

# Salvia sclarea L., 1753 (Sauge sclarée)

Identifiants : 3016/salscl

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 19/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Lamiaceae ;
- **Synonymes français :** sclarée, orval (orvale), toute bonne (toute-bonne), herbe carrée, grande orvalle, herbe à la carrée ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** clary, clary sage, cleareye, Muscatel sage , Muskatellersalbei (de), salfej muskatny (ru translittéré), esalarea (es), salvia romana (es), muskatellsalvia (sv) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : fleurs, feuilles, herbe, épice.  
**Utilisation(s)/usage(s) culinaires :** les feuilles ont une odeur douce et sont utilisées fraîches ou séchées ; elles sont utilisées pour aromatiser les confitures, gelées et le vin ; elle a un rôle similaire à la sauge en cuisine ; elles peuvent être trempées dans la crème et frites et mangées avec du sucre et de la sauce à l'orange ; elles sont également plongées dans de la pâte d'oeuf et frites en beignets ;  
-les sommités fleuries ont un goût entre la sauge et la menthe ; elles sont ajoutées aux salades composées.



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) "Salvia sclarea" : [pages](#), [images](#) | "Sauge sclarée" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 402 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 905 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 126 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 61 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1305 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 234 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 135 ; *Flora of Pakistan*. [www.eFloras.org](#) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 592 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 285 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research*. *Critical Reviews in Plant Sciences*. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1758 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 176 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 78 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Sp. pl.* 1:27. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 335

