

# ***Thymus caespititus* Brot., 1804** **(Thym crétois)**

**Identifiants : 3309/thycae**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**  
**Dernière modification le 18/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** *Lamiaceae* ;
- **Synonymes :** *Thymus micans* Sol. ex Lowe 1833 ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *Azores thyme, Cretan thyme* ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** *Partie(s) comestible(s) : feuilles - aromatisant.*  
**Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :** *les feuilles ont une odeur de mandarine et sont utilisées pour aromatiser les costardes.*



**Précautions à prendre :**

*néant, inconnus ou indéterminés.*

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

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "*Thymus caespititus*" :** [pages](#), [images](#) / "*Thym crétois*" : [pages](#) ;

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

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

*Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 137 ; Fl. lusit. 1:176. 1804*