

# Agastache aurantiaca (A.Gray) Lint & Epling, 1945 (Agastache dorée)

Identifiants : 951/agaui

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/07/2024

- **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 : Agastache ;

- **Synonymes français :** agastache orange ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** orange hummingbird mint, jewel of the Sierra Madre, hyssop ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -7°C ;



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

Les feuilles parfumées à l'anis peuvent être utilisées pour faire du thé<sup>{{302}}</sup>.

Toutes les parties sont comestibles, y compris la fleur et la feuille. En plus d'attirer les pollinisateurs et les colibris, elle peut également être utilisée comme herbe aromatique. Les fleurs constituent une belle et parfaite garniture et les feuilles sont particulièrement délicieuses lorsqu'elles sont infusées dans du thé. Elle est souvent incluse dans les jardins d'herbes aromatiques et les jardins de cottage<sup>{{301}}</sup>.

C'est une faveur spéciale pour les fleuristes et les cuisiniers parmi nous.

Les inflorescences abricot-pêche font de bonnes fleurs coupées pour un vase à l'intérieur, où elles durent bien.

Flours et feuillage, tous deux comestibles, sont très utiles en cuisine. Utilisez leur saveur mentholée-anis dans les gâteaux, dans les salades (où les fleurs aux couleurs vives attirent vraiment l'attention), dans les boissons (donne une toute nouvelle dimension à un gin ou à un mojito), ou pour ajouter une garniture comestible à un plat de viande ou sauté (les feuilles d'agastache se marient très bien avec le porc)<sup>{{303}}</sup>.



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

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

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/89605/#b> ;
- <sup>262</sup>"ZEHR'S ON THE LAKE" : <https://zehrsgreenhouse.com/index.php/catalog/product/view/id/1810/s/hyssop-anise-agastache-aurantiaca/category/5/> ;
- <sup>303</sup>"SeedScape" (en anglais) : <https://www.seedscape.net.au/product/agastache-aurantiaca-apricot-sprite-apricot-sprite-agastache/> ;
- <sup>301</sup>"EPIC GARDENING" (en anglais) : <https://www.epicgardening.com/agastache-aurantiaca/> ;

**dont classification :**

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-4443](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-4443) ;