

Zanthoxylum simulans Hance, 1866

(Poivre du sichuan)

Identifiants : 41295/zansim

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Sapindales ;**
- **Famille : Rutaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Sapindales ;**
- **Famille : Rutaceae ;**
- **Genre : Zanthoxylum ;**

- **Synonymes : Probably now Zanthoxylum bungeanum ;**

- **Synonymes français : clavalier à feuilles de frêne, poivrier chinois, poivre de montagne, clavalier ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese-pepper (Chinese pepper), Sichuan-pepper, Szechuan-pepper (Szechwan pepper), flat-spine prickly ash, prickly ash, hua-chiao, Sichuan peppercorn , ye hua jiao (cn transcrit), täuschende Stachelesche (de), kinesiskt pepparträd (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;**



- **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)}}} : fruit, graines, écorce, aromatisant, feuilles^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-le fruit est séché et grillé et utilisé comme condiment soit entier, soit broyé en poudre ; il est utilisé pour l'assaisonnement de l'huile d'arachide et pour les plats sautés^{{{0(+x)}}} ;

-feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Le fruit est séché et grillé et utilisé comme condiment entier ou moulu en poudre. Il est utilisé pour faire de l'huile d'arachide assaisonnée et pour les plats sautés



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

- **Note médicinale : ****

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



Par Kenraiz, via wikimedia

- **Autres infos :** Synonyme de *Zanthoxylum bungeanum* Maxim. 1871, selon TPL^{(((rp*))}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est originaire de Chine. Il pousse dans les bois de montagne et les fourrés. Il convient aux zones de rusticité 5-8^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : It is a temperate plant. It is native to China. It grows in mountain woods and thickets. It suits hardiness zones 5-8^{(((0(+x))}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Chine, Japon, Slovénie, Taiwan^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Asia, Australia, China, Japan, Slovenia, Taiwan^{(((0(+x))}.

- **Notes :**

Il existe environ 200 espèces de *Zanthoxylum*^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : There are about 200 *Zanthoxylum* species^{(((0(+x))}.

- **Nombre de graines au gramme :** 55 ;
- **Liens, sources et/ou références :**

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Zanthoxylum_simulans (en français) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2469033 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=312178> ;

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

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

Ann. Sci. Nat. Bot. ser. 5, 5:208. 1866 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 1068 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 285 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1495 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 221 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 504 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA

