

***Pimenta racemosa* (Mill.) J. W. Moore, 1933 (Bois d'inde)**

Identifiants : 24357/pimrac

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 : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : *Pimenta* ;

- **Synonymes :** *Amomis acris* (Sw.) O. Berg, *Amomus caryophyllata* (Jacq.) Krug & Urb, *Caryophyllus racemosus* Miller, *Myrcia acris* (Sw.) DC, *Myrtus acris* Swartz, *Pimenta acris* (Swartz) Kostelezky, et d'autres ;

- **Synonymes français :** quatre-épices, piment couronné ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** bay-rum-tree (bay rum tree), bay-rum-tree (bay rum tree) [var. *racemosa*], West Indian bay, West Indian bay [var. *racemosa*], bay tree, Bayrumbaum [var. *racemosa*] (de), malagueta [var. *racemosa*] (de), bayoljeträd (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -1°C à -3/-3,5°C (selon plantogram) ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : feuilles - huile, baies, épice^{{{0(+x)}}}.

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

-l'huile est distillée à partir des feuilles et utilisée pour parfumer les aliments ; elle est utilisée pour les soupes, les viandes et les condiments ;

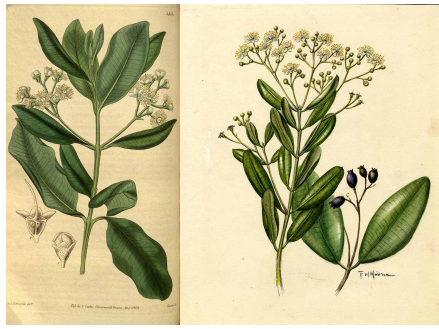
-l'écorce et les fruits sont utilisés comme condiment^{{{0(+x)}}}.

L'huile est distillée à partir des feuilles et utilisée pour aromatiser les aliments. Il est utilisé pour les soupes, les viandes et les condiments. L'écorce et les fruits sont utilisés comme condiments



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

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) Bot. Mag. vol. 59 (1832) [tt. 3123-3205] t. 3153, via plantillustrations

Par Britton, N.L., Horne, F.W., *Popular flora of Puerto Rico, Flora Borinqueña [unpublished watercolors]* Popular Fl. Puerto Rico t. 471] , via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il est originaire d'Amérique tropicale. Il fait bien dans les climats saisonniers humides et secs. Il a besoin d'un sol moyen et bien drainé. Il a besoin du plein soleil. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It is native to tropical America. It does well in seasonally moist and dry climates. It needs an average, well-drained soil. It needs full sun. It suits hardiness zones 10-12^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Antigua-et-Barbuda, Antilles, Asie, Australie, Caraïbes *, Amérique centrale, Îles Cook, Cuba, République dominicaine, Fidji, Grenade, Guyane, Guyanes, Haïti, Hawaï, Honduras, Inde, Indonésie, Jamaïque, Pacifique, Porto Rico , Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Sri Lanka, Saint-Kitts-et-Nevis, Sainte-Lucie, Suriname, États-Unis, Venezuela *, îles Vierges, Antilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Antigua & Barbuda, Antilles, Asia, Australia, Caribbean*, Central America, Cook Islands, Cuba, Dominican Republic, Fiji, Grenada, Guiana, Guianas, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Indonesia, Jamaica, Pacific, Puerto Rico, SE Asia, South America, Sri Lanka, St. Kitts and Nevis, St Lucia, Suriname, USA, Venezuela*, Virgin Islands, West Indies^{{{0(+x)}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-156163 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28393> ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 456 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 322 ; Bernice P. Bishop Mus. Bull. 102:33. 1933 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 798 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 798 (As *Pimenta acris*) ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 74 (As *Pimenta acris*) ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 74 ; Copley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 329 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 159 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 18 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 226 ; Lentz, D. L., 1986, *Ethnobotany of the Jicaque of*

Honduras. *Economic Botany* 40(2):210-219 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 289 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 374 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 207 (As *Pimenta acris*) ; Morton, ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 279 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 409 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3 p 306 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 428 ; Tanaka, ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 295 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 223 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 223 (As *Pimenta acris*)