

Mentha requienii Benth., 1833 (Menthe corse)

Identifiants : 20455/menreq

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- 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 : Mentha ;

- Synonymes : *Audibertia pusilla* Benth. 1829, *Mentha requienii* var. *hirtula* (Fisch. & J.C.Mayer) Benth.1848, *Menthella requienii* (Benth.) Pérard 1870, *Thymus corsicus* Moris (Benth.) Pérard 1827, *Thymus parviflorus* Req. 1825 ;

- Synonymes français : menthe de Requien, mousse de Corse, mousse corse ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Corsican mint, Spanish mint , Korsische-Minze (krsische Minze) (de), korsische Minze (de), mentha di Requien (it), krypmynta (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -23/-23,5°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} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x),27)} {comme aromate^{{{{27μ/aromatisantμ~0(+x)(dp*)}}}}}] et fleur (fleurs²⁷ [assaisonnement^{(dp*)(27)} {comme aromate^{{{{27}}}}}] comestibles^{0(+x)}).

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : feuilles^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : feuilles et fleurs utilisées comme aromate^{{{{27(+x)}}} ; les feuilles ont été utilisées pour aromatiser les liqueurs^{{{{0(+x)}}} comme la crème de menthe^{{{{wiki}}}}.(1*)

Les feuilles ont été utilisées pour aromatiser les liqueurs. ATTENTION: certaines huiles contenues dans les feuilles sont toxiques



(1*)ATTENTION : certaines huiles dans les feuilles sont toxiques ; au moins quelques espèces de ce genre (dont *Mentha pulegium* L. et *Mentha x piperita* L.) contiennent de la pulégone connue pour entrainer/produire des avortement lorsque la

plante est consommée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; donc une certaine prudence est de mise.^(1*)ATTENTION^{0(+x)} : certaines huiles dans les feuilles sont toxiques^{{{0(+x)}}} ; au moins quelques espèces de ce genre (dont *Mentha pulegium* L. et *Mentha x piperita* L.) contiennent de la pulégone connue pour entraîner/produire des avortement lorsque la plante est consommée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; donc une certaine prudence est de mise^{{{0(p*)0(5(+),+x),+x}}}.

- Note médicinale : **

- Usages médicaux : Elle peut être utilisée dans les aménagements paysagers comme plante à massif, dégageant une odeur de menthe agréable lorsqu'elle est piétinée. Parce qu'on peut en effet marcher dessus sans qu'elle meure, elle est parfois utilisée pour tapisser les allées. Contrairement à la plupart des autres menthes cultivées, cette plante reste petite et prospère dans les jardins ombragés. Cependant, elle est à la fois sensible à un excès d'humidité, tout comme à la sécheresse.

La menthe corse et la menthe pouliot sont considérées comme les meilleures menthes pour se développer en tant que compagnon des brassicacées comme le brocoli, le chou, le chou-fleur, etc? Elles repoussent certains insectes nuisibles, en partie en obscurcissant l'odeur de la culture à protéger, et peuvent également rehausser leur saveur.
;

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



Par SB Johnny (Travail personnel) [CC-BY-SA-3.0-2.5-2.0-1.0 ou GFDL], via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il fait mieux dans les endroits ombragés. Il a besoin d'un sol humide de fertilité modérée. Il peut tolérer le gel. Il meurt avec le gel mais repousse. Il convient aux zones de rusticité 7-10^{{{0(+x)}}}
(traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It does best in shady locations. It needs moist soil of moderate fertility. It can tolerate frost. It dies back with frost but regrows. It suits hardiness zones 7-10^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Australie, Grande-Bretagne, Corse, Europe, France, Méditerranée, Italie, Sardaigne, Tasmanie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Britain, Corsica, Europe, France, Mediterranean, Italy, Sardinia, Tasmania^{{{0(+x)}}}.

- Notes :

Il existe 25 espèces de *Mentha*^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 25 *Mentha* species^{{{0(+x)}}}.

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-42186> ;
- : ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-125274 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=313206> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 192, par Louis Bubenicek) ;

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

Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 190 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 669 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 889 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 129 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 196 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Labiat. gen. spec. 182. 1833 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press. p 152 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 133 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 188 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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