μ {{0(+x) μ [base boissons/brevages μ {{(dp*)(0(+x)) μ {tisanes μ 0(+x) μ }}] ; et extrait μ 0(+x) μ feuilles : huile essentielle μ {{27(+x) μ [assaisonnement μ {{(dp*)(27(+x)) μ {arôme μ ~0(+x),~27(+x) μ }}] et fleur (fleurs μ 27 μ [assaisonnement μ (dp*)(27(+x)) μ {comme aromate μ {{27(+x) μ }}] comestible μ 0(+x) μ .) comestibles.(1*) ;

Partie(s) comestible(s) μ {{0(+x) μ : feuilles, herbe/aromate, feuilles - thé μ {{0(+x) μ .

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) μ {{0(+x) μ : plante μ 27(+x) μ (feuilles et fleurs μ {{27 μ }} utilisées comme aromate en l'état ou sous forme d'huile essentielle μ {{27(+x) μ (obtenue par distillation) utilisée dans l'aromatization ; elle est fortement aromatisée et est principalement utilisée comme un extrait pour l'aromatization de bonbons et boissons ; les feuilles séchées peuvent être utilisées pour le thé μ {{0(+x) μ .(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : cette espèce, lorsqu'elle est consommée sous forme concentrée (huile essentielle) ou en grandes quantités, peut provoquer des avortements donc une certaine prudence est de mise μ <(dp*)(5) μ .

- Autres infos : Plante cultivée industriellement en pays tempérés μ <27(+x) μ . *Mentha aquatica* × *Mentha spicata*, selon des nombreuses sources ; *Mentha aquatica* × *Mentha suaveolens*, selon Tela Botanica μ <(rp*) μ ;
- Catégories : pscf, pcg, pch ;

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



De gauche à droite :

Par Kohl F.G. (*Die officinellen Pflanzen der Pharmacopoea Germanica*, t. 139 ; 1891-1895) [F.G. Kohl], via plantillustrations.org

Par Koehler F.E. (*Medizinal Pflanzen*, vol. 1: t. 67 ; 1887), via plantillustrations.org

Chaumeton F.P. (*Flore médicale*, vol. 5: t. 234 ; 1831), via plantillustrations.org

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Menthe_poivr%C3%A9e_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Menthe_poivr%C3%A9e_(en_fran%C3%A7ais)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Peppermint_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Peppermint_(source_en_anglais)) ;

- [https://de.wikipedia.org/wiki/Pfefferminze_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Pfefferminze_(source_en_allemand)) ;

- **PASSEPORTSANTÉ.NET** www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-42158 ;

- https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=menthe_poivree_ps :: Aroma-

- Zone <https://www.aroma-zone.com/aroma/fichementhepoivree.asp> :: Jardin! L'Encyclopédie

- https://nature.jardin.free.fr/1104/mentha_piperita.html :: Gernot Katzer's Spice Pages (en anglais) [https://gernot-](https://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Ment_pip.html)

- https://www.florealpes.com/fiche_menthapiperata.php :: "Dave's Garden" (en anglais) <https://davesgarden.com/guides/pf/go/295/#b>

- **PASSEPORTSANTÉ.NET :**

- https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=menthe_poivree_ps ;

- **Aroma-Zone :** <https://www.aroma-zone.com/aroma/fichementhepoivree.asp> ;

- **Jardin! L'Encyclopédie :** https://nature.jardin.free.fr/1104/mentha_piperita.html ;

- **Gernot Katzer's Spice Pages (en anglais) :** https://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Ment_pip.html ;

- **FloreAlpes :** https://www.florealpes.com/fiche_menthapiperata.php ;

- **"Dave's Garden" (en anglais) :** <https://davesgarden.com/guides/pf/go/295/#b> ;

dont classification :

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

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

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

dont Google (recherche de/pour) "*Mentha × piperita*" : [pages](#), [images](#) | "*Menthe poivrée*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" ([*Mentha piperita* L.], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 192 [*Mentha × piperita* L. et *Mentha piperita* L.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 366 ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger*. *Agroforestry Systems* 77:159-179 (*Mentha* sp.) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 202 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 695 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 3. Kew. ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 137 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 545 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 126 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants*. A North American Field guide. Sterling, New York p 143 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 145 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 129 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 410 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 245 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 130 ; Ladio, A. H., 2001, *The Maintenance of Wild Edible Plant Gatherings in a Mapuche Community of Patagonia*. *Economic Botany*, Vol. 55, No. 2, pp. 243-254 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press. p 150 ;

Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 162 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 68 (Drawing) ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 134 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine*. p 286 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 196 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 153 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 636 ; Skinner, G. & Brown, 1981, C., *Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores*. Reed. p 31 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 234 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 59 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 246 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 274 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 229