

***Cymbopogon flexuosus* (Nees ex Steud.) W. Watson, 1882**

(Herbe de Malabar)

Identifiants : 10573/cymfle

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Monocotylédones ;**
- **Clade : Commelinidées ;**
- **Ordre : Poales ;**
- **Famille : Poaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Liliopsida ;**
- **Ordre : Cyperales ;**
- **Famille : Poaceae ;**
- **Genre : Cymbopogon ;**

- **Synonymes : *Andropogon flexuosus* Nees 1854 (=) basionym, *Andropogon ampliflorus* Steud, *Andropogon flaxuosus* Nees ex Steud, *Andropogon nardus* var. *flexuosus* Hack, *Cymbopogon flexuosus* (Nees ex Steud.) Stapf, *Cymbopogon travancorensis* Bor, dont homonymes : *Cymbopogon flexuosus* (Nees ex Steud.) J. F. Watson 1882, *Cymbopogon flexuosus* (Nees) Will. Watson 18 ;**

- **Synonymes français : lemongrass, verveine des Indes ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cochin lemongrass, East Indian lemongrass, lemongrass (lemon grass), Malabar grass, Malabar lemongrass , Malabargras (de), ostindisches (de), pasto de Malabar (es) ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+)}}} : feuilles, pousses^{{{0(+)}}} - aromatisant^(dp*).

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+)}}} : les feuilles et pousses sont utilisées en cuisine ; elles sont également utilisées pour en extraire de l'huile, laquelle est utilisée dans la fabrication d'aliments pour aromatiser les produits de boulangerie, les graisses et huiles, la crème glacée, les bonbons, les boissons et la gomme à mâcher ; les feuilles séchées sont utilisées en tisanes^{{{0(+)}}}.

Les feuilles et les pousses sont utilisées dans la cuisine. Ils sont également utilisés pour extraire l'huile. Il est utilisé dans la fabrication alimentaire pour aromatiser les produits de boulangerie, les graisses et les huiles, la crème glacée, les bonbons, les boissons et la gomme à mâcher. Les feuilles séchées sont utilisées dans les tisanes



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a cultivated food plant^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il est principalement cultivé au Kerala en Inde. Dans le sud de la Chine, il pousse sur des pentes herbeuses inférieures à 1000 m au-dessus du niveau de la mer. Au Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It is mostly grown in Kerala in India. In southern China it grows on grassy slopes below 1,000 m above sea level. In Yunnan^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Caraïbes, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Malaisie, Myanmar, Népal, Asie du Sud-Est, Thaïlande^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Caribbean, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Myanmar, Nepal, SE Asia, Thailand^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 60 espèces de Cymbopogon^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 60 Cymbopogon species^{{{0(+x)}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-406169 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12804> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 155 ; E. T. Atk., Gazetteer, North-Western Provinces of India 10:392. 1882 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 164 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 187 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 174 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1800 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 267 ; Morton, ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 129 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 169