

Marrubium vulgare L. , 1753 (Marrube blanc)

Identifiants : 19913/marvul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Marrubium ;

- **Synonymes français :** marrube commun, marrube, marrube vulgaire, blanc rubi, bonhomme, grand bonhomme, herbe aux crocs, herbe vierge, mapiochin, marrochemin, mont blanc ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** horehound, white horehound, wild horehound, hoarhound (eu), hoardhound, roubiya (ar), zekom (ar), ou xia zhi cao (cn transcrit), Andorn (de), echter Andorn (de), gemeiner Andorn (de), gewöhnlicher Andorn (de), weißer Dorant (de), Dorant (de), marroio (pt), sandra obyknovennaja (ru translittéré), marrubio común (es), marrubio (es), kransborre (sv), Malrove (nl), malrubí blanc (cat), marrubio comune (it), marrubio (it), mentastro (it), robbio (it) ;



- **Note comestibilité :** *

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

Feuille (feuilles^{0(+x),27(+x)} {fraîches et séchées^{{{0(+x)}}} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x),27(+x))} {herbe/aromate^{{{0(+x),27(+x)}}, épice, arôme/aromatisant^{{{0(+x)}} } et base boissons/brevages^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}} {succédané du thé^{0(+x),{{27(+x)}}}}}] ; et extrait^{0(+x)} feuilles^(dp*) : amer^{0(+x)} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x))} {arôme/aromatisant^{{{0(+x)}}}}] comestible^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : feuilles - aromatisant, herbe/aromate, épice, feuilles - thé^{{{0(+x)}}}.

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

-feuilles^{0(+x),27(+x)} fraîches et séchées^{{{0(+x)}}} utilisées comme aromate^{{{27(+x)}}} ; ou ajoutées à l'eau chaude pour faire un thé^{{{0(+x)}}} ; les feuilles écrasées peuvent être ajoutées au miel et mangées ; également utilisées comme aromatisant dans les liqueurs ;

-l'extrait amer est utilisé dans les bonbons et sirops ; également utilisé comme arôme dans les liqueurs^{{{0(+x)}}} ;

-plante entière utilisée séchée comme succédané de thé^{{{27(+x)}}}.(1*)

Les feuilles fraîches et séchées sont ajoutées à l'eau chaude pour faire un thé. L'extrait amer est utilisé dans les bonbons et

les sirops. Ils sont également utilisés comme arôme pour les liqueurs. Les feuilles broyées peuvent être ajoutées au miel et consommées. Attention. Il ne doit pas être consommé en grande quantité



(1*)ATTENTION : les niveaux/taux du rythme cardiaque, de la pression artérielle et de la glycémie sont affectés/touchés par de fortes doses ; éviter pendant la grossesse et l'allaitement ; les patients atteints de diabète sucré, sous médicaments allopathiques pour abaisser la glycémie, devraient éviter.(1*)ATTENTION : les niveaux/taux du rythme cardiaque, de la pression artérielle et de la glycémie sont affectés/touchés par de fortes doses ; éviter pendant la grossesse et l'allaitement ; les patients atteints de diabète sucré, sous médicaments allopathiques pour abaisser la glycémie, devraient éviter⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾.

• Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 2: t. 128 ; 1890), via plantillustrations.org

Par Rousseau J.J. (La botanique de J.J. Rousseau, t. 23 ; 1805) [P.J. Redouté], via plantillustrations.org

Par Fuchs L. (New Kreüterbuch, t. 335 ; 1543), via plantillustrations.org

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les zones sèches des pâturages dégradés. Il poussera dans la plupart des sols et dans la plupart des positions. Il peut pousser sur de la craie ou du calcaire et sur du sable. Il résiste au gel et à la sécheresse. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 4 000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité des plantes 3-8. Herbarium de Tasmanie. Dans les jardins botaniques de Hobart^{(((0+xx)) (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in dry areas in degraded pasture. It will grow in most soils and in most positions. It can grow on chalk or limestone and on sand. It is resistant to frost and drought. In Argentina it grows from sea level to 4,000 m above sea level. It suits plant hardiness zones 3-8. Tasmania Herbarium. In Hobart Botanical gardens^{(((0+xx))}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Afrique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bolivie, Bosnie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, Île de Pâques, Europe *, France, Grèce, Inde, Italie, Kazakhstan, Kirghizistan, Lituanie, Macédoine, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Île Norfolk, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Pakistan, Portugal, Russie, Scandinavie, Espagne, Suisse, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie, Turkménistan, Uruguay, USA, Ouzbékistan^{(((0+xx)) (traduction automatique)}.

Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bolivia, Bosnia, Brazil, Britain, Canada, Chile, China, Easter Island, Europe*, France, Greece, India, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, New Zealand, Norfolk Island, North Africa, North America, Norway, Pakistan, Portugal, Russia, Scandinavia, Spain, Switzerland, Tajikistan, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, USA, Uzbekistan^{(((0+xx))}.

◦ Notes :

Il était utilisé pour la toux. C'est une herbe amère et a été utilisée pour la fête de la Pâque juive. Il existe environ 30 à 40 espèces de Marrubium^{(((0+xx)) (traduction automatique)}.

Original : It was used for coughs. It is a bitter herb and has been used for the Jewish Passover Feast. There are about 30-40 Marrubium species^{{{0(+x)}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40975> ;
- **PASSEPORTSANTÉ.NET** : https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=marrube_ps ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Marrube_blanco (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Gew%C3%B6hnlicher_Andorn (source en allemand) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Marrubium_vulgare (source en anglais) ;
- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Marrubium_vulgare ;

dont classification :

- "**The Plant List**" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-120952 ;
- "**GRIN**" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23450> ;

dont livres et bases de données : ⁰"**Food Plants International**" (en anglais), 27 **Dictionnaire des plantes comestibles** (livre, page 188, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 357 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 391 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 676 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 188 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 39f ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 876 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania*, p 550 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 124 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 127 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra*. (1994) p 321 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 189 ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 187 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 404 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 193 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 170 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 84 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1786 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 166 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 145 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 274 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 336 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 274 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Sp. pl. 2:583. 1753 ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 112 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 36