Thymus herba-barona Loisel., 1807
(Thym corse)

Identifiants : 39072/thyher

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

Dernière modification le 05/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Thymus ;***
- ***Synonymes français : thym de Corse, thym "caraway", thym cumin ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : caraway thyme , kummintimjan (sv) ;***

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

  L'herbe a un parfum qui rappelle celui des graines de carvi et est un excellent assaisonnement pour les soupes, les légumes, etc... ; elle est surtout utilisé avec l'ail{{{5(+) ; mêmes utilisations que Thymus vulgaris{{{(dp*)(86).

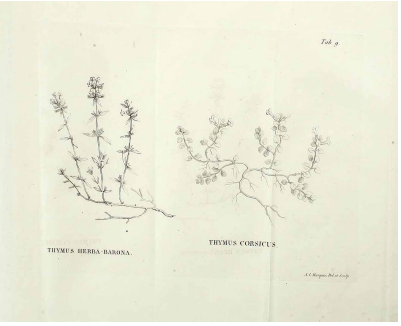
  Si l'on en croit son épithète, c'est le grand seigneur des herbes aromatiques. Composant du bouquet garni culinaire, il résiste aux longues cuissons{{{wiki.

  Les feuilles ont un parfum de graines de carvi et sont utilisées pour parfumer les soupes, les légumes et la volaille

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

- ***Usages médicinaux : Son huile essentielle contient du thymol et du carvacrol, excellents antiseptiques, utilisés dans les sirops ou infusions contre la toux, et en tisane pour aider la digestion et activer la circulation sanguine{{{wiki ;***

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



De gauche à droite :

Par Name lips, via wikimedia
Par Loiseleur-Deslongchamps, J.L.A., Flora Gallica, ed. 2 (1828) Fl. Gall., ed. 2 vol. 2 t. 9 f. 1 , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il convient à la zone de rusticité 7-9. Jardins botaniques de Melbourne[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zone 7-9. Melbourne Botanical Gardens[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Australie, Canada, Corse, Méditerranée, Amérique du Nord, Sardaigne[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Australia, Canada, Corsica, Mediterranean, North America, Sardinia[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe entre 300 et 400 espèces de Thymus[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are between 300 and 400 Thymus species[{{{0(+x)].

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Thymus_herba-barona (en français) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-204833 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=409872 ***;***

    dont livres et bases de données : [86]Tous les légumes (livre, page 207, par Victor Renaud ; éditions ULMER) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 983 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 132 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 1011 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 69 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 159 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1415 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 137 ; Fl. gall. 360. 1807 ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, MÃ¼ller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€“74 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 365