

Tropaeolum majus L., 1753 (Capucine)

Identifiants : 3378/tromaj

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

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Tropaeolaceae ;
- **Synonymes français :** grande capucine, cresson du Pérou, capucine hybride de lobb, capucine major, cresson du Mexique, cresson des jésuites, cresson d'Inde ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** garden nasturtium, Indian cress, nasturtium , han jin lian (cn transcrit), Kapuzinerkresse (de), chagas (pt), capuchina (es), mastuerzo (es), indiankrasse (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5 ;

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuilles, graines, herbe, fleurs, épice, légumeμ{{0(+x)μ.
Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)μ culinaire(s) :
 - les feuilles, pétales de fleurs et graines sont tous comestibles et ont un goût poivré épicé ;
 - les feuilles et les fleurs sont consommées crues ; elles sont utilisées dans les salades, sandwichs, plats de légumes et sont farcies comme des feuilles de vigne ;
 - les fleurs peuvent être ajoutées à des vinaigres ;
 - les bourgeons de fleurs et les jeunes fruits sont utilisés comme un substitut de câpres dans les sauces ;
 - les graines mûres peuvent être consommées rôties ; elles peuvent être utilisées comme substitut du poivreμ{{0(+x)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Nombre de graines au gramme :** 8 à 13 et 3 quand elles sont fra ;

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 62 [ser. 2, vol. 9]: t. 3375 ; 1835) [Miss. C.M. Pope] , via [plantillustrations.org](#)

- **Liens, sources et/ou références :**
 - **Wikipedia :**
 - <https://fr.wikipedia.org/wiki/Tropaeolum> (en français) ;
 - <https://en.wikipedia.org/wiki/Tropaeolum> (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Kapuzinerkressen> (source en anglais) ;

- [auJardin.info](https://www.aujardin.info/plantes/capucine.php) : <https://www.aujardin.info/plantes/capucine.php> ;
- [gerbeaud.com](https://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/fp_capucine_semis_precoce.php3) : https://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/fp_capucine_semis_precoce.php3 ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Tropaeolum majus*" : [pages](#), [images](#) / "*Capucine*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Addis, G., et al, 2005, *Ethnobotanical Study of Edible Wild Plants in Some Selected Districts of Ethiopia*. Human Ecology, Vol. 33, No. 1, pp. 83-118 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 655 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 208 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 995 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 274 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1025 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. ; Burnie, G.(Ed.), 2003, *Annuals and Bulbs*. The Gardener's Handbooks. Fog City Press. p 233 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 162 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1434 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 94 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 242 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 389 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 192 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 565 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 660 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 325 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 302 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 226 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; 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 433, 1821 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 84 (Drawing) ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 147 ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. Afrika Focus - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 363 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 193 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 151 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 211 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 565 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 280 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 13th June 2011] ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 229 ; Skinner, G. & Brown, C., 1981, *Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores*. Reed. p 49 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 379 (Drawing) ; Sp. pl. 1:345. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 550 (Drawing) ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 137 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 80 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 370 ; www.chileflora.com