

Piper auritum Kunth, 1816 (Poivre mexicain)

Identifiants : 2579/pipaur

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Piperaceae ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : ear-leafed pepper , Makulan (de) ;
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Partie(s) comestible(s) : feuilles, tige
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :
-les feuilles sont utilisées pour aromatiser les soupes et autres plats ; elles ont l'odeur et la saveur de la sarsparilla ; elles sont utilisées pour aromatiser le gibier comme le tatou, les escargots d'eau douce et sont enroulées autour de la pâte ; les jeunes feuilles sont parfois cuites et consommées comme légumes verts (potherbe). (1*)



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : l'huile du poivre mexicain contient du safrole qui peut causer le cancer ; elle ne doit donc être utilisée qu'en petites quantités.

- Liens, sources et/ou références :

- Wikipedia :
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Piper_auritum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Piper_auritum_(en_français)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;
- INPI (recherche en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "Piper auritum" : [pages](#), [images](#) | "Poivre mexicain" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 480 ; Arellanes, Y., et al, 2013, *Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica*. p 256 ; Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua. Economic Botany* 50(1) pp 71-107 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany* Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Creasey, R., 2000, *Edible Mexican Garden. Periplus*. p 36 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 2001, *Weeds as a future source for human consumption. (On Plants for a Future website)* ; Duke, ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications*, p 171 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database http://www.wdt.qc.ca)* ; Ibarra-Manriquez, G., et al, 1997, *Useful Plants of the Los Tuxtlas Rain Forest (Veracruz, Mexico): Considerations of their Market Potential. Economic Botany*, Vol. 51, No. 4, pp. 362-376 ; Lentz, D. L., 1993, *Medicinal and Other Economic Plants of the Paya of Honduras. Economic Botany*, Vol. 47, No. 4, pp. 358-370 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants. Timber Press*. p 313 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico*. p 212 ; Morton, ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; F. W. H. A. von Humboldt et al., *Nov. gen. sp.* 1:45[folio]; 1:54[quarto]. 1816 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica. A*

