Myrrhis odorata (L.) Scop., 1772
(Cerfeuil musqué)

Identifiants : 21614/myrodo

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

Dernière modification le 26/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Myrrhis ;***
- ***Synonymes français : cerfeuil vivace, cerfeuil d'Espagne, myrrhe odorante, cerfeuil perpétuel, cerfeuil anisé, fougère musquée, myrrhide odorante, cicutaire odorante, gros persil, fougère odorante, myrrhis odorant ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : garden myrrh, myrrh, sweet chervil, sweet cicely , Myrrhenkerbel (de), Süßdolde (de), perifollo oloroso (es), spansk körvel (sv) ;***

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

  Feuille (aromatisantes [cuites[1], tisanes[1]]), fleur[1] (aromatisantes [fruit][1] et/ou décoratives[1]), fruit (graines immatures : crues[1] et/ou aromatisantes[1]) et racine (jeunes et/ou tendres et épicées : cuites[1] et/ou aromatisantes [liqueurs[1], desserts[1]]) comestibles. Tige confite. Les feuilles et les tiges ont une saveur d'anis ou de réglisse. Ils peuvent être consommés dans les salades, les soupes et les ragoûts. Les tiges creuses peuvent être confites comme de l'angélique. Les graines non mûres sont également comestibles. Ils sont utilisés pour aromatiser le brandy. Les racines peuvent être bouillies et mangées. Ils sont souvent servis avec de l'huile ou du vinaigre. Les feuilles fraîches et les pépins non mûrs sont utilisés pour aromatiser. Ils sont doux. Les fleurs sont utilisées pour parfumer les tartes aux pommes, aux prunes et à la rhubarbe

  ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles du cerfeuil musqué et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (Aethusa cynapium), la ciguë vireuse (Cicuta virosa) ou encore la grande ciguë (Conium maculatum) ;
  les feuilles des ciguës ne sont toutefois pas couvertes d'une telle pilosité "molle".1néant, inconnus ou indéterminés.

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

De gauche à droite :

Par Lindman, C.A.M., Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 2 (1922), via plantillustrations
Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885), via plantillustrations
Par Winkler, W., Sudetenflora (1900) Sudetenflora (1900), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un légume cultivé commercialement. Les feuilles et les fleurs sont récoltées et consommées dans les restaurants en Suède{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a commercially cultivated vegetable. The leaves and flowers are foraged and eaten in restaurants in Sweden{{{0(+x)}.

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les climats frais et les régions montagneuses. Ils poussent mieux dans les endroits ombragés. Il convient aux zones de rusticité 5-10{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It grows in cool climates and mountainous regions. They grow best in shady places. It suits hardiness zones 5-10{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chine, Europe, France, Allemagne, Italie, Pays-Bas, Amérique du Nord, Norvège, Scandinavie, Slovénie, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Asia, Australia, Britain, Canada, China, Europe, France, Germany, Italy, Netherlands, North America, Norway, Scandinavia, Slovenia, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il n'y a qu'une seule espèce de Myrrhis{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There is only one Myrrhis species{{{0(+x)}.

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

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

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2363724 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=102117 ***;***

dont livres et bases de données : [1]Plantes sauvages comestibles (livre pages 193, 194 et 205 à 210, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 715 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 193 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 687 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 141 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 909 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 270 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 20 ; Fl. carniol. ed. 2, 1:207. 1771 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 431 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 380 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 200 ; http://nordicfood lab/org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview ; http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 127 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 434, 1756 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 57 ; Luczaj, L. et al, 2012, Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. Acta Soc Bot Pol 81(4):359â€“370 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 138 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 260