Mentha x piperita L., 1753 cv. 'Moospinte' (Menthe poivrée 'Moospinte')

Identifiants : 20657/menpip33

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 ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(+x),27}$ [assaisonnement$^{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ {comme aromate$^{0(+x),\{\{\{27(+x)}$}] ; feuilles séchées$^{\{\{\{0(+x)}$ [base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {tisanes$^{0(+x)}$}] ; et extrait$^{0(+x)}$ feuilles : huile essentielle$^{\{\{\{27(+x)}$ [assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)(27(+x))}$ {arôme$^{\sim\sim0(+x),\sim\sim27(+x)}$}]) et fleur (fleurs^{27} [assaisonnement$^{(dp*)(27(+x))}$ {comme aromate$^{\{\{\{27(+x)}$}]) comestible$^{0(+x)}$.) comestibles.(1*)

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles, herbe/aromate, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: plante$^{27(+x)}$ (feuilles et fleurs$^{\{\{\{27}$) utilisées comme aromate en l'état ou sous forme d'huile essentielle$^{\{\{\{27(+x)}$ (obtenue par distillation) utilisée dans l'aromatisation ; elle est fortement aromatisée et est principalement utilisée comme un extrait pour l'aromatisation de bonbons et boissons ; les feuilles séchées peuvent être utilisées pour le thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  En Grande-Bretagne, la menthe poivrée est utilisée dans la confection de quelques plats. La mint sauce s'obtient en hachant finement la menthe poivrée dans du vinaigre et du sucre. Mais quelques cuisiniers considèrent pourtant qu'elle donne une saveur trop forte aux plats et lui préfèrent la menthe verte (Mentha spicata).

  L'huile essentielle de menthe poivrée est utilisée dans l'industrie alimentaire pour parfumer bonbons (polkagris), dentifrices, chewing-gums, confiseries et boissons alcoolisées. En Angleterre, elle est associée au chocolat dans les célèbres After eight. En Catalogne, on l'ajoute parfois aux soupes, aux salades et aux légumes. Ainsi quelques gouttes d'huile essentielle peuvent être rajoutées à un velouté de petits pois. Dans l'arrière-pays niçois, on l'emploie sous le nom de « basilic sauvage » dans les sauces avec l'huile d'olive et de l'ail.

  La menthe poivrée est utilisée aussi dans la fabrication du schnaps en Alsace par macération (le peppermint schnapps). Elle sert aussi à préparer des cocktails$^{\{\{\{wiki}$.(1*)

néant, inconnus ou indéterminés.(1*)ATTENTION : cette espèce, lorsqu'elle est consommée sous forme concentrée (huile essentielle) ou en grandes quantités, peut provoquer des avortements donc une certaine prudence est de mise{{{(dp*)(5)}.

L'huile essentielle de menthe et le menthol peuvent provoquer des troubles graves chez le jeune enfant lorsqu'ils sont appliqués sur les narines et le visage (risque de détresse respiratoire, de coma). La monographie élaborée par l'Agence européenne du médicament (EMEA) précise que son usage n'est recommandé ni avant huit ans, ni chez la femme enceinte ou allaitante. Son utilisation par voie cutanée est réservée à l'adulte ;

L'obstruction des voies biliaire et l'inflammation de la vésicule biliaire constituent des contre-indications ;
Le contact avec les muqueuses et les yeux peut provoquer des irritations ;
De rares cas d'allergie ont été signalés à la suite d'application cutanée. Ne pas utiliser dans le bain ou sur l'ensemble du corps ;
Certains auteurs préconisent de ne pas l'utiliser chez des sujets épileptiques{{{wiki}.

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

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

  - ***"FREI Weinlandstauden AG" (en allemand) :*** https://www.frei-weinlandstauden.ch/winarbor.dll/WINARBOR_DETAIL?SHOP_ID=3122581&MID ***;***

    dont classification :