

Salvia elegans Vahl, 1804 (Sauge ananas)

Identifiants : 28792/salele

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : Salvia ;

- Synonymes : *Salvia rutilans* Carrière 1873 (synonyme, selon TPL) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pineapple sage, pineapple-scented sage , Pineapple sage ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-5/-6/-7°C ;



- Note comestibilité : **

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

Salades, infusions ; les feuilles fraîches, finement hachées, peuvent également aromatiser les salades de fruits, les boissons, les gâteaux, ou parfumer les volailles dont le canard et la viande de porc^{{{(dp*)86}}} ; son odeur et son goût rappelle ceux de l'ananas^{{{(dp*)86}}}.

Détails :

Les feuilles fraîches finement hachées, aromatisent les salades de fruits, les boissons, les gâteaux, parfument les volailles dont le canard, la viande de porc^{{{(86}}} ; son odeur et son goût rappelle ceux de l'ananas^{{{(dp*)(86}}}.

Les feuilles sont utilisées fraîches ou séchées dans les thés. Ils ont une saveur d'ananas et sont utilisés pour parfumer les salades de fruits, les desserts et les boissons froides. Les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées comme substitut de la sauge en cuisine. Les fleurs se mangent en salade



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

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



De gauche à droite :

Par Regel, E.A. von, *Gartenflora* (1852-1938) *Gartenflora* vol. 4 (1855), via *plantillustrations*
 Par inconnu, via *aujardin*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude à subtropicale. Il pousse naturellement dans les endroits montagneux du Mexique. Là, il pousse entre 1800 et 2700 m d'altitude. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il convient aux zones de rusticité 8-11. Dans les jardins botaniques de Hobart. Jardins botaniques de Melbourne^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a warm temperate to subtropical plant. It grows naturally in mountainous places in Mexico. There it grows between 1800-2700 m altitude. It needs well drained soil. It suits hardiness zones 8-11. In Hobart Botanical gardens. Melbourne Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Australie, Canada, Amérique centrale, Guatemala, Japon, Mexique, Amérique du Nord, Tasmanie^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Australia, Canada, Central America, Guatemala, Japan, Mexico, North America, Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 900 espèces de Salvia^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 900 Salvia species^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-182583 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=467449> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 86 tous les légumes (livre, page 182, par Victor Renaud ; éditions ULMER) ;

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

*Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 126 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 927 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 61 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 154 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1302 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 134 (As *Salvia rutilans*) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 284 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 77, 183 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 163 ; Niwano, Y. et al., 2009, Extensive Screening for Plant Foodstuffs in Okinawa, Japan with Anti-Obese Activity on Adipocytes, in vitro. *Plant Foods in Human Nutrition* 64:6-10 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 363*