

Mentha requienii Benth., 1833 (Menthe corse)

Identifiants : 2226/menreq

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 22/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Lamiaceae ;
- Synonymes : *Audibertia pusilla* Benth. 1829, *Mentha requienii* var. *hirtula* (Fisch. & J.C.Mayer) Benth. 1848, *Menthella requienii* (Benth.) Pérard 1870, *Thymus corsicus* Moris (Benth.) Pérard 1827, *Thymus parviflorus* Req. 1825 ;
- Synonymes français : menthe de Requier, mousse de Corse, mousse corse ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Corsican mint, Spanish mint, Korsische-Minze (krsische Minze) (de), korsische Minze (de), mentha di Requier (it), krypmynta (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -23/-23,5°C ;



- Note : ***
- Note perso : ***
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuilles $\mu_{0(+x),27\mu}$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)}(0(+x),27\mu)$ {comme aromate $\mu_{\{27\mu/aromatisant\mu\sim 0(+x)(dp^*)\mu\}}$]) et fleur (fleurs $\mu_{27\mu}$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)}(27\mu)$ {comme aromate $\mu_{\{27\mu\}}$]) comestibles $\mu_{0(+x)\mu}$;

Partie(s) comestible(s) $\mu_{\{0(+x)\mu}$: feuilles $\mu_{0(+x)\mu}$.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) $\mu_{\{0(+x)\mu}$: feuilles et fleurs utilisées comme aromate $\mu_{\{27(+x)\mu}$; les feuilles ont été utilisées pour aromatiser les liqueurs $\mu_{\{0(+x)\mu}$. (1*) ;



Précautions à prendre :

(1*) ATTENTION $\mu_{0(+x)\mu}$: certaines huiles dans les feuilles sont toxiques $\mu_{0(+x)\mu}$; au moins quelques espèces de ce genre (dont *Mentha pulegium* L. et *Mentha x piperita* L.) contiennent de la pulégone connue pour entraîner/produire des avortement lorsque la plante est consommée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; donc une certaine prudence est de mise $\mu_{(dp^*)}(0(5(+),+x),+x)\mu$.

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

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants/Ferwi Fipedia" \(en anglais\) sur la traduction Pentes d'Amenil](https://www.fipedia.org/wiki/Korsica_Menthe_Pentes_d'Amenil);;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Mentha_requienii (source en anglais) ;
- ["The Botanic Gardens" \(en anglais\) Mentha requienii](http://www.botanicgardens.org.uk/mentha-requienii) x-nn-42186 ;
- : ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Mentha requienii" : [pages](#), [images](#) / **"Menthe corse" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 192, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 190 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 669 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 889 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 129 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 196 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Labiat. gen. spec. 182. 1833 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press. p 152 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 133 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 188 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74