

Syzygium aromaticum (L.) Merr. & L.M.Perry, 1939 (Giroflier)

Identifiants : 3252/syzaro

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 20/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Myrtaceae ;
- **Synonymes :** *Eugenia aromatica* (L.) Baill. 1876 (synonyme mais nom illégitime, selon TPL) ;
- **Synonymes français :** clou de girofle, tête rouge de Zanzibar ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** clove, cloves, clovetree, Gewürznelkenbaum (de), Gewürznelke (de), cravo-da-Índia (pt), cava-aromático (pt,br), cravo-das-molucas (pt,br), cravo-de-doce (pt,br), árbol del clavo (es), clavero giroflé (es), clavo de olor (es), kryddnejlika (sv) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : bourgeon floral, épice, huile.
Utilisation(s)/usage(s) culinaires : les boutons floraux séchés sont utilisés pour aromatiser les aliments ; ils sont utilisés avec du jambon, des saucisses, des pommes au four, de la viande hachée, des tartes, des confitures et des pickles ; ils sont la source d'une huile utilisée dans l'industrie alimentaire pour aromatiser des boissons, des desserts, des chewing-gums, des produits de boulangerie et de la crème glacée ;
-la pulpe du fruit est consommée ;
-les fleurs séchées sont également mâchées.



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : utiliser de grandes quantités peut provoquer des allergies.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Syzygium aromaticum*" : [pages](#), [images](#) | "Giroflier" : [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 613 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 391 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 214 (As *Eugenia caryophyllata*) ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 85 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 995 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 295 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 976 (As *Eugenia aromatica*) ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 240 ; 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 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1392 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and*

their uses. Vol. 1. p 238 (*As Eugenia caryophyllata*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 160 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 163 (*As Eugenia caryophyllus*) ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 239 ; Ghimeray, A. K., Lamsal, K., et al, 2010, *Wild edible angiospermic plants of the Illam Hills (Eastern Nepal) and their mode of use by local community*. *Korean J. Pl. Taxon.* 40(1) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 296 (*As Eugenia caryophyllata*) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 144 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 24 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 579 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1758 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 96 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 378 ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; *Mem. Amer. Acad. Arts* 18:196. 1939 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 81 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 41 (*As Eugenia caryophyllata*) ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 52 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 576 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 401 ; Schatz, G.E., 2001, *Generic Tree Flora of Madagascar*. Royal Botanical Gardens, Kew and Missouri Botanical Garden. p 289 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 98 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 357 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 84 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 226 ; Wit, F., 1979, *Clove*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 216