

Rosa x damascena Mill., 1900 (Rosier de damas)

Identifiants : 27729/rosdam

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 : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;
- Genre : Rosa ;

- **Synonymes :** Rosa damascena Mill. 1900 ;

- **Synonymes français :** rose pâle ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Damask rose, four-seasons rose, Portland rose, York-and-Lancaster rose, Damaszener-Rose (Damaszener Rose) (de), Portland-Rose (de), rosa-pálida (pt), rose-de-Damasco (pt) ;



- **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, épice, fleurs, pétales, graines^{{{0(+x)}}}, fruits^{27μ}.

Utilisation(s)/usage(s)^μ^{{{0(+x)}}} **culinaires :**

-les pétales sont utilisés pour produire de l'eau de rose pour les boissons aromatisantes, bonbons, glaces et pâtisseries ;

-les jeunes fleurs séchées sont utilisées comme boutons de rose pour aromatiser les saucisses etc... ;

-les jeunes pousses tout en rouge sont consommées crues ou cuites à la vapeur comme un plat d'accompagnement avec du riz^{{{0(+x)}}} ; jeunes pousses également cuites comme pothebe ? (qp*) ;

-les feuilles sont utilisées comme condiment^{{{0(+x)}}}.

Les pétales sont utilisés pour produire de l'eau de rose pour aromatiser les boissons, les bonbons, les glaces et les pâtisseries. Les jeunes fleurs séchées sont utilisées comme boutons de rose pour aromatiser les saucisses, etc. Les jeunes pousses encore rouges sont consommées crues ou cuites à la vapeur en accompagnement de riz. Les feuilles sont utilisées comme assaisonnement

Partie testée : calices^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : calyces^{{{(0+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.5	1306	312	12.2	0	0	0	0



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

• Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Redouté, P.J., Thory, C.A., roses (1817-1824) Roses vol. 3 (1824), via plantillustrations

Par Redouté, P.J., Thory, C.A., roses (1817-1824) Roses vol. 1 (1817), via plantillustrations

Par Miller, P., Figures of the most beautiful, useful and uncommon plants, described in the gardeners? dictionary (1755-1760) Fig. Pl. Gard. Dict. vol. 2 t. 221 f. 2 , via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

Il pousse dans les sols calcaires^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : It grows in lime soils^{{{(0+x)}}}.

◦ Localisation :

Asie, Australie, Azerbaïdjan, Canada, Chypre, Fidji, Inde, Indonésie, Liban, Myanmar, Amérique du Nord, Pacifique, Asie du Sud-Est, Serbie^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Azerbaijan, Canada, Cyprus, Fiji, India, Indonesia, Lebanon, Myanmar, North America, Pacific, SE Asia, Serbia^{{{(0+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 150 espèces de Rosa et de nombreuses variétés cultivées^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 150 Rosa species and many cultivated varieties^{{{(0+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rosa_x_damascena ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-6110 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=5328> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 263, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 529 (As Rosa x damascena) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 889 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 120 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 895 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 207 (As Rosa x damascena) ; *Food Composition Tables for the Near East*. [https://www.fao.org/docrep No. 407](https://www.fao.org/docrep/No.407) ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 146 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 216 ; Morton, ; Ochse, ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As Rosa x damascena) ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 279 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3* p 39 ; Tanaka, ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 70 ; Uphof, ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 325 ; *Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon*. <https://www.wildedibleplants.org/>