Monarda didyma L., 1753
(Monarde)

Identifiants : 21110/mondid

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

Dernière modification le 30/04/2024

- ***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 : Monarda ;***
- ***Synonymes : Monarda coccinea ;***
- ***Synonymes français : monarde didyma, thé d'Oswego, monarde écarlate, mélisse pourpre, mélisse écarlate, bergamote, mélisse d'or, monarde pourpre, chevelure du diable, monarde d'Amérique ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : beebalm (bee balm), bergamot, fragrantbalm, mountain-mint, Oswego-tea (Oswego tea), red bergamot, American horsemint , Goldmelisse (de), Scharlach-Indianernessel (de), röd temynta (sv), mai guo bo he (local) ;***

- ***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 - thé, herbe, épice, fleurs[{{{0(+x)]].

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)[{{{0(+x)]] :

  -les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé ; elles sont également utilisées fraîches ou séchées pour aromatiser des plats de viande de porc, légumes cuits et dans les salades et les ragoûts ;

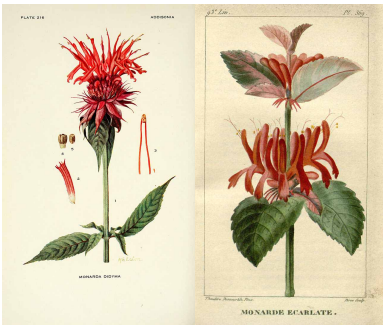
  -les fleurs sont également utilisées dans les salades composées[{{{0(+x)]].

  Les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé. Ils sont également utilisés frais ou séchés pour parfumer les plats de porc, les légumes cuits et dans les salades et les ragoûts. Les fleurs sont également utilisées dans les salades mélangées

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

- ***Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par Addisonia (1916-1964) Addisonia vol. 6 (1921) t. 216, via plantillustrations
Par Descourtilz, M.E., Flore [pittoresque et] médicale des Antilles (1821-1829) Fl. Méd. Antilles vol. 5 (1827) [tt. 305-380] t. 369, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Il est cultivé en Chine[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is cultivated in China[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante de climat tempéré. Il aime les endroits humides. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 4-9[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate climate plant. It likes moist places. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 4-9[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chine, Europe, France, Allemagne, Pays-Bas, Amérique du Nord, Slovénie, Tasmanie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Australia, Britain, Canada, China, Europe, France, Germany, Netherlands, North America, Slovenia, Tasmania, USA[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe 15 espèces de Monarda[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are 15 Monarda species[{{{0(+x)].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-129178 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24535 ***;***

    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) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 706 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 192 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 680 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 15 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 901 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 130 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 417 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 73 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 198 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 249 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 432, 1730 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 158 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. p 294 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia´s Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 36 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 21 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 346 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 163 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 128 ; Sp. pl. 1:22. 1753