

***Illicium verum* Hook. f., 1888**

(Anis étoilé {fruit})

Identifiants : 16729/illver

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Ordre :** Austrobaileyales ;
- **Famille :** Schisandraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Illiciales ;
- **Famille :** Schisandraceae ;
- **Genre :** *Illicium* ;

- **Synonymes :** *Illicium anisatum* Lour. ;

- **Synonymes français :** badiane {fruit}, badiane de Chine {fruit}, badianier, badianier de Chine ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** star anise, Sternanis (de) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -8°C ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Fruit^{0(+x)} (enveloppe et graines^{(((dp*))} [assaisonnement^(dp*) {condiment, épice^{{{0(+x)}}}}} ; et extrait^{(((dp*))} graines : huile essentielle^{{{0(+x)}, {{27(+x)}}} [assaisonnement^(dp*) {arômes/aromatisant^{{{0(+x)}, {{~27(+x)}(dp*)}}}]) et feuille (feuilles séchées^{{{0(+x)}}} [assaisonnement^(dp*) {épice^{0(+x)}}]) comestibles^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Fleurs, fruits, herbe, épice, feuilles^{{{0(+x)}}}.

Le fruit est utilisée comme condiment ; il est ajouté entier ou en segments aux viandes longuement mijotées, aux soupes ou aux currys ; il a une saveur proche de la réglisse.

Les feuilles et les graines sont séchées et utilisées comme épice^{{{0(+x)}}}.

L'huile essentielle des graines est très utilisée pour aromatiser^{{{~0(+x)}, {{~27(+x)}}} les bonbons^{(((0(+x))}, confiseries, pâtisseries^{(((27(+x))}, glaces^{0(+x)}, boissons^{27(+x)} (boissons gazeuses et liqueurs^{{{0(+x)}}}). (1*)

Le fruit est utilisé comme condiment. Il s'utilise entier ou en segments dans les viandes longues mijotées. Il est également utilisé dans les soupes. Il est ajouté aux currys. Il a une saveur de réglisse. Les feuilles et les graines sont séchées et utilisées comme épice. L'huile des graines est utilisée pour l'aromatisation. Il est utilisé dans les bonbons, les glaces, les boissons gazeuses et les liqueurs



(1*)ATTENTION : risque de confusion entre la badiane et la badiane japonaise. L'essence est toxique à fortes doses. Le fruit serait également toxique, consommé en grandes quantités, selon "PFAF" ("5"), mais ce(s) rapport(s) est (sont) peut-être dû(s) à une confusion avec l'*Illicium anisatum* L. et/ou à un mélange des fruits et graines des 2 espèces. (1*)ATTENTION : risque de confusion entre la badiane et la badiane japonaise^{(((dp*))}. L'essence est toxique à fortes doses^{(((27(+x)))}. Le fruit serait également toxique, consommé en grandes quantités, selon "PFAF" ("5"), mais ce(s) rapport(s) est (sont) peut-être dû(s) à une confusion avec l'*Illicium anisatum* L. et/ou à un mélange des fruits et graines des 2 espèces^{(((dp*))}.

- Note médicinale : ***

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



Par Pierre Jean François Turpin (1776-1840) [domaine public], via wikimedia

- Autres infos : Plante cultivée en Asie de l'Est et à la Jamaïque^{(((27(+x)))}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante tropicale et subtropicale. Il se produit dans les forêts denses. Il convient aux zones de rusticité 8-11.
Au Yunnan^{(((0(+x)))} (traduction automatique).

Original : A tropical and subtropical plant. It occurs in dense forests. It suits hardiness zones 8-11. In Yunnan^{(((0(+x)))}.

- Localisation :

Asie, Australie, Cambodge, Chine, Europe, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Japon, Laos, Malaisie, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Thaïlande, Turquie, Vietnam^{(((0(+x)))} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Cambodia, China, Europe, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Japan, Laos, Malaysia, Pacific, Philippines, SE Asia, Sri Lanka, Thailand, Turkey, Vietnam^{(((0(+x)))}.

- Notes :

Il existe 34 espèces d'*Illicium*. Il existe 3 espèces en Amérique tropicale. Aussi mis dans la famille des Illiciaceae^{(((0(+x)))} (traduction automatique).

Original : There are 34 *Illicium* species. There are 3 species in tropical America. Also put in the family Illiciaceae^{(((0(+x)))}.

- Liens, sources et/ou références :

- WIKIPÉDIA : badiane chinoise : https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_%C3%A9toil%C3%A9 ;

- Wikipedia :

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Badianier_de_Chine (en français) ;

- https://en.wikipedia.org/wiki/Illicium_verum (source en anglais) ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Illicium+verum> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-50079582 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19801> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 162, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 284 ; Bot. Mag. 114: t. 7005. 1888 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 59 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 551 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 279 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 242 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1245 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 732 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 258 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 399 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 122 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 371 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 54 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 396 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1858 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 108 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 87 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 307 ; Phillips, R. & Rix, M., 2002, *The Botanical Garden Vol. 1. Trees and Shrubs*. MacMillan. p 63 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 367 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 194 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 364 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 216