

Plectranthus amboinicus (Lour.) Spreng., 1825 (Gros thym)

Identifiants : 2610/pleamb

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

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Lamiaceae ;
- **Synonymes français :** gros baume, thym des Antilles, oreille ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** country-borage, Cuban-oregano, French-thyme, Indian-borage (Indian borage), Indian-mint, Mexican-mint, soup-mint, Spanish-thyme, Jamaika-Thymian (de), spanischer Thymian (de), dacon ajenton (ms), orégano (es), orégano de Cartagena (es,cu), toronjil de limón (es), kryddkarlbergare (sv) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : feuilles, épice, herbe. Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : les feuilles ont une odeur douce et sont utilisées pour parfumer des aliments ; elle sont utilisées comme la sauge dans les assaisonnements et les farces ; elles sont utilisées pour parfumer la soupe ; les feuilles sont utilisées pour aromatiser la viande (il s'agit d'un substitut à la sauge) ; une seule feuille est utilisée ; elles sont plongées dans l'eau pour faire du thé.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Plectranthus amboinicus" : [pages](#), [images](#) / "Gros thym" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 136b (As *Coleus amboinicus*) ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 207 (As *Coleus amboinicus*) ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 87 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 284 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 133 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 80 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 371 ; Gupta, S., et al, 2005, *Analysis of nutrient and antinutrient content of underutilized green leafy vegetables*. LWT 38:339-345 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 211 (As *Coleus aromaticus*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 236 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 15 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 652 ; Keng,, , 1978, *Labiatae in Flora Malesiana Series 1 Vol 8(2)* p 387 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1789 (As *Coleus amboinicus*) ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 173 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <http://www.sntc.org.sz/flora/> ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 195 (As *Coleus aromaticus*) ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming's Books. p 80 ; Ochse, J.J. et al, 1931,

Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 348 (As *Coleus amboinicus*) ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 66 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 168 (As *Coleus amboinicus*) ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 279 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Dicotyledons*. Longmans. p 634 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. [www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html](http://www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html) p 1 (As *Coleus amboinicus*) ; Smith, A.C., 1991, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 5* p 226 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 360 ; Syst. veg. 2:690. 1825 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 239 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 301 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 114 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220*. p 235