

PÂQUERETTE

Bellis perennis

 CUISINE SAUVAGE



Description rapide

- > Plante basse (2 à 15 cm)
- > Fleurs faisant penser à une 'petite marguerite'
- > Rosette basale de feuilles à une seule nervure
- > Tige velue, sans feuille

Description

Éléments clefs	Identification
Milieu	Prairies fauchées ou pâturées, bords des chemins, talus, friches.
Fréquence	Commun à assez commun
Apparence générale	Plante basse, feuilles en rosette basale.
Herbacé / ligneux	Plante herbacée
Taille	de 2 à 15 cm, parfois jusqu'à 20 cm.
Port / Tige	Tige dressée, ronde, sans feuille et poilue.
Feuilles	Toutes les feuilles sont radicales, avec une seule nervure. Elles sont ovales, grossièrement dentées. Elles sont disposées en rosette, très proche du sol.
Fleurs	Ce qu'on désigne dans le langage courant comme une fleur de pâquerette est en réalité fausse fleur: une soigneuse disposition de plus d'une centaine de fleurs solitaires. Fleurs du centre jaunes, tubuleuses, celles de la circonférence ligulées (=semblent n'avoir qu'un seul pétale, blanc ici), souvent à sommet rouge ou rosé.
Fruits	akènes petits et velus, en forme d'oeuf inversé.
Pilosité générale	Velue
Divers	Le port de la pâquerette (rosette de feuilles au sol, tige pour les fleurs) lui permet d'être particulièrement adaptée aux pelouses tondues car sa rosette est si proche du sol qu'elle est rarement endommagée par les lames de tondeuse. Ainsi, la plante peut rapidement produire à nouveau des fleurs.
Cycle et floraison	Vivace. Floraison de janvier à décembre. Elle mérite bien son nom latin « <i>Toujours belle</i> » ! (<i>Bellis perennis</i>)
Distribution	Europe et Asie occidentale. Parfois naturalisée dans les régions tempérées d'Amérique.
Statut	Aucun statut de protection connu.
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-9408-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Bellis perennis</i> L.
Famille	Asteracées (<i>Asteraceae</i>)
Noms vernaculaires	Fleur de Pâques, Petite marguerite, Pâquerette vivace
Étymologie	<i>Bellis</i> : belle, en latin. <i>perennis</i> : toujours, en latin Toujours belle! Nom que lui vaut sa longue période de floraison. Son nom français vient de l'ancien français Pasquier : pâturage, par analogie avec les lieux où elle pousse.
Classification	Voir la classification APGIII

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Les inflorescences des pâquerettes servent surtout à décorer plats et boissons, sans y apporter de saveur forte.
Mise en garde	La pâquerette peut, chez certaines personnes, s'avérer légèrement irritante
Parties utilisées	
Fleurs	Consommées crues en salades ou en décoration, plus rarement incorporées à des plats cuisinés (omelettes..)
Boutons floraux	Sont préparés comme des câpres, dans du vinaigre.
Confusions possibles	
Autres espèces de pâquerettes du pourtour méditerranéen	Toutes les espèces de pâquerette sont consommées

Récolte & conservation

Récolte: La pâquerette se récolte d'avril à octobre.

Conservation:

Les **boutons floraux** se conservent dans du vinaigre à la façon des câpres.
Les **feuilles** se conservent au congélateur.

Plus d'infos, images & vidéos

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

- [Magnifique floraison en time-lapse](#)