Magnolia grandiflora L., 1753
(Magnolia à grandes fleurs)

Identifiants : 19494/maggra

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Magnoliidées ;***
    - ***Ordre : Magnoliales ;***
    - ***Famille : Magnoliaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Magnoliales ;***
    - ***Famille : Magnoliaceae ;***
    - ***Genre : Magnolia ;***
- ***Synonymes français : laurier tulipier, laurier-tulipier, magnolia d'été ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bull bay, southern magnolia, evergreen magnolia, magnolia, laurel magnolia , taisan-boku (jp romaji), kungsmagnolia (sv), Beverboom (nl), zuiderse Magnolia (nl), großblütige Magnolie (de), magnolia sempreverde (it), magnolio (es) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -23/-24°C ;***

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

  Fleur (fleurs$^{0(+x),26,27(+x)}$ {pétales26µ} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),26,27(+x))}$ {comme épice et condiment$^{\{\{\{0(+x)}$} : cuites$^{(dp*)(0(+x),26,27(+x))}$ {picklées$^{0(+x),26}$}]) et feuille (feuilles^{26} [assaisonnement$^{(dp*)(26)}$]) comestibles$^{0(+x),26}$.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x),26}$: fleurs$^{0(+x),26,27(+x)}$, feuilles^{26}.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x),26}$:

  -fleurs$^{0(+x),26,27(+x)}$ picklées$^{0(+x),26}$ (utilisées confites au vinaigre) en Grande Bretagne$^{\{\{\{27(+x)}$; elles sont également utilisées comme épice et condiment$^{\{\{\{0(+x)}$; ce qui marche le mieux est de confire les pétales selon une recette aigre-douce de cornichons, puis prendre un pétale, le couper en dés, et l'utiliser avec parcimonie comme aromatisant dans les salades (la saveur est forte donc allez -y doucement)$^{\{\{\{26}$;

  -les feuilles peuvent être utilisées de la même manière que celles du Magnolia virginiana ou du laurier-sauce ; de cette façon, il est conseillé de pas utiliser de feuille(s) entière(s), mais plutôt de la(les) couper en petits morceaux car elles sont très grandes$^{\{\{\{(dp*)(26)}$.

  Les fleurs sont marinées. Ils sont également utilisés comme épice et condiment

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ****

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

De gauche à droite :

Par Trew C.J. (Plantae selectae quarum imagines ad exemplaria naturalia Londini, in hortis curiosorum nutrit, vol. 4: t. 33, 1754) [G.D. Ehret], via plantillustrations.org
Par Trew C.J. (Plantae selectae quarum imagines ad exemplaria naturalia Londini, in hortis curiosorum nutrit, vol. 4: t. 35, 1754) [G.D. Ehret], via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Il convient aux régions tempérées et subtropicales chaudes. Il pousse naturellement sur les berges des rivières et les sols côtiers humides du sud-est des États-Unis. Il fait mieux à mi-ombre. Il peut tolérer la pollution de la ville. Il atteindra 2000 m dans l'Himalaya. Il convient aux zones de rusticité 6-9. Jardins botaniques de Melbourne. Jardins botaniques de Hobart. Arboretum Tasmania{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It suits warm temperate and subtropical regions. It grows naturally on river banks and moist coastal soils in SE USA. It does best in part shade. It can tolerate city pollution. It will grow up to 2,000 m in the Himalayas. It suits hardiness zones 6-9. Melbourne Botanical Gardens. Hobart Botanical Gardens. Arboretum Tasmania{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Canada, Chine, République dominicaine, Afrique de l'Est, Angleterre, Europe, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indonésie, Mozambique, Myanmar, Népal, Amérique du Nord *, Pakistan, Asie du Sud-Est, Tasmanie, USA, Vietnam , Antilles{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Asia, Australia, Canada, China, Dominican Republic, East Africa, England, Europe, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indonesia, Mozambique, Myanmar, Nepal, North America*, Pakistan, SE Asia, Tasmania, USA, Vietnam, West Indies{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il a des propriétés anticancéreuses{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It has anticancer properties{{{0(+x)}.

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40664 ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/2451/#b ***;***
  - ***Jardin! L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/arbre/ft_magnolia.html ***;***
  - ***Plantes d'Exception (plantesetcouleurs.fr) :*** https://plantesetcouleurs.fr/plantes-remarquables/fleur/un-caoutchouc-en-pleine-terre-dans-votre-jardin/ ***;***
  - ***PÉPINIÈRES DE KERZARC'H :*** https://www.pepinieresdekerzarch.fr/nos-plantes/fiches-infos-plantes/magnolia-grandiflora.html ***;***

- ***FUTURA - SCIENCES : FUTURA Nature :*** https://www.futura-sciences.com/magazines/nature/infos/dico/d/botanique-magnolia-grandes-fleurs-11659/ ***;***
- ***auJardin.info :*** https://www.aujardin.info/plantes/magnolia_grandiflora.php ***;***
- ***[26]"Eat The Weeds and other things too" (en anglais) :*** https://www.eattheweeds.com/edible-flowers-part-six/ ***;***
- ***Wikipedia :***
  - https://fr.wikipedia.org/wiki/Magnolia_%C3%A0_grandes_fleurs (en français) ***;***
  - https://en.wikipedia.org/wiki/Magnolia_grandiflora (source en anglais) ***;***
  - https://de.wikipedia.org/wiki/Immergr%C3%BCne_Ma (source en allemand) ***;***
- ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Magnolia_grandiflora ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-117615 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23108 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 184, par Louis Bubenicek) ;

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

Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 851 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 455 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 145