

Pycnanthemum virginianum (L.) T.Durand & B.D.Jacks. ex B.L.Rob. & Fernald, 1908

Identifiants : 26404/pycvir

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classe~~ Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : *Pycnanthemum* ;

- **Synonymes :** *Brachystemum lanceolatum* Willd, *Brachystemum virginicum* (L.) Michx, *Koellia virginiana* (L.) Kuntze, *Koellia virginiana* (L.) Britton, *Koellia virginica* (L.) Baill, *Pycnanthemum lanceolatum* Pursh, *Pycnanthemum virginianum* (L.) Durand & Jackson, *Thymus verticillatus* Poir. *Thymus virginicus* (L.) Willd, *Thymus virginicus* L ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Virginia mountain mint* (eu) , *Prairie hyssop*, *Wild hyssop* ;



- **Note comestibilité :** **

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Jeunes inflorescences utilisées comme condiment ; feuilles utilisées à la confection de thés^{{{27(+x)}}}.

Les feuilles peuvent être utilisées fraîches ou séchées dans du thé. Les fleurs sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés pour assaisonner la viande et les soupes



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** **

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

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

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pycnanthemum_virginianum ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-171084 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 250, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 506 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\) \(As Koellia virginiana\)](http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB%20version%204.0%20-%20data%20version%20July%201994)(As%20Koellia%20virginiana)) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1115 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 133 ; A. Gray, *Manual* ed. 7:707. 1908 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 730 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 74, 178 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 457