

Polianthes tuberosa L., 1753 (Tubéreuse)

Identifiants : 25856/poltub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/07/2026

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Asparagaceae ;



- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Polianthes ;

- **Synonymes :** x (=) basionym, Agave amica (Medik.) Thiede & Govaerts, Agave polianthes Thiede & Eggli 2001, Agave tuberosa (L.) Thiede & Eggli 1999 (synonyme mais nom illégitime selon TPL) ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** tuberoze , Azucena, Amiga-de-noche, Evening fragrant Jade, Gulcheri, Gulshabbo, Hnin-pan, Kerak nasi, Kupaloke, Nelasampangi, Nelasampinge, Nilasampangi, Padda, Rajani-gandha, Rajnigandha, Sandarmalam, Sandharaga, Sedap malam, Siku dengan, Sugandha-raja, Sukandaraji, Sundal malam, Sundel malem, Wanxiangyu ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -3/-4°C (-5°C à 10°C selon d'autres sources) ;



- **Note comestibilité :** *

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Détails :

Partie(s) comestible(s) : fleurs^{0(5(x),+x)}, fruit^{0(+x)}.

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

-Fleurs cuites. Utilisées dans les soupes de légumes ou ajoutées à la base du « kecap », une sauce soja indonésienne[46, 177, 183]. Les fleurs sont la source de l'eau de fleur de tubéreuse[183]⁵⁽⁺⁾. Elle a été utilisée comme aromatisant pour le chocolat^{0(+x)}. Aucun autre détail n'est fourni^{5(x)}.

-Les fruits sont consommés^{0(+x)}.



Précautions : Voir le genre Agave pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève^{1*)^{dp*}}).

- **Note médicinale :** *

- **Autres usages :** Une huile essentielle est obtenue à partir des fleurs. Elle est utilisée en parfumerie de luxe[46, 61, 171]. 1 150 kg de fleurs produisent 1 kg d'huile essentielle absolue[46, 61]⁵⁽⁺⁾.

L'essence naturelle de tubéreuse était jadis obtenue par la technique de l'enfleurage à froid (les fleurs étant déposées sur des plaques enduites de graisse inodore, qui s'imprégnait de leur parfum. Un solvant tel que l'éthanol permettait d'obtenir par la suite une essence dite « absolue »). Aujourd'hui, l'enfleurage à froid n'est plus guère utilisé. La fleur est directement extraite par des solvants volatils. (source : osMoz, esprit de Parfum)

Le résultat obtenu est une note très capiteuse, plutôt verte au départ, elle évolue vers une rondeur lactée et solaire, pouvant rappeler un effet noix de coco. La tubéreuse entre notamment dans la composition de Poison, un parfum créé en 1985 pour la maison de parfums Christian Dior. Narcisse Noir de Caron, créé en 1911 par Ernest Daltroff et Fracas de Robert Piguet, composé en 1948 par Germaine Cellier peuvent être considérés comme des précurseurs de la note de tubéreuse en parfumerie. Giorgio de Giorgio Beverly Hills (1981), Tubéreuse Criminelle de Serge Lutens (1999), Fragile de Jean Paul Gaultier (1999), ou encore Carnal Flower des Éditions de Parfums Frédéric Malle (2005) en sont des représentants.

Cette odeur capiteuse, persistante, un peu inquiétante, est également présente dans la fleur fraîche, Zola allant même jusqu'à écrire dans Nana que « quand les tubéreuses se décomposent, elles ont une odeur humaine. » Il faut dire que la tubéreuse présente une étrange particularité : ses fleurs continuent de diffuser leurs particules odorantes pendant plus de 48 heures après avoir été cueillies^{wiki} ;

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





De gauche à droite :

Par Poorniaruna, via wikimedia

Par Step%2C+E.%2C+Bois%2C+D.%2C+Favourite+flowers+of+garden+and+greenhouse+%281896-1897%29+Favourite+Fl.+vol.+4+%281896%29+t.+265, via plantillustrations

Par Forest+%26+Kim+Starr, via wikimedia

Par Pournnamasi sahu, via wikimedia

Par Apurv013, via wikimedia

Par Apurv013, via wikimedia

- **Petite histoire-géo** : Parmi les anecdotes historiques, on dit que Madame de La Vallière, maîtresse de Louis XIV, faisait mettre dans sa chambre des bouquets de tubéreuses. En effet, la tubéreuse passait pour incommoder les femmes enceintes, et elle voulait prouver à la reine qu'elle n'était pas enceinte. En Italie enfin, on interdisait aux jeunes filles de se promener le soir dans les jardins où poussait la tubéreuse, car elles n'auraient pas su résister aux jeunes gens, eux-mêmes grisés par son parfum érotique.

Culture populaire :

-Dans la BD Les Schtroumpfs noirs, de Peyo, traduite en anglais sous le titre The Purple Smurfs (« Les Schtroumpfs violets ») et dont l'adaptation en dessin animé est intitulée La mouche Bzz, le pollen de tubéreuse est utilisé comme remède contre l'épidémie causée par la mouche Bzz. En effet, la piqûre de cette mouche redoutable a transformé les Schtroumpfs en zombies très agressifs et a fait passer leur couleur du bleu au noir (au mauve dans le dessin animé).

-Nino Ferrer y fait référence dans la chanson Barberine, tirée de son album Ex Libris^{{{{wiki}}}}.

- **Autres infos** : Dans le langage des fleurs, la tubéreuse symbolise le désir^{{{{wiki}}}}.

- **Liens, sources et/ou références** :

- Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Tub%C3%A9reuse_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tub%C3%A9reuse_(en_français)) ;

- 5"Plants For a Future" (en anglais) : [5"Plants For A Future" \(en anglais\)](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Polianthes+tuberosa)

<https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Polianthes+tuberosa> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-285734 ;

- Kew (POWO - "Plant Of the World Online", "Royal Botanical Garden", en anglais) ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 475 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 817 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 815 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1815 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1066 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications. p 3 ; Harter, J.(Ed.), 1988, Plants. 2400 copyright free illustrations. Dover p 11.6, 11.7 ; Hellmuth, N. M., 2011, Maya Ethnobotany. Complete Inventory of plants. Asociacion FLAAR Mesoamerica. Tenth edition. ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 237 ; Sp. pl. 1:316. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 587 (Drawing) ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 379