

Dianthus caryophyllus L., 1753 (Oeillet commun)

Identifiants : 11290/diacar

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 : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Caryophyllaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Caryophyllaceae ;
- Genre : Dianthus ;

- **Synonymes :** *Dianthus acinifolius* Schur, *Dianthus arvenscula* Lindl, *Dianthus arrectus* Dumort, *Dianthus binatus* Schur, *Dianthus coronarius* (L.) Burm.f, *Dianthus corsicus* Link ex Spreng, et d'autres ;

- **Synonymes français :** oeillet, oeillet des fleuristes, oeillet giroflée ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** clove pink, gilliflower, carnation, picotee, grenadine , Gartennelke (de) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Fleur (fleurs^{0(+x)} {pétales^{0(+x)} } [assaisonnement^(dp*) : aromate^{~0(+x),27(+x)}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Les fleurs sont utilisées comme aromates^{{{0(+x),27(+x)}} pour toutes sortes^{{{(dp*)}} d'aliments^{{{0(+x)}} (soupes, vins, etc.^{{{27(+x)}}) ; elles sentent le clou de girofle ; elles sont également confites et utilisées comme garniture dans les salades de fruits, les glaces et les boissons. Le fond blanc amer des pétales doit être enlevé^{{{0(+x)}}.

Les fleurs sont utilisées comme herbes pour aromatiser les aliments. Ils sentent le clou de girofle. Ils sont confits et également utilisés pour garnir les salades de fruits, les glaces et les boissons. Le fond blanc amer des pétales doit être enlevé



ATTENTION : plante protégée en France (si un arrêté préfectoral existe).ATTENTION : plante protégée en France (si un arrêté préfectoral existe)^{{{0(+x)}}.

- **Note médicinale :** **

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



Par Curtis's Botanical Magazine (vol. 54 [ser. 2, vol. 1]: t. 2744, 1827) [Mrs. Bewick], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Il est préférable dans un sol léger à moyen et bien drainé. Il a besoin d'une position ensoleillée ouverte. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il convient aux zones de rusticité 8-10^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a warm temperate plant. It is best in light to medium, well-drained soil. It needs an open sunny position. It is resistant to drought and frost. It suits hardiness zones 8-10^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Asie, Australie, Canada, Caucase, Chine, Europe, France, Grèce, Hawaï, Inde, Italie, Méditerranée, Micronésie, Myanmar, Pays-Bas, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Palau, Sardaigne, Asie du Sud-Est, Sicile, Slovénie, Espagne, USA, Vietnam, Yougoslavie^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Canada, Caucasus, China, Europe, France, Greece, Hawaii, India, Italy, Mediterranean, Micronesia, Myanmar, Netherlands, North America, Pacific, Pakistan, Palau, Sardinia, SE Asia, Sicily, Slovenia, Spain, USA, Vietnam, Yugoslavia^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Il existe 320 espèces de Dianthus^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 320 Dianthus species^{{{(0+X)}}.}

- **Nombre de graines au gramme : 500 ;**

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-22083> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/1109/dianthus_caryophyllus.html ;
- **FloreAlpes** : https://www.floreAlpes.com/fiche_oeilletsauvage.php ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/%C5%92illet_commun_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C5%92illet_commun_(en_fran%C3%A7ais)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Dianthus_caryophyllus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Dianthus_caryophyllus_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2764005 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=13826> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 114, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 169 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica.

Cornstalk publishing, p 337 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 166 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 192 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 491 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 241 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 74 ; Flora of Pakistan. www.eFlora.org ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1778 ; Sp. pl. 1:410. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 227