

Gaultheria procumbens L., 1753 cv. 'Very Berry' (Gaulthérie couchée)

Identifiants : 14647/gaupro2

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 ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;
- Genre : Gaultheria ;

- Synonymes : *Brossaea procumbens* (L.) Kuntze, *Gaultheria humilis* Salisb, *Gaultheria repens* Raf. [Illegitimate], et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Wintergreen, Checkerberry, Teaberry , Alpine wintergreen, Creeping wintergreen, Mountain tea ;



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

Feuille (feuilles^{0(5(+),+x),27(+x)}) [base boissons/brevages^{(((dp*))} : tisanes^{0(5(+),+x)} {succédané de thé^{(((27(+x)))}}} ; jeunes feuilles^{(((0(5(+),+x)))} crues⁵⁽⁺⁾ [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{(((dp*))} {en salade^{(((0(+x)))}}} ; et extrait^{0(+x)} feuilles^{0(+x)} {huile^{0(5(+),+x)} essentielle} [assaisonnement {arôme^{(((dp*))}}} et fruit^{0(+x)} (fruits^{5(+),27(+x)} {baies^{0(+x)} : chair/pulpe, peau et graines^{(((dp*))} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{(((dp*))} : crues ou cuites^{(((--0(+x),{{{5(+),{{{27(+x)}}})} comestibles^{0(5(+),+x)}).(1*)

Détails :

Les feuilles sont utilisées pour faire du thé^{(((0(+x),{{{--27(+x)))} (succédané local^{(((27(+x)))}) ; un thé fort peut être faite par la première fermentation des feuilles rouge vif⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾ ; les jeunes feuilles^{(((0(5(+),+x)))} peuvent être ajoutées aux salades^{(((0(+x)))} ou grignotées au bord des chemins ; agréable lorsqu'elles sont utilisées très jeunes, elle sont plutôt considérée comme sèches et poudreuses selon "PFAF"⁽⁽⁽⁻⁻⁵⁽⁺⁾⁾⁾ ; feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les baies peuvent être ajoutées aux salades^{(((0(+x)))} également^{(((dp*))} ; les 2 sont épicées^{(((--0(+x)(dp*))}. Les fruits^{(((27(+x)))} (baies^{0(+x)}) sont consommées, localement, crues ou^{(((27(+x)))} cuites et utilisées dans les tartes^{(((0(5(+),+x),{{{--27(+x)))} et confitures^{(((0(5(+),+x)))} ; la saveur est soit considérée comme agréable mais fade/insipide, soit décrite comme épicée et proche du goût du Germolene (une gamme d'antiseptique des Etats-Unis) rappelant la salle d'attente d'un hôpital ; meilleur après une gelée, le fruit reste sur la plante jusqu'au printemps lorsqu'il n'est pas mangé par les oiseaux, etc... ; il mesure jusqu'à 15mm de diamètre⁽⁽⁽⁻⁻⁵⁽⁺⁾⁾⁾.

L'huile^{(((0(+x)))} (huile de Wintergreen ou huile de Gaulthérie⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾) est extraite^{(((0(+x)))} (distillée⁵⁽⁺⁾) des feuilles et utilisée pour aromatiser les aliments^{(((0(+x)))} (bière, bonbons, chewing-gums, etc...⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾). La peau et les graines des fruits sont-elles également réellement comestibles et consommables ? (qp*).(1*)

Les feuilles sont utilisées pour faire du thé. Les jeunes feuilles et les baies peuvent être ajoutées aux salades. Ils sont épicés. Les baies se mangent en tartes. L'huile est extraite des feuilles et utilisée pour aromatiser les aliments. Les fruits sont cuits et utilisés pour les tartes et la confiture. ATTENTION: Le salicylate de méthyle médicinal commun à la gaulthérie

peut être toxique en grande quantité



néant, inconnus ou indéterminés.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : le salicylate de méthyle^{{{0(+x)}}}, que l'on trouve majoritairement dans^{{{(dp*)}}}, voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations^{{{(dp*)}}}.

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

- Nombre de graines au gramme : 3500 ;

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :