

Lavandula x intermedia Emeric. ex Loisel

Identifiants : 18111/lavxi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- **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 : Lavandula ;

- **Synonymes :** Lavandula x burnatii Briquet, Lavandula angustifolia x Lavandula latifolia ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Lavandin ;

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

Fleur (fleurs^{0(+x)}) [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{{{(dp*)0(+x)}} {épice^{0(+x)}}}] ; et extrait^{(dp*)0(+x)} fleurs : huile essentielle^{{{(0(+x)}} [assaisonnement^{{{(dp*)0(+x)}} {arôme^{--0(+x)(dp*)}}] comestible^{0(+x)}.

Détails :

Épice. Les fleurs sont utilisées pour produire une huile essentielle utilisée pour aromatiser des boissons, glaces, bonbons, desserts, pâtisseries et du vinaigre.

Les fleurs fraîches sont cristallisées ou ajoutées aux confitures et vinaigres^{{{(0(+x)}}.

Parties comestibles : pimenter^{{{(0(+x)}} (traduction automatique) | Original : Spice^{{{(0(+x)}} Les fleurs sont utilisées pour produire une huile essentielle utilisée pour aromatiser les boissons, les glaces, les bonbons, les puddings, les pâtisseries et le vinaigre. Les fleurs fraîches sont cristallisées ou ajoutées aux confitures et vinaigres



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 255 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 802 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 126 ; Fl. gall. ed. 2, 2:19. 1828 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277