

Mimulus guttatus DC., 1813 (Mimule tacheté)

Identifiants : 21000/mimgut

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Phrymaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Phrymaceae ;
- Genre : Mimulus ;

- Synonymes : *Erythranthe guttata* (Fisch. ex DC.) G.L.Nesom (nom retenu, selon TB) ;

- Synonymes français : muscade ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common monkey-flower, monkey-flower, yellow monkey flower, common streamside monkeyflower , berro (pt,br), gyckelblomma (sv), gefleckte Gauklerblume (de), gelbe Gauklerblume (de), gewöhnliche Gauklerblume (de) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 6 ;



- Note comestibilité : **

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

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

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-les très jeunes feuilles et les pousses ont une saveur légèrement amère et sont consommées dans les salades et les sandwiches ; elles sont également cuites^{{{0(+x)}}} (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}) : à la vapeur, bouillies, sautées ou ajoutées aux soupes^{{{(-0(+x))}}} ;

-les fleurs jaune vif sont un ajout aux salades jello (salades de gélatine)^{{{0(+x)}}}.

Les très jeunes feuilles et pousses ont une saveur légèrement amère et se mangent en salade et en sandwich. Ils sont également cuits à la vapeur et bouillis et sautés et ajoutés aux soupes. Les fleurs jaune vif s'ajoutent aux salades de gélatine



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

- **Note médicale :** **

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Ils ont besoin de sols humides riches en matière organique. Il est courant dans les ruisseaux et les fossés. Il pousse naturellement dans des endroits tourbeux ou graveleux humides près des sources minérales des montagnes Rocheuses. Il convient aux zones de rusticité 4-8^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : They need moist soils rich in organic matter. It is common in streams and ditches. It grows naturally in moist peaty or gravelly places near mineral springs in the Rocky Mountains. It suits hardiness zones 4-8^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Alaska, Andes, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Amérique centrale, Europe, Irlande, Mexique, Amérique du Nord, Norvège, Scandinavie, Slovénie, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Alaska, Andes, Australia, Britain, Canada, Central America, Europe, Ireland, Mexico, North America, Norway, Scandinavia, Slovenia, USA^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe 150 espèces de Mimulus. Il a également été mis dans la famille des Scrophulariacées^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : There are 150 Mimulus species. It has also been put in the family Scrophulariaceae^{{{(0(+x))}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-42603> ;
 - **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/1104/mimulus_guttatus.html ;
 - **NaturGate** : <https://www.luontoportti.com/suomi/fr/kukkakasvit/mimule-tachete> ;
 - **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Mimulus_guttatus_\(en_francais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Mimulus_guttatus_(en_francais)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Mimulus_guttatus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Mimulus_guttatus_(source_en_anglais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Gelbe_Gauklerblume_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Gelbe_Gauklerblume_(source_en_allemand)) ;
 - ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mimulus_guttatus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29200085 ;
 - "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24442> ;

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

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Mimulus langsdorfii*) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 676 ; Cat. pl. horti monsp. 127. 1813 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 299 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 898 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 229 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 197 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 319 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 344 ; Porsild, A.E., 1974, *Rocky Mountain Wild Flowers*. Natural History Series No. 2 National Museums of Canada. p 348 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 110 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 98