Salvia sclarea L., 1753
(Sauge sclarée)

Identifiants : 28897/salscl

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

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Salvia ;***
- ***Synonymes : Salvia asperata Falc. ex Benth, Salvia pamirica Gand ;***
- ***Synonymes français : sclarée, orval (orvale), toute bonne (toute-bonne), herbe carrée, grande orvalle, herbe à la carrée ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : clary, clary sage, cleareye, Muscatel sage , Muskatellersalbei (de), salfej muskatny (ru translittéré), esalarea (es), salvia romana (es), muskatellsalvia (sv) ;***



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

Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fleurs, feuilles, herbe, épice$^{\{\{\{0(+x)}$.
Utilisation(s)/usage(s)$^{\{\{\{0(+x)}$ culinaires : les feuilles ont une odeur douce et sont utilisées fraîches ou séchées ; elles sont utilisées pour aromatiser les confitures, gelées et le vin ; elle a un rôle similaire à la sauge en cuisine ; elles peuvent être trempées dans la crème et frites et mangées avec du sucre et de la sauce à l'orange ; elles sont également plongées dans de la pâte d'oeuf et frites en beignets ;
-les sommités fleuries ont un goût entre la sauge et la menthe ; elles sont ajoutées aux salades composées$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

Les feuilles ont une odeur douce et sont utilisées fraîches ou séchées. Ils sont utilisés pour parfumer les confitures, les gelées et le vin. Il a un rôle similaire à la sauge en cuisine. Ils peuvent être trempés dans de la crème et frits et mangés avec du sucre et de la sauce à l'orange. Ils sont également trempés dans la pâte aux œufs et frits sous forme de beignets. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les sommités fleuries ont un goût entre la sauge et la menthe. Ils sont ajoutés aux salades mélangées

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

De gauche à droite :

Par Jeantosti, via wikimedia
Par Hayne, F.G., Getreue Darstellung und Beschreibung der in der Arzneykunde gebräuchlichen Gewächse (1805-1846) Getreue Darstell. Gew. vol. 6 (1819), via plantillustrations

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

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

      dont classification :

    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-183819 ***;***
    - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=32964 ***;***

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

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

      Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 402 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 905 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 126 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 61 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1305 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 234 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 135 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 592 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 285 ; Kintzios, S. E., 2006, Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research. Critical Reviews in Plant Sciences. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1758 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 176 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 78, ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Sp. pl. 1:27. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 335