Mentha x smithiana R.A. Graham, 1949
(Menthe rouge)

Identifiants : 20711/mensmi

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

Dernière modification le 09/05/2024

- ***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 : Mentha arvensis n-var. rubra Benth. 1848, Mentha x gentilis n-subsp. rubra (Sm.) Nyman 1881, Mentha x rubra Sm. 1800, Mentha smithiana, Mentha x smithiana cv. 'Rubra', Mentha x smithiana var. rubra, Mentha x smithiana var. wirtgeniana (F.W.Schultz) J.Duvign. 1972, Mentha x wirtgeniana F.W.Schultz 1854 ;***
- ***Synonymes français : menthe de Smith, menthe 'La Rouge' (selon egriselle et Herba Folia) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : tall mint, red raripila mint, red mint , menta rossa (it), rote Minze (de), Raripila-Minze (Raripila Minze, Raripilaminze, Raripillaminze =erreur) (de), rote Raripila Minze (rote raripala Minze =erreur) (de), raripilamynta (sv) ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(5(+),+x)}$ {crues ou cuites$^{\{\{\{5(+x)}$} [nourriture/aliment, base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(5(+))}$ {tisanes$^{5(+)}$} et/ou assaisonnement$^{(dp*)(0(5(+),+x))}$ {comme aromatisant$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$, substitut de menthe verte dans plats froids ou chauds et dans les boissonsµ{{{{(dp*)(5(+}]) comestible$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(5(+x),+x)}$: feuilles$^{0(5(+x),+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(5(+x),+x)}$: feuilles$^{0(5(+x),+x)}$ - crues ou cuites$^{\{\{\{5(+x)}$; utilisées comme aromatisant dans les salades$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$, les aliments cuits$^{\{\{\{5(+)}$ (avec les petits pois$^{\{\{\{0(+x)}$...) et les boissons$^{\{\{\{0(+x)}$; les feuilles parfumées peuvent être utilisées de la même manière que la menthe verte ; une bonne menthe culinaire ; les feuilles ont une teinte rouge attrayante ; une tisane est fait à partir des feuilles fraîches ou séchées$^{\{\{\{5(+)}$; elle a un goût très agréable et rafraîchissant de menthe verte, laissant une sensation de propreté (fraîcheur ? (qp*)) dans la bouche et l'appareil digestif$^{\{\{\{5(K)}$; une huile essentielle des feuilles et des fleurs est utilisée comme aromatisant dans les bonbons, crèmes glacées, boissons etc..$^{\{\{\{5(+)}$.

  Les feuilles sont utilisées comme arôme avec les pois et les salades et dans les boissons

ATTENTION : bien qu'aucune donnée sur la toxicité n'ait été observée pour cette espèce, 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.ATTENTION : bien qu'aucune donnée sur la toxicité n'ait été observée pour cette espèce, 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{{{(dp*)(0(5(+),+x),+x)}.

- ***Note médicinale : ****

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

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 7: t. 1033 ; 1867), via plantillustrations.org

- ***Autres infos : Mentha spicata x Mentha x verticillata (Mentha aquatica x Mentha arvensis){{{TB}.***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il est difficile de geler{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It is hardy to frost{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Australie, Europe *, Amérique du Nord, Slovénie, Tasmanie, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Europe*, North America, Slovenia, Tasmania, USA{{{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-42231 ***;***
  - ***INPN :*** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/108318 ***;***
  - ***Menthes : liste de référence :*** https://chr.l.free.fr/Minta/menthes.htm ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mentha_x_smithiana ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-125392 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=313232 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Bown, D., 2002, The Royal Horticultural Society Encyclopedia of Herbs and their uses. DK. p ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 190 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 196 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Watsonia 1:89. 1949