

# ***Persicaria odorata* (Lour.) Soják, 1974 (Renouée odorante)**

**Identifiants : 2506/perodo**

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

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Polygonaceae ;
- **Synonymes :** *Polygonum odoratum* Lour. 1790 (=) basionym ;
- **Synonymes français :** rau r?m (rau-ram), persicaire odorante, coriandre vietnamienne ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Vietnamese-coriander (Vietnamese coriander), rau ram, Vietnamese mint, phak phai, knotweed, chi krasang tomhom, laksa leaf, hot mint, Cambodian mint , korianderpilört (sv), rau ram (rau r?m) (vi transcrit) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuilles, herbe, feuilles - aromatisant, tige. Feuilles utilisées comme condiment pour ajouter de la saveur épicée au riz et au plats de curry ou consommées localement comme légume (potherbe) avec de la viande et du poisson ; elles ont un goût poivré. Une huile peut être extraite de la plante et est appelée huile Kesom.



**Précautions à prendre :**

**ATTENTION :** ne pas confondre avec le Sceau de Salomon odorant (*Polygonatum odoratum* (Mill.) Druce 1906), qui est toxique.

- **Autres infos :** Plante cultivée localement ;

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Polygonum\\_odoratum](https://fr.wikipedia.org/wiki/Polygonum_odoratum) (en français) ;

- **Toil d'Epices :** [https://www.toildepices.com/wiki/index.php/Rau\\_ram#.UlhwRLexYRo](https://www.toildepices.com/wiki/index.php/Rau_ram#.UlhwRLexYRo) ;

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "*Persicaria odorata*" :** [pages](#), [images](#) | "*Renouée odorante*" : [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (*Persicaria odorata* et *Polygonum odoratum* Lour.), en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 239 [*Polygonum odoratum* Lour.], par Louis Bubenicek) ;

**dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 71 (As *Polygonum odoratum*) ;  
Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 147 (As *Persicaria odorata*) ;  
Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 34 (As *Polygonum odoratum*) ;  
Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1013 (As *Persicaria odorata*) ;  
Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 186 (As *Polygonum*

odoratum) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 511 (As *Polygonum odoratum*) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 411 (As *Persicaria odorata*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 229, 238 (As *Persicaria odorata*) ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 61 (As *Polygonum odoratum*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 195 (As *Polygonum odoratum*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 214 (As *Polygonum odoratum*) ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 78 (As *Polygonum odoratum*) ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 743 (As *Polygonum odoratum*) ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 509 (As *Polygonum odoratum*) ; *Preslia* 46(2):154. 1974 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 77 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 399 (As *Persicaria odorata*) ; Somnasang, P., Moreno, G and Chusil K., 1998, *Indigenous knowledge of wild hunting and gathering in north-east Thailand*. *Food and Nutrition Bulletin* 19(4) p 359f (As *Polygonum odoratum*) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 464 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 68 (As *Polygonum odoratum*) ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2000, *Access to Asian Foods Newsletter*, Vic Govt., Australia Issue 34; 2002 Issue 49 (As *Polygonum odoratum*) ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 109 (As *Persicaria odorata*) ; *Polygonum odoratum* Lour. : ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. *Economic Botany* 57(1): 103-117 (As *Polygonum odorum*)