

# LAMIER POURPRE

Lamium purpureum

 CUISINE SAUVAGE





## Description rapide

- > Plante velue et rameuse
- > Feuilles dentées-crênelées
- > Fleurs bilabiées pourpre clair
- > Tiges quadrangulaires
- > Concentration de feuilles et fleurs sur le sommet de la tige

## Description

Éléments clefs	Identification
<b>Milieu</b>	Jardins, lieux incultes et champs cultivés (sols fertiles), bords des routes, haies
<b>Fréquence</b>	Commun
<b>Apparence générale</b>	Tiges dressées et poilues entre 5 et 45cm de hauteur, feuilles dentées et gaufrées, fleurs pourpre clair
<b>Herbacé / ligneux</b>	Plante herbacée
<b>Taille</b>	Entre 5 et 45cm
<b>Port / Tige</b>	Les tiges sont couchées à la base, puis dressées, de section carrée, et portent les inflorescences au sommet
<b>Feuilles</b>	Disposition des feuilles typique des Lamiacées : opposées et décussées sur la tige. Elles mesurent entre 10 et 50mm, sont de forme ovale, cordées, ou parfois triangulaires. Elles sont pubescentes (poilues), pétiolées et dentées, à surface gaufrée (dont les nervures saillantes forment un réseau et lui donnent l'aspect d'une gaufre en surface). Elles sont globalement de couleur vert foncé mais tirent sur le rougeâtre sur les sommités.
<b>Fleurs</b>	Fleurs de couleur pourpre clair et disposées en verticilles. Les corolles bilabiées (formant deux lèvres) mesurent entre 10 et 15mm, dont le tube est muni d'un anneau de poils près de la base, à l'intérieur.
<b>Graines</b>	Pourvues d'une excroissance consommée par les fourmis, celles-ci participent à la dissémination du Lamier pourpre loin de la plante-mère
<b>Fruits</b>	Tétrakène (4 akènes tronqués au sommet)
<b>Racine</b>	Pivotante, elle permet la reproduction asexuée par clonage sur une courte distance
<b>Pilosité générale</b>	Toute la plante est velue
<b>Odeur</b>	Odeur rappelant celle du champignon et du sous-bois
<b>Saveur</b>	Champignon ou betterave rouge
<b>Cycle et floraison</b>	Plante vivace fleurissant presque tout au long de l'année: de février à novembre



## Éléments clefs

## Identification

### Distribution

Presque toute l'Europe

### Statut

Aucun statut de protection connu

### Ecologie

[Fiche écologie E-Flore](#)

## Dénomination & classification

## Éléments clefs

## Identification

### Nom scientifique

*Lamium purpureum* Linné 1753

### Famille

Lamiacées (*Lamiaceae*)

### Noms vernaculaires

Ortie rouge

### Étymologie

« Lamium » vient du grec « laĩmos » signifiant gorge, gosier. L'épithète « purpureum » fait référence à la couleur pourpre des feuilles du sommet de la plante (elles correspondent en fait aux bractées de l'inflorescence).

### Classification

[Voir la classification APG III](#)

## Utilisations alimentaires

## Éléments clefs

## Identification

### Appréciation générale

Les feuilles du lamier pourpre ont une odeur assez forte et un goût doux variant, selon les perceptions, d'agréable à désagréable

### Parties utilisées

#### Jeunes pousses et feuilles

Consommées crues ou cuites, mais meilleures cuites

#### Fleurs

Utilisées en décoration de plats

### Confusions possibles

#### Lamier blanc (*Lamium album*)

Risque de confusion uniquement avant la floraison, car fleurs blanches (voir la fiche)

#### Lamier tacheté (*Lamium maculatum*)

Feuilles souvent maculées de grosses taches blanches, fleurs 2x plus grandes que celles du Lamier pourpre, se trouve dans des milieux plus humides

#### Epiaire des bois (*Stachys silvatica*)

Les fleurs forment des épis, feuilles à la forte odeur caractéristique même sans froissement



## Récolte & conservation

Les feuilles se cueillent en fin d'hiver, début de printemps et peuvent être congelées

## Composition

Contiennent notamment des tanins, mucilages, glucosides, protéines, des sels minéraux et des vitamines

## Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Lamium purpureum sur Google images](#)
- [Lamium purpureum sur Wikipedia](#)