

Helichrysum italicum (Roth) G.Don, 1830 (Immortelle d'Italie)

Identifiants : 15731/helita

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Helichrysum ;

- **Synonymes :** *Gnaphalium italicum* Roth 1790 (= basionym, *Gnaphalium glutinosum* Ten, *Gnaphalium italicum* Roth, *Helichrysum angustifolium* (Lamarck) A.P. de Candolle, ?*Helichrysum italicum* var. *serotina* (Boiss.) O. Bolos & Vigo, *Helichrysum numidicum* Pomel ;

- **Synonymes français :** plante à curry (plante au curry), éternelle jaune, curry, immortelle, herbe à care, *helychrisum* à feuilles minces, immortelle jaune ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** curry plant (curry-plant), curry, curryplant [subsp. *serotinum*] , Currystrauch [subsp. *serotinum*] (de), Currystrauch (de), currykraut (de), italienische Strohblume (de), curryeternell (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -15°C (de -12°C en zone ombragée et venteuse à -18°C en plein soleil et à l'abri du vent) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Feuille (feuilles^{0(5(+),+x)} [assaisonnement^{0(5(+),+x)}]) et fleur (capitules^{0(5(+),+x)} [base boissons/brevages^{(((dp*))} {tisanes^{0(5(+),+x)}}]]) comestibles^{0(5(+),+x)}.

Détails :

Les feuilles ont une^{(((0(5(+),+x)))} légère⁵⁽⁺⁾ saveur de curry^{(((0(5(+),+x)))} bien qu'elles ne la communiquent pas très bien aux autres aliments⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾ ; elles sont finement hachées et utilisées pour assaisonner^{(((0(5(+),+x)))} les salades et les aliments cuits⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾ (viandes, poissons, pommes de terre, oeufs brouillés^{(((0(+x)))}, etc...^{(((dp*))}).

Les capitules sont utilisés pour le thé^{(((0(5(+),+x)))}.

Un extrait^{(((0(+x)))} d'huile essentielle^{(((0(5(+),+x)))} (à partir des feuilles ?⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾) est utilisé pour améliorer les arômes de fruits dans la crème glacée, les bonbons, les boissons gazeuses^{(((0(5(+),+x)))}, les pâtisseries et le chewing-gum⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾.

Lorsqu'on ajoute un rameau entier fraîchement coupé à un plat (légumes à la vapeur, riz..), celui-ci prend un arôme proche du curry.

Sinon quelques feuilles se marient très bien aux oignons et cornichons en conserves, aux omelettes, poulets rôtis (en les glissant sous la peau), poissons allégés, viandes cuites dans leur jus, et aux champignons (auxquels elle donne un goût plus prononcé sans pour autant en masquer la saveur)^{{{(dp)}}}.

Les feuilles ont une saveur de curry. Ils sont finement hachés et ajoutés aux œufs brouillés. Ils sont utilisés pour assaisonner la viande, le poisson et les pommes de terre. Les têtes de fleurs sont utilisées pour le thé. Un extrait d'huile essentielle est utilisé pour rehausser les saveurs de fruits dans les glaces, les bonbons et les boissons gazeuses



ATTENTION : plante protégée dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et la France en général (lorsqu'un arrêté préfectoral existe). **ATTENTION** : plante protégée dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et la France en général (lorsqu'un arrêté préfectoral existe)^{{{(TB)}}}.

- Usages médicaux : usage insecticide : pour éloigner les mites des placards, on peut y accrocher plusieurs branches regroupées en botte^{{{(dp)}}} ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par [Duncan], via flickr

- Petite histoire-géo : très récente dans nos jardins, elle s'y retrouve de plus en plus grâce à ses nombreux atouts. C'est une plante magnifique aux grappes de fleurs d'un jaune vif (d'où son nom "helychrisum" signifiant "soleil doré") et aux feuilles aux reflets argentés ressemblant à celles du romarin ou de la lavande. Celles-ci, très aromatiques, possèdent un parfum de curry lorsqu'on les frotte entre les doigts (en particulier après la pluie)^{{{(dp)}}}.
- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution** :

C'est une plante tempérée chaude. Il fait bien sur un sol sablonneux. Il a besoin d'un sol ensoleillé. Il peut supporter une exposition côtière. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 8-10^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a warm temperate plant. It does well on a sandy soil. It needs a sunny soil. It can stand coastal exposure. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 8-10^{{{(0+x)}}}.

- **Localisation** :

Africa, Australia, Croatia, Europe, France, Greece, Hawaii, Italy, Mediterranean, North Africa, Pacific, Portugal, Slovenia, Spain, Tasmania, USA^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Australia, Croatia, Europe, France, Greece, Hawaii, Italy, Mediterranean, North Africa, Pacific, Portugal, Slovenia, Spain, Tasmania, USA^{{{(0+x)}}}.

- **Notes** :

Il y a eu 500 espèces d'Helichrysum mais celles-ci peuvent être regroupées^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : There have been 500 *Helichrysum* species but these may be regrouped^{(((0(+x))}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31378> ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Helichrysum_italicum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Helichrysum_italicum_(en_français)) ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais)** : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Helichrysum+italicum](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Helichrysum+italicum) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-34309 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316298> ;

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 437 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 106 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 505 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 232 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 128 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 685 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 40 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 119 ; J. C. Loudon, Hort. brit. ed. 1:342. 1830 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Morton, 1976, ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 162