

Magnolia denudata Desr., 1792 (Magnolia dénudé)

Identifiants : 19491/pagden

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Magnoliidées ;
- Ordre : Magnoliales ;
- Famille : Magnoliaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Magnoliales ;
- Famille : Magnoliaceae ;
- Genre : Magnolia ;

- Synonymes : Magnolia yulan Desf. 1809 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : lilytree (lily tree), jade orchid , yu lan (yulan) (cn transcrit), Yulan-Magnolie (de), haku-mokuren (jp romaji), magnólia (pt,br), yulanmagnolia (sv) ;



- Note comestibilité : *

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

Fleur^{0(+x)} (bourgeons^{0(+x)}/boutons floraux^{{{0(+x)},{27(+x)}}} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x),27(+x))} {aromatisant^{~0(+x),~27(+x)}}]] ; et jeunes^{(dp*)(0(+x))} pétales frais^{{{0(+x)}}} cuits^{(dp*)(0(+x))} {frits^{0(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x))}}} {comme friandise^{{{0(+x)}}}}] comestible^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : bourgeons/boutons, fleurs^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-boutons floraux^{{{0(+x)},{27(+x)}}} picklés, après que le calice est été enlevé, et^{{{0(+x)}}} utilisés pour aromatiser le riz^{{{0(+x)},{27(+x)}}}, localement^{27(+x)} ; ils sont également utilisés pour parfumer le thé ;

-les pétales frais de la fleur entrouverte sont trempés dans de la pâte, frits et servis chaud comme une friandise^{{{0(+x)}}}.

Les boutons floraux sont marinés après le retrait du calice et utilisés pour aromatiser le riz. Ils sont également utilisés pour parfumer le thé. Les pétales frais de la fleur partiellement ouverte sont trempés dans de la pâte, frits et servis chauds comme délicatesse



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

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Curtis's Botanical Magazine (vol. 39: t. 1621 ; 1814) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org
 Par Hooker W. (The paradisus londinensis, t. 38 ; 1805) [W. Hooker], via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il ne supporte pas les vents forts ni les fortes gelées. En Chine, il pousse entre 500 et 1000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 6-9. Arboretum Tasmania. Jardin botanique de Melbourne. Au Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It cannot tolerate strong winds or heavy frosts. In China it grows between 500-1,000 m above sea level. It suits hardiness zones 6-9. Arboretum Tasmania. Melbourne Botanical garden. In Yunnan^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Chine *, Inde, Indonésie, Pakistan, Asie du Sud-Est, Tasmanie*^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, China, India, Indonesia, Pakistan, SE Asia, Tasmania*^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 128 espèces de Magnolia. Il existe 15 espèces en Amérique tropicale. Les fleurs de la plupart des magnolias sont comestibles^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 128 Magnolia species. There are 15 species in tropical America. The flowers of most Magnolias are edible^{{{0(+x)}}}.

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

- "Eat Weeds - Pickled Magnolia Flowers Recipe" (en anglais) : <https://www.eatweeds.co.uk/pickled-magnolia-flowers-recipe> ;
- **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Magnolia_denudata (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Yulan-Magnolie> (source en allemand) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Magnolia_denudata (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Magnolia_denudata ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-117537 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23102> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 184 [Magnolia yulan Desf.], par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 349 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 851 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 454 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 145 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 397 (As *Magnolia yulan*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 189 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 395 ; J. B. A. P. M. de Lamarck & L. A. J. Desrousseaux, *Encycl.* 3:675. 1792 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 39