

# Smyrniium olusatrum L., 1753 (Maceron)

Identifiants : 5920/smyolu

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 01/10/2020

• **Classification/taxinomie :**

◦ Famille : Apiaceae ;

- **Synonymes français :** maceron potager, grande ache, persil de cheval, gros persil de Macédoine, céleri maquereau, ache, acédonie, persil d'Alexandre, persil de Macédoine ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** alexanders, black-lovage (black lovage), horse-parsley , alexanderloka (sv) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : tiges, feuilles, épice, racine

Utilisation(s)/usage(s) culinaires :

- les graines peuvent être utilisées pour aromatiser ou comme substitut du poivre ; elles ont une saveur de céleri et sont également utilisées dans les soupes et les ragoûts ;
- les jeunes pousses et les pétioles sont blanchis et utilisés dans les salades ; feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*) ;
- les racines sont bouillies et servies avec de l'huile ou utilisées dans les soupes



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Nombre de graines au gramme :** 30 ;

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Smyrniium olusatrum" : [pages](#), [images](#) / "Maceron" : [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 155 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 933 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 270 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1345 ; Dogan, Y. et al, 2013, *Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey*. Pak. J. Bot. 45(S1): 177-184 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 26 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 22 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 611 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO,

Rome. p 263, 319 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 29, 235 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 291 ; <http://cypruswildflowers.com> ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 101 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1716 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 110 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 222 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 13 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 1:262. 1753