

Reseda odorata L., 1759 (Reseda odorant)

Identifiants : 27071/resodo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Resedaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capparales ;
- Famille : Resedaceae ;
- Genre : Reseda ;

- Synonymes : *Reseda nilgherrensis* Muell. Arg ;

- Synonymes français : mignonette, mignonette des jardins, mignonette commune ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mignonette , Mya-hmwe ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : fleurs - aromatisant, légume^{{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{{0(+x)}}} culinaire(s) : les fleurs sont parfois mises à flotter dans un bol de vin ou ajoutées à la crème glacée ; la mignonette aromatisée de sel est utilisée dans la cuisine turque avec des plats de veau et d'agneau^{{{{0(+x)}}}.

Les fleurs sont parfois mises à flotter dans un bol de vin ou ajoutées à de la crème glacée. Le sel aromatisé à la mignonnette est utilisé dans la cuisine turque avec des plats de veau et d'agneau



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

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



Par Step, E., Bois, D., *Favourite flowers of garden and greenhouse (1896-1897) Favourite Fl. vol. 1 (1896)*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré chaud ou méditerranéen^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a warm temperate or Mediterranean climate plant^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Chine, Afrique de l'Est, Egypte, Europe, Grèce, Libye, Myanmar, Afrique du Nord, Pakistan, Taiwan, Turquie, Zimbabwe^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, China, East Africa, Egypt, Europe, Greece, Libya, Myanmar, North Africa, Pakistan, Taiwan, Turkey, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 750 ;**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2526127 ;

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

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

Amoen. acad. 3:51. 1756 (Syst. nat. ed. 10, 2:1046. 1759) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 190 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152