

Persicaria odorata (Lour.) Soják, 1974 (Renouée odorante)

Identifiants : 23737/perodo

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 ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Polygonaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Polygonales ;
- Famille : Polygonaceae ;
- Genre : Persicaria ;

- **Synonymes : Polygonum odoratum Lour. 1790 (=) basionym, Polygonum odoratum Lour ;**

- **Synonymes français : rau r?m (rau-ram), persicaire odorante, coriandre vietnamienne ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Vietnamese-coriander (Vietnamese coriander), rau ram, Vietnamese mint, phak phai, knotweed, chi krasang tomhom, laksa leaf, hot mint, Cambodian mint , korianderpilört (sv), rau ram (rau r?m) (vi transcrit) ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Feuilles, herbe, feuilles - aromatisant, tige^{{{0(+x)}}}. Feuilles utilisées^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x)}}} comme condiment^{{{27(+x)}}} pour ajouter de la saveur épicée au riz et au plats de curry^{{{0(+x)}}} ou consommées^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x)}}} localement comme légume^{{{27(+x)}}} (potherbe^{{{0(+x)}}}) avec de la viande et du poisson ; elles ont un goût poivré.

Une huile peut être extraite de la plante et est appelée huile Kesom^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles sont utilisées pour ajouter une saveur épicée aux plats de riz et de curry. Il a un goût poivré. Ils sont consommés avec de la viande et du poisson. Une huile peut être extraite de la plante et est appelée huile de Kesom



ATTENTION : ne pas confondre avec le Sceau de Salomon odorant (Polygonatum odoratum (Mill.) Druce 1906), qui est toxique. ATTENTION : ne pas confondre avec le Sceau de Salomon odorant (Polygonatum odoratum (Mill.) Druce 1906), qui est toxique^{{{Wiki}}}.

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



Par Jean-Paul Bigand, via wikimedia

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

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante chaude tempérée à subtropicale. Il fait bien avec beaucoup d'eau. Il peut pousser dans des conditions ombragées. Il peut pousser dans un sol lourd. Il peut être cultivé dans des pots et des paniers suspendus. Il convient aux conditions chaudes ou tropicales et ne peut pas survivre au gel. Il a besoin d'un sol fertile et bien drainé. Il convient aux zones de rusticité 8-10^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : A warm temperate to subtropical plant. It does well with lots of water. It can grow under shady conditions. It can grow in heavy soil. It can be grown in pots and hanging baskets. It suits warm or tropical conditions and cannot survive frost. It needs fertile well drained soil. It suits hardiness zones 8-10^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Cambodge, Canada, Hawaï, Indochine, Indonésie, Japon, Laos, Malaisie, Amérique du Nord, Pacifique, Asie du Sud-Est, Singapour, Tasmanie, Thaïlande, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Cambodia, Canada, Hawaii, Indochina, Indonesia, Japan, Laos, Malaysia, North America, Pacific, SE Asia, Singapore, Tasmania, Thailand, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 50 espèces de Polygonum^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 50 Polygonum species^{{{{0(+x)}}}.

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

- **Toil d'Epices :** https://www.toildepices.com/wiki/index.php/Rau_ram#.UlhwRLexYRo ;

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Polygonum_odoratum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Polygonum_odoratum_(en_français)) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2572588 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=407755> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([*Persicaria odorata* et *Polygonum odoratum* Lour.], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 239 [*Polygonum odoratum* Lour.], par Louis Bubenicek) ;

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

Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 71 (As *Polygonum odoratum*) ;
 Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p
 147 (As *Persicaria odorata*) ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 34 (As *Polygonum odoratum*) ;
 Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1013 (As *Persicaria odorata*)
 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 186 (As *Polygonum*
odoratum) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 511 (As *Polygonum odoratum*) ;
 Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 411 (As *Persicaria odorata*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant*
Finder 2002, Florilegium. p 229, 238 (As *Persicaria odorata*) ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of*
Thailand. D.K. Book House p 61 (As *Polygonum odoratum*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of*
Economic Plants of Australia, CSIRO. p 195 (As *Polygonum odoratum*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible*
Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 214 (As *Polygonum odoratum*) ;
 Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 78 (As *Polygonum odoratum*) ;
 Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 743 (As *Polygonum odoratum*) ; Phon,
 P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 509 (As *Polygonum odoratum*) ;
 Preslia 46(2):154. 1974 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 77 ; Solomon, C., 2001,
Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 399 (As *Persicaria odorata*) ; Somnasang, P., Moreno, G and Chusil
 K., 1998, *Indigenous knowledge of wild hunting and gathering in north-east Thailand*. *Food and Nutrition Bulletin*
 19(4) p 359f (As *Polygonum odoratum*) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop
 Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 464 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal
 Tropical Institute, Amsterdam, p 68 (As *Polygonum odoratum*) ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2000, *Access to*
Asian Foods Newsletter, Vic Govt., Australia Issue 34; 2002 Issue 49 (As *Polygonum odoratum*) ; Woodward, P.,
 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 109 (As *Persicaria odorata*) ; *Polygonum odoratum* Lour. : ;
 Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid,*
Mahanine, Isolated from Micromelum minutum. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Ogle,
 B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. *Economic*
Botany 57(1): 103-117 (As *Polygonum odorum*)