

***Piper cubeba* L. f., 1782 (Cubèbe)**

Identifiants : 24516/pipcub

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 : Magnoliidées ;**
- **Ordre : Piperales ;**
- **Famille : Piperaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Piperales ;**
- **Famille : Piperaceae ;**
- **Genre : Piper ;**

- **Synonymes français : poivre de Java, poivre à queue, poivre cubèbe, poivre noir à pédoncule ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cubeb, cubeb pepper, Java pepper, pepper cubeb, tailed pepper, tieu that, kemukas, lada berekur, lada ekur, chabai berekur , Kubeben-Pfeffer (de), Cubebe (de), cubab-chinee (in), cubebe (it), cubeba (pt), pimenta-cubeba (pt,br), cubeba (es), kubebapeppar (sv) ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} : fruit, herbe, épice^{{{(0(+x))}}}.

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

-la baie séchée est utilisée comme épice ;

-elle est la source de l'huile d'oléorésine utilisée dans les pickles, sauces pour viandes et amers^{{{(0(+x))}}}.

La baie séchée est utilisée comme épice. L'huile est utilisée pour aromatiser les aliments. Il est la source d'huile d'oléorésine utilisée dans les cornichons, les sauces à la viande et les amers



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

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



Par Koehler, F.E., Koehler's *Medizinal Pflanzen* (1883-1914) *Med.-Pfl.* vol. 2 (1890) t. 103, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

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

Original : *It is a cultivated food plant*^{{{{0+xx}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale^{{{{0+xx}}}} (traduction automatique).

Original : *A tropical plant*^{{{{0+xx}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Inde, Indochine, Indonésie, Malaisie, Maroc, Myanmar, Afrique du Nord, Asie du Sud-Est, Singapour, Vietnam^{{{{0+xx}}}} (traduction automatique).

Original : *Asia, Australia, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Morocco, Myanmar, North Africa, SE Asia, Singapore, Vietnam*^{{{{0+xx}}}}.

- **Notes :**

Il existe entre 1000 et 2000 espèces de Piper. Ils sont principalement sous les tropiques^{{{{0+xx}}}} (traduction automatique).

Original : *There are between 1000-2000 Piper species. They are mostly in the tropics*^{{{{0+xx}}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2557647 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28578> ;

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 460 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 804 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 283 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1772 ; Facchiola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 171 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 499 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 299 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1864 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 158 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 295 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 436 ; *Suppl. pl.* 90. 1782 ("1781") ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the*

World. An illustrated guide. Timber press. p 298 ; Zeven, A.C., 1979, Black Pepper, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 234