

Leopoldia comosa (L.) Parl., 1847 (Muscari à toupet)

Identifiants : 18299/leocom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Asparagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Leopoldia ;

- Synonymes : *Bellevalia comosa* (L.) Kunth 1843, *Leopoldia holzmannii* (Heldr.) Heldr. 1878, *Muscari comosum* (L.) Mill. 1768 (nom retenu, selon GRIN) ;

- Synonymes français : bolboi, queue-de-poireau, muscari chevelu, ail à toupet, poireau roux, muscari à houppe, muscari à grappe, muscari joli, pénitent bleu, ail-des-chiens, oignon de serpent, pentecôte, jacinthe-chevelue ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : feather hyacinth, tassel grape (tassel-hyacinth), hyacinth (grape-hyacinth), tufted grape hyacinth (tufted grape-hyacinth) , bolboi (local, pluriel de bolbos), borboi (local, pluriel de bolbo), bolbos (local), fjäderhyacint (sv) ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille (tiges et feuilles)^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment {comme μ {{{(dp*)0(+x)}} légume vert^{{{0(+x)}}}}] et racine (bulbes cuits)^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x)}}} {bouillis, frits ou grillés/rôtis^{{{0(+x)}}}} [nourriture/aliment μ {{{(dp*)0(+x),27(+x)}}]] comestibles^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Feuilles, bulbes, légumes^{{{0(+x)}}}.

Bulbes consommés cuits en Grèce^{{{27(+x)}}} ; les bulbes cuits et conservés dans l'huile sont utilisés dans les relish ; il est collecté avant la floraison et bouilli ou frit puis mangé ; il est utilisé dans les omelettes, les soupes et les sauces ; il peut être grillé ou conservé dans du vinaigre.

Les tiges et les feuilles sont consommées comme légume vert^{{{0(+x)}}} (potherbe^(dp*)). (1*)

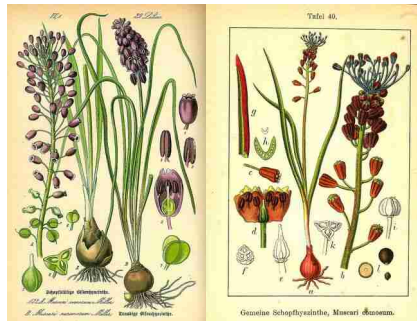
Les bulbes cuits et conservés dans l'huile sont utilisés en relish. Les tiges et les feuilles sont consommées comme légume vert. Le bulbe est récolté avant la floraison et bouilli ou frit puis mangé. Il est utilisé dans les omelettes, les soupes et les sauces. Il peut être torréfié ou conservé dans du vinaigre. Il peut remplacer les oignons



(1*)ATTENTION : les bulbes sont un peu amers à cause de saponines, ce qui explique pourquoi leur cuisson est nécessaire si ce n'est pas en changeant l'eau une fois ou plus. Le contact avec la plante peut entraîner des réactions allergiques chez certaines personnes(1*)ATTENTION : les bulbes sont un peu amers à cause de saponines, ce qui explique pourquoi leur cuisson est nécessaire si ce n'est pas en changeant l'eau une fois ou plus^{[[26]]}. Le contact avec la plante peut entraîner des réactions allergiques chez certaines personnes^{[[dp]](Jardin!)}

- Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 1: t. 132, fig. A, 1885), via plantillustrations.org

Par Krause E.H.L., Sturm J., Lutz K.G. (Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 1: t. 40, 1906), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Les bulbes conservés sont vendus sur les marchés^{[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. The preserved bulbs are sold in markets^{[[0(+x)]]}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il convient aux sols légers bien drainés mais humides. Il a besoin d'une position abritée et peut pousser à l'ombre légère. Il peut survivre au gel mais ne peut pas tolérer la sécheresse. Il peut pousser dans des endroits arides^{[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It suits light soils which are well drained but moist. It needs a sheltered position and can grow in light shade. It can survive frost but cannot tolerate drought. It can grow in arid places^{[[0(+x)]]}.

- Localisation :

Afrique, Albanie, Arabie, Australie, Autriche, Belgique, Grande-Bretagne, Bulgarie, Afrique centrale, Congo, Crète, Chypre, République tchèque, Danemark, Égypte, Europe, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Iran, Israël, Italie, Libéria, Méditerranée, Moldavie, Maroc, Pays-Bas, Afrique du Nord, Pologne, Portugal, Roumanie, Serbie, Sicile, Slovaquie, Espagne, Suisse, Syrie, Tasmanie, Tunisie, Turquie, Ukraine, Afrique de l'Ouest, Yougoslavie^{[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : Africa, Albania, Arabia, Australia, Austria, Belgium, Britain, Bulgaria, Central Africa, Congo, Crete, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Egypt, Europe, France, Germany, Greece, Hungary, Iran, Israel, Italy, Liberia, Mediterranean, Moldova, Morocco, Netherlands, North Africa, Poland, Portugal, Romania, Serbia, Sicily, Slovakia, Spain, Switzerland, Syria, Tasmania, Tunisia, Turkey, Ukraine, West Africa, Yugoslavia^{[[0(+x)]]}.

- Notes :

Il existe environ 30 espèces de Muscari. Mettez également dans la famille Hyacinthaceae^{[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : There are about 30 *Muscari* species. Also put in the family Hyacinthaceae^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-43036> ;
- jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/bulbe/mb_muscari_comosum.html ;
- eol : <https://eol.org/pages/1003524/overview> ;
- hortipedia : https://fr.hortipedia.com/wiki/Leopoldia_comosa ;
- ²⁶"Eat The Weeds and other things too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/tassel-musk-and-grape-hyacinths/> ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Muscari_%C3%A0_toupet (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Schopfige_Traubenhyaazinthe (source en anglais) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Leopoldia_co (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Leopoldia_comosa ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-280812 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=410568> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 199 [*Muscari comosum* (L.) Mill.], par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 57 à 60 [*Leopoldia holzmannii* Heldr. et *Bellevalia comosa* (L.) Kunth], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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 482 (As *Muscari comosum*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 711 (As *Muscari comosum*) ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 193 (As *Muscari comosum*) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 685 (As *Muscari comosum*) ; Casorio, P et al, 1999, Notes on Economic Plants. *Muscari comosum*, Liliaceae, in the Food habits of South Italy. *Economic Botany* 53(1) pp 113-114 (As *Muscari comosum*) ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 (As *Muscari comosum*) ; Ertug, F., 2000, *An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey)*. *Economic Botany* Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 (As *Muscari comosum*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 144 (As *Leopoldia comosa*) ; Food Composition Tables for use in Africa FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 652 (As *Muscari comosum*) ; Gard. dict. ed. 8: *Muscari* no. 2. 1768 (As *Muscari comosum*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 199 (As *Muscari comosum*) ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 90 (As *Muscari comosum*) ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 302 (As *Muscari comosum*) ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 167 (As *Muscari comosum*) ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 202 (As *Muscari comosum*) ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 67 (As *Muscari comosum*) ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Muscari comosum*) ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 (Also as *Muscari comosum*) ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] (As *Muscari comosum*) ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 98 (As *Muscari comosum*) ; Tanji, A and Nassif, F., 1995, *Edible Weeds in Morocco*. Weed Technology. Vol. 9, No. 3, pp. 617-620 (As *Muscari comosum*) ; Turner, N. J. et al, 2011, *Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology*. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30:198-225 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) (As *Muscari comosum*)