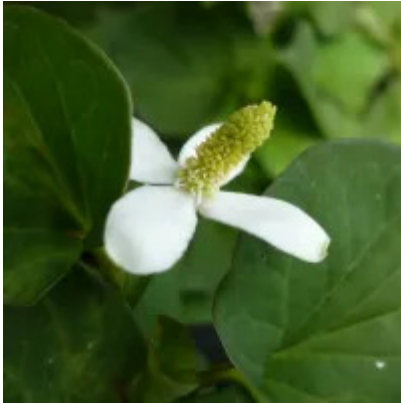


Poivre de Chine (plant) -

Graine de vie

Houttuynia cordata Thunb.

<https://www.grainedevie.net/plant-poivre-de-chine.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Saururaceae

Genre : Houttuynia

Espèce : cordata

Nom d'auteur : Thunb.

Détails

Cycle de vie : vivace

Hauteur en fleur : de 0 à 20 cm

Milieu : aquatique, terrain humide, terrain frais

Exposition : mi-ombre, plein soleil

Difficulté : facile

Zone de rusticité : 4a (de -34,4°C à -31,7°C), 4b (de -31,7°C à -28,9°C), 5a (de -28,9°C à -26,1°C), 5b (de -26,1°C à -23,3°C), 6a (de -23,3°C à -20,6°C), 6b (de -20,6°C à -17,8°C), 7a (de -17,8°C à -15°C), 7b (de -15°C à -12,2°C), 8a (de -12,2°C à -9,4°C), 8b (de -9,4°C à -6,7°C), 9a (de -6,7°C à -3,9°C), 9b (de -3,9°C à -1,1°C)

Couleur des fleurs : blanc

Floraison : juin, juillet

DESCRIPTION

Famille : Saururaceae

Nom latin : *Houttuynia cordata* Thunb.

Noms communs : Poivre de Chine, Herbe à poivre, Coriandre des bois

Description sommaire : Plante vivace basse d'environ 20/30 cm de hauteur, de milieux humides, à comportement fortement traçant. Feuilles en forme de cœur. Petites fleurs blanches en étoiles et au cœur fortement bombé de couleur jaune. Floraison en début d'été (juin/juillet).

Multipliation : Les plants de poivre de Chine peuvent être obtenus par semis, boutures et divisions.

Culture : Le poivre de Chine est de culture facile. Cette plante se plaira à mi-ombre dans une terre fraîche (dans un massif), un bord de bassin, voire une marécageuse. Elle peut aussi être submergée par 5 à 10 cm d'eau. Sa croissance très vigoureuse fait qu'il pourra être judicieux dans certains cas de la limiter par un contenant ou une barrière anti-racines.

Usage alimentaire : Son nom de poivre n'est pas exact ! En froissant un peu les feuilles, on pourra trouver une odeur épicée et piquante, mélangée à des zestes d'agrumes. Au niveau du goût, on retrouve le poivre mais aussi de notes de coriandre et de citron.

Ce n'est pas seulement un aromate. En Asie, on consomme les feuilles et les racines en tant que légumes : plante typique de la cuisine vietnamienne, accompagnant notamment les poissons et les viandes.

Usage médicinal : Plante traditionnelle dans diverses médecines asiatiques (médecine traditionnelle chinoise, médecine ayurvédique), le poivre de Chine est notamment utilisé comme antibactérien, dépuratif, fébrifuge, ... Elle possède aussi la propriété d'augmenter la production d'anticorps, certains l'utilisent dans les cas de maladie de Lyme.

Usage ornemental : Pour ceux qui souhaitent avoir un joli et vigoureux couvre sol pour la mi-ombre et sans entretien, c'est tout à fait la plante adaptée !