

# ***Pimpinella anisum* L., 1753**

## **(Anis vert)**

**Identifiants : 2567/pimani**

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

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** *Apiaceae* ;
- **Synonymes français :** *anis, anis cultivé, anis musqué, anis officinal, anis sucré, boucage, pimpinelle, pimpinelle anisée, pimprenelle d'Égypte, pimpinelle anis, anis d'Europe, petit anis, boucage à fruits suaves* ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *anise, sweet-cumin, aniseed, hui qin (cn transcrit), Anis (de), anice (it), anice vero (it), anis (pt), erva-doce (pt), anís (es), anis (sv)* ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** *Partie(s) comestible(s) : graines, herbe, épice, fruit.*  
**Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :**
  - les graines sont utilisées pour donner un goût de réglisse aux aliments ;
  - les feuilles peuvent être utilisées fraîches dans les salades ou les soupes et les ragoûts quand la nourriture est presque cuite ;
  - l'huile peut être utilisée pour l'assaisonnement ;
  - les fruits sont utilisés pour aromatiser les biscuits et gâteaux/cakes ;
  - les feuilles et les graines sont brassées dans un thé sucré rappelant la réglisse.



**Précautions à prendre :**

*néant, inconnus ou indéterminés.*

- **Nombre de graines au gramme :** 220 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



- **Liens, sources et/ou références :**
  - **Wikipedia :**
    - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pimpinella\\_anisum](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pimpinella_anisum) ; [https://en.wikipedia.org/wiki/Anise \(en français\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Anise_(en_français)) ;
    - <https://de.wikipedia.org/wiki/Anis> (source en allemand) ;
  - **Toil' d'Épices (toildepices.com) :** (presque) tout sur l'anis vert : [https://www.toildepices.com/wiki/index.php?title=Pimpinella\\_anisum#.U4OKRdWujvE](https://www.toildepices.com/wiki/index.php?title=Pimpinella_anisum#.U4OKRdWujvE) ;
  - **supertoinette (supertoinette.com) :** l'anis vert en cuisine : <https://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/462/anis-vert.html> ;

- [hippocratus.com](https://www.hippocratus.com/modules/mdc_Fiches_Plantes/detail_plante.php?ID_Plante=ani001) : *fiche propriétés et utilisations médicinales de l'anis vert* : [https://www.hippocratus.com/modules/mdc\\_Fiches\\_Plantes/detail\\_plante.php?ID\\_Plante=ani001](https://www.hippocratus.com/modules/mdc_Fiches_Plantes/detail_plante.php?ID_Plante=ani001) :: [CREAPHARMA.CH](https://www.creapharma.ch) : *fiche propriétés et utilisations médicinales de l'anis vert* <https://www.creapharma.ch/anis.htm> ;

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Pimpinella anisum" :** [pages](#), [images](#) / **"Anis vert" :** [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, *Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13* ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India. p 456* ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 798* ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 266* ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1758* ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 10* ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 149* ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 249* ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1045* ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 60* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 21* ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 186* ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world. p 495* ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes Macmillan. p 43* ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 234* ; Hinnawi, N. S. A., 2010, *An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 91 (As Anisum vulgare)* ; 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, 1719* ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 152* ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 190* ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 364* ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names. http://www.ethiopic.com/aplants.htm* ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 25* ; *Plants for a Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/* ; PROSEA ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh. Westview. p 280* ; *Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 13th June 2011]* ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 11* ; *Sp. pl. 1:264. 1753* ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 296*