# *Lilium lancifolium Thunb., 1794*
# *(Lis élégant)*

## *Identifiants : 18683/lillan*


### *Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)*
### *Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze*

### *Dernière modification le 02/05/2024*

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Liliaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Liliaceae ;***
    - ***Genre : Lilium ;***
    - ***Nom complet : Lilium lancifolium var. lancifolium ;***
- ***Synonymes : Lilium tigrinum Ker Gawl. 1809 ;***
- ***Synonymes français : (lys élégant), lis tigré (lys tigré) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : devil lily, Easter lily, kentan, martagon, tiger lily, rolled-up red, devil lily , oni-yuri (jp romaji, signifiant "Lis du diable"), juan dan (cn transcrit),Tigerlilie (de), laco-de-prata (pt), lírio-de-tigre (pt,br), lirio de tigre (es), sen tigerlilja [var. fortunei] (sv), tigerlilja (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -40°C ;***

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

***Racine$^{0(+x)}$ (bulbes$^{0(+x),27(+x),76(+x)}$ cuits {bouillis$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{76(+x)}$ ou confits$^{76(+x)\mu/marinés\mu\sim\sim0(+x)}$} [nourriture/aliment {comme$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x),76(+x))}$ légume$^{0(+x)(dp*)}$}] ; et extrait$^{(dp*)}$ bulbes : fécule$^{\{\{\{0(+x)}$) et fleur (fleurs {fraîches ou séchées$^{\{\{\{0(+x)}$ ; crues ou cuites$^{\{\{\{5(+)}$} [nourriture/aliment {comme$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ légume$^{\{\{\{0(+x)(dp*)}$} et/ou assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$]) comestibles$^{0(+x),76(+x)}$.(1*)***

***Détails :***

***Bulbe, fleurs, légume$^{\{\{\{0(+x)}$. Bulbes consommés$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ localement$^{27(+x)}$ cuits, picklés ou utilisés comme source de fécule$^{\{\{\{0(+x)}$.***

***Selon A. Paillieux et D. Bois (Le Potager d'un curieux)$^{\{\{\{(rp*)}$ : "Les bulbes comestibles du Lis tigré sont mangés par les Japonais, cuits, bouillis et confits. C'est un manger détestable / des plus médiocres, extrêmement amer ; il est cependant assez abondant sur les marchés du Japon, du moins à Yedo et à Yokohama ; sa culture, comme plante alimentaire ne pourrait être conseillée qu'à titre de curiosité"$^{\{\{\{76(+x)}$. Selon Plants For A Future$^{\{\{\{(rp*)}$ : "Un peu amer ; bien cuits, ils sont assez agréable et très estimés comme légume et ressemblent un peu au panais, de goût"$^{\{\{\{5(+)}$. Fleurs - crues ou cuites$^{\{\{\{5(+)}$. Les fleurs fraîches ou séchées sont consommées en soupes, salades, omelettes et plats de riz$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$.(1*)***

***Les bulbes sont consommés bouillis, marinés ou utilisés comme source d'amidon. Les fleurs fraîches ou séchées se consomment dans les soupes, salades, omelettes et dans les plats de riz***

*Partie testée : racine*{{{0(+x) (traduction automatique)}}}
*Original : Root*{{{0(+x)}}}

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 66 | 472 | 113 | 4.8 | 0 | 0 | 0.5 | 0 |

*(1*)ATTENTION : le pollen est dit être toxique, engendrant vomissements, somnolence et purge.*(1*)ATTENTION : le pollen est dit être toxique, engendrant vomissements, somnolence et purge*{{{5(+)}}}.

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

*De gauche à droite :*

*Par Eeden A.C. van, Album van Eeden (Haarlem´s flora, afbeeldingen in kleurendruk van verschillende bol- en knolgewassen, p. 19, t. 27, 1872-1881), via plantillustrations.org*

- *Autres infos : Plante cultivée localement comme potagère*{{{27(+x)}}}.

*dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

  - *Statut :*

    *C'est un légume cultivé commercialement*{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    *Original : It is a commercially cultivated vegetable*{{{0(+x)}}}.

  - *Distribution :*

    *C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il préfère un sol ou un compost sans chaux. Il convient aux zones de rusticité 4-7. Au Yunnan*{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    *Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It prefers lime free soil or compost. It suits hardiness zones 4-7. In Yunnan*{{{0(+x)}}}.

  - *Localisation :*

    *Asie, Australie, Grande-Bretagne, Chine *, Europe, Japon *, Corée *, Amérique du Nord, Tasmanie, Turquie, USA*{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    *Original : Asia, Australia, Britain, China*, Europe, Japan*, Korea*, North America, Tasmania, Turkey, USA*{{{0(+x)}}}.

  - *Notes :*

    *Il existe environ 100 espèces de Lilium*{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    *Original : There are about 100 Lilium species*{{{0(+x)}}}.

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

    - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/1025/#b ***;***
    - ***Wikipedia :***
      ***-*** https://fr.wikipedia.org/wiki/Lilium_lancifolium (en français) ***;***
      ***-*** https://de.wikipedia.org/wiki/Tiger-Lilie (source en allemand) ***;***

    - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lilium_lancifolium ***;***

      ***dont classification :***

    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-279922 ***;***
    - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=104679 ***;***

      ***dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 176, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 335 et 342 [Lilium tigrinum Ker Gawl.], par A. Paillieux et D. Bois) ;***

      ***dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

      ***Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 638 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 615 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 821 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 144 ; Flora of North America. www.eFloras.org ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO https://www.fao.org/infoods/directory No. 590 ; Hanelt, P., et al, (Eds.), 2001, Mansfield's encyclopedia of agricultural and horticultural crops. Springer p 2293 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 382 ; Herklots, ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 184 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 319 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 300 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine; 9:26 ; 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 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, Garden Plants of Japan. Timber Press. p 331 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Tanaka, ; Trans. Linn. Soc. London 2:333. 1794 ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 368***