

# ***Pelargonium tomentosum* Jacq.** **(*Geranium odorant menthe*)**

**Identifiants : 23496/peltom**

**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 : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Geraniales ;**
- **Famille : Geraniaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Geraniales ;**
- **Famille : Geraniaceae ;**
- **Genre : Pelargonium ;**

- **Synonymes français : pélargonium odorant menthe (au parfum/senteur/arôme de), géranium odorant à senteur de menthe poivrée, pélargonium tomenteux ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : peppermint geranium ;**



- **Note comestibilité : \***

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

**Partie(s) comestible(s)<sup>{{0(+x)}}</sup> : feuilles - aromatisant<sup>{{0(+x)}}</sup>, fleurs<sup>125μ</sup>.**

**Utilisation(s)/usage(s)<sup>μ</sup>{{0(+x)}} culinaire(s) : les feuilles ont une odeur de menthe ; elles sont utilisées pour aromatiser les gâteaux, puddings, tartes, desserts et thés<sup>{{0(+x)}}</sup>.**

**Les feuilles ont un parfum de menthe. Ils sont utilisés pour parfumer les gâteaux, les puddings, les tartes, les desserts et le thé. Les feuilles sont utilisées pour faire un thé aromatisé à la menthe poivrée**



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

- **Note médicinale : \*\***

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



Par Curtis, W., *Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 15 (1801) [tt. 505-548] t. 518, via plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée chaude. Il est préférable dans les endroits ombragés et humides. Il est endommagé par le gel. Il a besoin de sols bien drainés**<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : It is a warm temperate plant. It is best in shady moist places. It is damaged by frost. It needs well-drained soils**<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

- **Localisation :**

**Australie, Afrique du Sud \*, Afrique australe, Tasmanie**<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : Australia, South Africa\*, Southern Africa, Tasmania**<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

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

- <sup>125</sup>"B & T World Seeds" (en anglais) : <https://b-and-t-world-seeds.com/cartall.asp?species=Pelargonium%20tomentosum&sref=4877> ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pelargonium\\_tomentosum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pelargonium_tomentosum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-13900675](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-13900675) ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

**Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 119 ; Icon. pl. rar. 3:10, t. 537. 1794 ("1786-1793"); Collectanea 5:140. 1797 ("1796")**