

Lilium lancifolium Thunb., 1794 (Lis élégant)

Identifiants : 18683/lillan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Clade : Monocotylédones ;
 - Ordre : Liliales ;
 - Famille : Liliaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - Classe : Liliopsida ;
 - Ordre : Liliales ;
 - Famille : Liliaceae ;
 - Genre : Lilium ;
 - Nom complet : Lilium lancifolium var. lancifolium ;
- **Synonymes :** Lilium tigrinum Ker Gawl. 1809 ;
- **Synonymes français :** (lys élégant), lis tigré (lys tigré) ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** devil lily, Easter lily, kentan, martagon, tiger lily, rolled-up red, devil lily, oni-yuri (jp romaji, signifiant "Lis du diable"), juan dan (cn transcrit), Tigerlilie (de), laco-de-prata (pt), lírio-de-tigre (pt,br), lirio de tigre (es), sen tigerlilja [var. fortunei] (sv), tigerlilja (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -40°C ;



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

Racine^{0(+x)} (bulbes^{0(+x),27(+x),76(+x)} cuits {bouillis^{{{0(+x)}}} ou confits^{76(+x)μ/marinésμ--0(+x)}} [nourriture/aliment {comme^{{{(dp*)0(+x),27(+x),76(+x)}} légume^{0(+x)(dp*)}}] ; et extrait^(dp*) bulbes : fécule^{{{0(+x)}}} et fleur (fleurs {fraîches ou séchées^{{{0(+x)}} ; crues ou cuites^{{{5(+)}}} [nourriture/aliment {comme^{{{(dp*)0(+x)}} légume^{{{0(+x)}(dp*)}} et/ou assaisonnement^{{{(dp*)0(+x)}}]) comestibles^{0(+x),76(+x)}. (1*)

Détails :

Bulbe, fleurs, légume^{{{0(+x)}}. Bulbes consommés^{{{0(+x)}}} localement^{27(+x)} cuits, picklés ou utilisés comme source de fécule^{{{0(+x)}}.

Selon A. Paillieux et D. Bois (Le Potager d'un curieux)^{{{(rp*)}}} : "Les bulbes comestibles du Lis tigré sont mangés par les Japonais, cuits, bouillis et confits. C'est un manger détestable / des plus médiocres, extrêmement amer ; il est cependant assez abondant sur les marchés du Japon, du moins à Yedo et à Yokohama ; sa culture, comme plante alimentaire ne pourrait être conseillée qu'à titre de curiosité"^{{{(76(+x))}}}. Selon Plants For A Future^{{{(rp*)}}} : "Un peu amer ; bien cuits, ils sont assez agréable et très estimés comme légume et ressemblent un peu au panais, de goût"^{{{(5(+))}}}. Fleurs - crues ou cuites^{{{(5(+))}}}. Les fleurs fraîches ou séchées sont consommées en soupes, salades, omelettes et plats de riz^{{{0(5(+),+x)}}. (1*)

Les bulbes sont consommés bouillis, marinés ou utilisés comme source d'amidon. Les fleurs fraîches ou séchées se consomment dans les soupes, salades, omelettes et dans les plats de riz

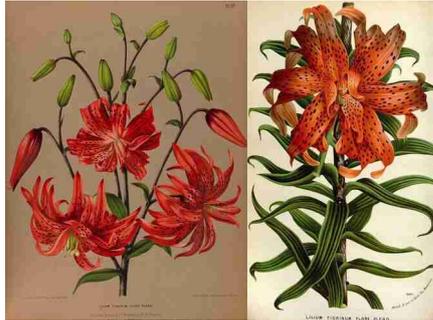
Partie testée : racine^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)
Original : Root^{{{(0+X)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
66	472	113	4.8	0	0	0.5	0



(1*)ATTENTION : le pollen est dit être toxique, engendrant vomissements, somnolence et purge.(1*)ATTENTION : le pollen est dit être toxique, engendrant vomissements, somnolence et purge^{{{(5+)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Eeden A.C. van, Album van Eeden (Haarlem's flora, afbeeldingen in kleurendruk van verschillende bol- en knolgewassen, p. 19, t. 27, 1872-1881), via plantillustrations.org

- Autres infos : Plante cultivée localement comme potagère^{{{(27+X)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{(0+X)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il préfère un sol ou un compost sans chaux. Il convient aux zones de rusticité 4-7. Au Yunnan^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It prefers lime free soil or compost. It suits hardiness zones 4-7. In Yunnan^{{{(0+X)}}}.

- Localisation :

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Chine *, Europe, Japon *, Corée *, Amérique du Nord, Tasmanie, Turquie, USA^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Britain, China*, Europe, Japan*, Korea*, North America, Tasmania, Turkey, USA^{{{(0+X)}}}.

- Notes :

Il existe environ 100 espèces de Lilium^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 100 Lilium species^{{{(0+X)}}}.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/1025/#b> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lilium_lancifolium (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Tiger-Lilie> (source en allemand) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lilium_lancifolium ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-279922 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=104679> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 176, par Louis Bubenicek), 76 *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues* (livre, pages 335 et 342 [*Lilium tigrinum* Ker Gawl.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 638 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 615 ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan*. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 821 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 144 ; *Flora of North America*. www.eFloras.org ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 590 ; Hanelt, P., et al, (Eds.), 2001, *Mansfield's encyclopedia of agricultural and horticultural crops*. Springer p 2293 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 382 ; Herklots, ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 184 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 319 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 300 ; Kang, Y., et al, 2012, *Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China)* *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9:26 ; 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 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, *Garden Plants of Japan*. Timber Press. p 331 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Tanaka, ; *Trans. Linn. Soc. London* 2:333. 1794 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 368