Piper cubeba L. f., 1782
(Cubèbe)

Identifiants : 24516/pipcub

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

Dernière modification le 28/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Magnoliidées ;***
    - ***Ordre : Piperales ;***
    - ***Famille : Piperaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Piperales ;***
    - ***Famille : Piperaceae ;***
    - ***Genre : Piper ;***
- ***Synonymes français : poivre de Java, poivre à queue, poivre cubèbe, poivre noir à pédoncule ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cubeb, cubeb pepper, Java pepper, pepper cubeb, tailed pepper, tieu that, kemukas, lada berekur, lada ekur, chabai berekur , Kubeben-Pfeffer (de), Cubebe (de), cubab-chinee (in), cubebe (it), cubeba (pt), pimenta-cubeba (pt,br), cubeba (es), kubebapeppar (sv) ;***

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

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)]] : fruit, herbe, épice[{{{0(+x)]].

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

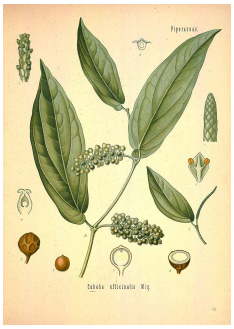
  -la baie séchée est utilisée comme épice ;

  -elle est la source de l'huile d'oléorésine utilisée dans les pickles, sauces pour viandes et amers[{{{0(+x)]].

  La baie séchée est utilisée comme épice. L'huile est utilisée pour aromatiser les aliments. Il est la source d'huile d'oléorésine utilisée dans les cornichons, les sauces à la viande et les amers

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

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



Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 103, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une plante alimentaire cultivée[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a cultivated food plant[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A tropical plant[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Inde, Indochine, Indonésie, Malaisie, Maroc, Myanmar, Afrique du Nord, Asie du Sud-Est, Singapour, Vietnam[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Australia, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Morocco, Myanmar, North Africa, SE Asia, Singapore, Vietnam[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe entre 1000 et 2000 espèces de Piper. Ils sont principalement sous les tropiques[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are between 1000-2000 Piper species. They are mostly in the tropics[{{{0(+x)].

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2557647 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28578 ***;***

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

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

  Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 460 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 804 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 283 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1772 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 171 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 499 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 299 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1864 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 158 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 295 ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 436 ; Suppl. pl. 90. 1782 ("1781") ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the

World. An illustrated guide. Timber press. p 298 ; Zeven, A.C., 1979, Black Pepper, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 234