

Laurus nobilis L., 1753 (Laurier noble)

Identifiants : 18090/launob

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Magnoliidées ;
- Ordre : Laurales ;
- Famille : Lauraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Laurales ;
- Famille : Lauraceae ;
- Genre : Laurus ;

- Synonymes français : laurier sauce (laurier-sauce), Laurier, laurier d'Apollon, laurier commun, laurier franc, laurier vrai, laurier d'Apollon, laurier à jambon ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bay, bay laurel, bay-leaf laurel, Grecian laurel, laurel, sweet bay, bay tree, sweet laurel, true bay, yue gui (cn transcrit), echter Lorbeer (de), Lorbeerbaum (de), Lorbeerstrauch (de), gekkeiju (jp romaji), loureiro (pt), louro (pt), louro-comum (pt,br), louro-de-apolônio (pt,br), louro-europeu (pt,br), lager (sv), alloro (it), lauro (it), laro commune (it), laurel comestible (es), laurel común (es), laurel (es), llaurer (cat), llorer (cat), gar (ar), khar (ar), rend (ar), lauboertroe (da), haab-ul-ghar (hi), laurierboom (nl), bobek drzewo (pl), tefné (tr) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C à -18/-20°C (premiers dégâts/dommages dès -11/-12°C) ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille (feuilles^{0(+x),27(+x)} {fraîches ou {{{dp*} séchées^{0(+x)} } [assaisonnement^{(dp*)(0(+x))} {aromatisant^{0(+x)}, condiment^{27(+x)}, épice^{0(+x)(dp*)}} et base boissons/brevages^{{{{(dp*)(0(+x))} {tisanes^{0(+x)}}}}} et extrait^(dp*) feuilles : huile^{{{{0(+x)} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x))} {arôme^{0(+x)}}}}] et fruit (fruits^{0(+x),27(+x)} séchés^{0(+x)} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x))} {aromatisant^{0(+x)}, condiment^{27(+x)}, épice^{0(+x)(dp*)}}}] comestible^{0(+x)}).(1*)

Détails :

Feuilles, herbe, épice, huile^{{{{0(+x)}}}

Feuilles et fruits utilisés localement comme condiment^{{{{27(+x)}}}

. Les feuilles^{{{{0(+x)}}} fraîches ou {{{dp*} séchées sont utilisées comme aromatisant dans les soupes, les ragoûts et les sauces ; elles sont également utilisées dans les farces et les gravies (sauces au jus de viande) ; les feuilles sont parfois retirées avant que le plat ne soit servi, et elles ne sont généralement pas consommées, probablement à cause de leur texture qui n'est pas agréable^{{{{(rp*)(dp*)}}}.

Les fruits secs et l'huile de feuille sont également utilisés comme aromatisant.

Les feuilles séchées sont brassées dans une tisane.(1*)

Les feuilles sont utilisées crues ou séchées comme arôme dans les soupes, les ragoûts et les sauces. Ils sont également

utilisés dans les farces et les sauces. Les fruits secs et l'huile de feuilles sont également utilisés pour l'aromatisation. Les feuilles séchées sont brassées dans une tisane. ATTENTION: Les baies sont toxiques

Partie testée : feuille^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Leaf^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
5.4	1312	314	7.6	619	46.5	43.0	3.7



(1*)ATTENTION : les baies, plus précisément les graines, sont toxiques. Les feuilles, en particulier fraîches, seraient toxiques à fortes doses. Ne pas confondre avec les autres lauriers dont le Laurier rose (Nerium oleander) qui est très toxique et dangereux.(1*)ATTENTION^{{{{0(+x)}}}} : les baies^{{{{0(+x)}}}}, plus précisément les graines^{{{{dp*}}}}(Aroma-Zone), sont toxiques^{{{{0(+x)}}}}. Les feuilles, en particulier fraîches, seraient toxiques à fortes doses^{{{{rp*}}}}. Ne pas confondre avec les autres lauriers dont le Laurier rose (Nerium oleander) qui est très toxique et dangereux^{{{{dp*}}}}.

• Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 1: t. 1, 1887), via plantillustrations.org

Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 2: t. 228, 1885), via plantillustrations.org

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

Les feuilles sont une herbe populaire. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The leaves are a popular herb. It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Distribution :

Il convient aux climats méditerranéens avec des étés chauds et secs et des hivers frais et humides. Il a besoin du plein soleil dans les endroits plus frais mais de l'ombre dans les endroits tropicaux. Il a besoin d'un sol riche et bien drainé. Il peut tolérer des conditions sèches. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il peut supporter de légères gelées. Il peut supporter des températures jusqu'à -15 ° C. Il convient aux zones de rusticité 8-11. Jardins botaniques de Wittunga. Au Sichuan et au Yunnan. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It suits Mediterranean climates with hot dry summers and cool, wet winters. It needs full sunlight in cooler places but some shade in tropical places. It needs a rich well drained soil. It can tolerate dry conditions. In Melbourne Botanical Gardens. In Hobart Botanical gardens. It can handle light frosts. It can stand temperatures down to -15Â°C. It suits hardiness zones 8-11. Wittunga Botanical Gardens. In Sichuan and Yunnan. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Albanie, Asie, Australie, Balkans, Bangladesh, Bosnie, Brésil, Grande-Bretagne, Caucase, Chine, Crète, Croatie, Chypre, Europe, France, Géorgie, Grèce, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Israël, Italie, Japon, Jordanie, Liban, Méditerranée *, Maroc, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Palestine, Portugal, Roumanie, Asie du Sud-Est, Slovénié, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Afrique australe, Espagne, Syrie, Taïwan, Tasmanie, Turquie, États-Unis , Vietnam, Afrique de l'Ouest, Yougoslavie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Asia, Australia, Balkans, Bangladesh, Bosnia, Brazil, Britain, Caucasus, China, Crete, Croatia, Cyprus, Europe, France, Georgia, Greece, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Israel, Italy, Japan, Jordan, Lebanon, Mediterranean*, Morocco, Nigeria, North Africa, North America, Pacific, Palestine, Portugal, Romania, SE Asia, Slovenia, South Africa, South America, Southern Africa, Spain, Syria, Taiwan, Tasmania, Turkey, USA, Vietnam, West Africa, Yugoslavia^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe 2 espèces de *Laurus*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 2 *Laurus* species^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 1,7 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38070> ;
- GardenBreizh : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-805-laurus-nobilis.html> ;
- auJardin.info : https://www.aujardin.info/plantes/laurier_sauce.php ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft_lauriersauce.html ;
- CHRU de Lille : <https://cap.chru-lille.fr/GP/magazines/93371.html> ;
- Aroma-Zone : https://www.aroma-zone.com/aroma/Fiche_HV-Baies_de_Laurier.asp ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Laurus_nobilis_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Laurus_nobilis_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Laurus_nobilis_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Laurus_nobilis_(source_en_anglais)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2349094 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21664> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 172, par Louis Bubenicek) ;

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

Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. *Human Ecology*, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 319 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 206 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 50 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 622 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 61 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 282 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 252 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 14 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 131 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 188 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 800 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity*. WWF. Vol 2. p 340 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 81 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 425 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 139 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. *Genetic Resources and Crop Evolution* 58:991-1006 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 134 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 374 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 68 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 179 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, *An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine"*. An-Najah National University. p 93 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 146 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1728 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 91 ;

Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 114 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 145 ; Li Xi-wen, Li Jie, Huang Puhua, van der Werff, H., *Lauraceae. Flora of China.* ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 57 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Resources and Crop Evolution* 59:1329-1347 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 28 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 375 ; Phillips, R. & Rix, M., 2002, *The Botanical Garden Vol. 1. Trees and Shrubs*. MacMillan. p 66 ; Pieroni, A., et al, 2012, "We are Italians!": *The Hybrid Ethnobotany of a Venetian Diaspora in Eastern Romania*. *Human Ecology* 40:435-451 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 187 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 36 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 133 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 199 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 17 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 58 ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 137 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 25 ; Sp. pl. 1:369. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 367 (Drawing) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 225