

LAMIER POURPRE

Lamium purpureum

 CUISINE SAUVAGE



Description rapide

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

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Jardins, lieux incultes et champs cultivés (sols fertiles), bords des routes, haies
Fréquence	Commun
Apparence générale	Tiges dressées et poilues entre 5 et 45cm de hauteur, feuilles dentées et gaufrées, fleurs pourpre clair
Herbacé / ligneux	Plante herbacée
Taille	Entre 5 et 45cm
Port / Tige	Les tiges sont couchées à la base, puis dressées, de section carrée, et portent les inflorescences au sommet
Feuilles	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.
Fleurs	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.
Graines	Pourvues d'une excroissance consommée par les fourmis, celles-ci participent à la dissémination du Lamier pourpre loin de la plante-mère
Fruits	Tétrakène (4 akènes tronqués au sommet)
Racine	Pivotante, elle permet la reproduction asexuée par clonage sur une courte distance
Pilosité générale	Toute la plante est velue
Odeur	Odeur rappelant celle du champignon et du sous-bois
Saveur	Champignon ou betterave rouge
Cycle et floraison	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	<i>Lamium purpureum</i> Linné 1753
Famille	Lamiacées (<i>Lamiaceae</i>)
Noms vernaculaires	Ortie rouge
Etymologie	« Lamium » vient du grec « laïmos » 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 (<i>Lamium album</i>)	Risque de confusion uniquement avant la floraison, car fleurs blanches (voir la fiche)
Lamier tacheté (<i>Lamium maculatum</i>)	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 (<i>Stachys silvatica</i>)	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](#)