

***Salvia microphylla* Kunth, 1818 cv. 'À Fleurs Roses'** **(Sauge à petites feuilles)**

Identifiants : 28845/salmonic1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- **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 grahamii* Benth. 1830, *Salvia lemmonii* A.Gray 1885 [*Salvia microphylla* var. *microphylla*], *Salvia microphylla* var. *wislizenii* A.Gray 1886 [*Salvia microphylla* var. *microphylla*] ;**

- **Synonymes français : sauge odorante, sauge de Graham, sauge odorante à odeur de cassis [var. *microphylla*] ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : baby sage, blackcurrant sage , svartvinbärssalvia (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -12°C ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Feuilles - aromatisant, feuilles - thé^{(((0(+x)))}. Les feuilles fraîches finement hachées/émincées, parfument les sauces de gibiers ; elles aromatisent les salades, salades de fruits et crudités⁽⁽⁽⁻⁻⁸⁶⁾⁾⁾ ; son goût fort et piquant rappelle celui de la camomille, tandis que celui de la variété "*microphylla*" (syn. "*wislizenii*"), ou seulement certains de ses cultivars, évoque la saveur des baies de cassis^{(((dp)(86)))}. Fleurs comestibles⁽⁽⁽²⁹²⁾⁾⁾.



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

- **Note médicinale : ****

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



Par inconnu, via x

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-60170> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/tl_salvia_microphylla.htm ;
- **auJardin.info** : https://www.aujardin.info/plantes/sauge_grahamii.php ;
- ²⁹²**Plantesweb** : https://plantes-web.fr/plante26954/salvia_microphylla.htm ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Salvia_microphylla (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Salvia_microphylla (source en anglais) ;
- ⁵**"Plants For a Future"** (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salvia_microphylla-À_Fleurs_Roses ;

dont classification :

- **"The Plant List"** (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-183199 ;
- **"GRIN"** (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=404842> ;

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

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

<https://keys2liberty.wordpress.com/tag/salvia-microphylla/>