

# Myrica gale L. , 1753 (Piment royal)

Identifiants : 2297/myrgal

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 14/08/2020

- Classification/taxinomie :
  - Famille : Myricaceae ;
- Synonymes français : myrte des marais, bois-sent-bon, myrique baumier ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : sweet gale, bog myrtle, Scotch gale , Gagelstrauch (de) ;
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Partie(s) comestible(s) : fruit, épice, feuilles  
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) :
  - les feuilles sont utilisées comme potherbe ; elles ont un goût amer ; elles peuvent être utilisées pour aromatiser les soupes, les ragoûts et les viandes ; elles ont également été utilisées pour aromatiser la bière et augmenter la formation de mousse ;
  - le fruit séché est utilisé pour faire du thé.



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTION : la plante ne doit pas être utilisée par les femmes enceintes.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Myrica gale" : [pages](#), [images](#) | "Piment royal" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 714 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 116 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 687 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 907 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 176 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 486 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 270 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 156 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 430 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 222 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 160 (The fruit are listed as poisonous). ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, *Garden Plants of Japan*. Timber Press. p 158 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 130 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 149 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 21 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 257 ; Sundriyal, M., et al, 1998, *Wild edibles and other useful plants from the Sikkim Himalaya, India*. *Oecologia Montana* 7:43-54

