

Trachystemon orientalis (L.) G. Don, 1838

(Bourrache orientale)

Identifiants : 39291/traori

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Euastéridées ;**
- **Ordre : Boraginales ;**
- **Famille : Boraginaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Lamiales ;**
- **Famille : Boraginaceae ;**
- **Genre : Trachystemon ;**

- **Synonymes : Borago orientalis L. 1753 ;**

- **Synonymes français : trachystème d'Orient ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Abraham-Isaac-Jacob, eastern-borage , Rauling (de) ;**



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

Étiolées dans le sol, les feuilles de cette plante vivace (envahissante par ses racines) servent à préparer la dolma (sorte de brède) en Turquie^{{{296}}}.

Superbe vivace cultivée pour ses tiges et ses jeunes feuilles à butter au début du printemps pour les faire blanchir. Très surprenante, sa magnifique fleur bleue a la saveur iodée typique des bourraches, mais vient s'y ajouter une incroyable note sucrée apportée par la très importante quantité de nectar qu'elle contient^{{{297}}}.

Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée



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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse entre 50 et 1000 m d'altitude. Il pousse dans les forêts humides et ombragées

et près des bords des rivières^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows between 50-1,000 m above sea level. It grows in moist, shaded forests and near the edges of rivers^{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Bulgarie, Caucase, Turquie^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Bulgaria, Caucasus, Turkey^{{{0(+x)}}}.

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

- ²⁹⁶ **L'Écotourisme en Gironde :** <https://www.jardin-et-ecotourisme.fr/bourrache-30.htm> ;
- ²⁹⁷ **champ de pagaille :** <https://www.lechampdepagaille.fr/images/stories/pagaille/catalogue2014.pdf> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2437738 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npg.ars-grin.gov/plantprofiles/40019/> ;

Dogan, Y., et al, 2015, Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 11:56 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TAArkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Koca, I., et al, 2015, Some Wild Edible Plants and Their Dietary Fiber Contents. Pakistan Journal of Nutrition. 14(4): 188-194 ; Kizilarslan, C. & Ozhatay, N., 2012, An ethnobotanical study of the useful and edible plants of İlçzmit. Marmara Pharmaceutical Journal 16: 134-140, 2012. ; Ozbucak, T. B. et al, 2006, The Contribution of Wild Edible Plants to Human Nutrition in the Black Sea Region of Turkey. Ethnobotanical Leaflets 10: 98-103