



# Le Nashi n° 18

## Bulletin d'échanges d'informations autour du Potager du roi. Novembre 2007.

### SOMMAIRE

#### Billet d'avancement et de bilan :

- Les succès et les interrogations de l'automne 2007

#### Cultures et plantations :

- L'« Argenteuil », le retour

#### Histoires du Potager :

- Les déplacements de la Rocaille

#### Notre réseau :

- Les vergers retrouvés du Comminges (2)

#### L'Ecole et le Potager :

- Une journée de cueillette



Saveurs 2007, photo : Jacques Postel

### **Les succès et les interrogations de l'automne 2007** par Antoine Jacobsohn, Potager du roi

L'exposition « Fruits du savoir » (14 septembre au 14 octobre), présentation sur quatre semaines de la collection de fruits à pépins du Potager et de l'histoire de la première pomologie scientifique française, a permis à la plupart des groupes et à un grand nombre de visiteurs individuels de découvrir autrement la diversité des fruits et le savoir des jardiniers. Cette collection n'était généralement visible que sur deux jours lors des « Saveurs ». Trois demandes de réservation des panneaux autour du *Traité des arbres fruitiers* (1768) de Duhamel du Monceau ont déjà été reçues pour l'année 2008. Toutefois la création sur notre site web d'une rubrique « Pomologie au Potager » avec la mise en ligne de la totalité des images des trois principales éditions du *Traité des arbres fruitiers* ainsi que le texte numérisé de la 2<sup>e</sup> n'a pas encore pu être réalisée faute de temps et de moyens. Elle devrait l'être dans le courant du premier trimestre 2008.

La promenade nocturne « Lueurs du Potager » (14 au 16 septembre), événement conçu par Simon Balteaux, désormais ancien élève de l'ENSP et paysagiste dplg, et réalisé par la ville de Versailles en partenariat avec l'ENSP, a fait pénétrer dans le Potager du roi environ 8 000 visiteurs. C'est un franc succès. La ville peut estimer avoir répondu à une demande d'ouverture du Potager sur son quartier. L'Ecole peut estimer avoir incité ses étudiants à

## Le Nashi n° 18

l'action. Le succès de cet événement est l'occasion de se poser la question de comment, à l'intérieur de la multiplicité des utilisateurs de cet espace, faire (re)connaître le travail des jardiniers qui produisent, maintiennent et font vivre le Potager du roi au quotidien.

La fête « Versailles et les saveurs du Potager » (6 et 7 octobre) a eu lieu par un temps splendide. Malgré le fait que nous avons enregistré une baisse du nombre de visiteurs, peut-être le résultat de l'ouverture gratuite pour les « Lueurs » en septembre, la bonne ambiance était de mise. Surtout, une nouvelle collaboration a été initiée avec succès : le Potager a été le cadre de performances et installations artistiques organisées par l'Association Plastique Danse Flore. Pour l'année prochaine, nous espérons pouvoir faire de cette fête-événement locale, une manifestation à l'échelle nationale à travers un grand salon « Goût du paysage » actuellement en cours de montage avec l'association nationale des Sites Remarquables du Goût.

Ces succès et ces interrogations ne doivent pas faire oublier le travail quotidien des jardiniers du Potager et de leurs collègues (jardiniers-artistes, jardiniers-étudiants, enseignants des départements arts plastique et écologie, personnel de l'ENSP, bénévoles, ...) ainsi que celui de l'accueil et de la boutique. Malgré les difficultés récurrentes de financement des activités du potager, nous continuons à être fidèles au projet initial de ce jardin (et alors d'être productifs et innovants) tout en essayant de préparer son futur durable.

## L' 'Argenteuil', le retour

par Christine Dufour, responsable des cultures légumières, Potager du roi



Les fosses et les tuteurs pour la plantation (avril 2007). Christine Dufour

L'asperge sauvage originaire du pourtour méditerranéen était l'objet de cueillette en Egypte et en Grèce anciennes. Dès le 1<sup>er</sup> siècle, selon Pline l'Ancien, les Romains la cultivaient. Et La Quintinie, créateur et premier jardinier de Potager du roi à Versailles, mit au point des techniques de culture permettant de servir toute l'année des asperges à Louis XIV. C'est vers 1805 que la culture en grand de l'asperge (blanche) commença à Argenteuil (95), une grande commune viticole en bordure de la Seine en aval de Paris. Son extension est due à l'invention de la méthode de « culture à plat » : les touffes sont buttées au lieu d'être cultivées en fosses. La variété dite d' « Argenteuil » a été sélectionnée vers 1865 par Lhérault et Lérault-Salbeuf.

Ses turions, le nom exact des jeunes pousses que l'on consomme, qui sont plus précoces, gros ou très gros et à bout rose, en firent une asperge de choix très estimée. Cette variété est rapidement devenue très populaire en France et à l'étranger.

## Le Nashi n° 18

Depuis avril 2007, les visiteurs du Potager du roi peuvent découvrir dans le carré 2 du Grand Carré, une jeune aspergeraie côtoyant les artichauts (plantation avril 2006). Nous avons sélectionné deux variétés :

- 'Argenteuil', pour son caractère historique et ses qualités de culture ;
- 'Emma', variété très récente obtenue par l'entreprise Marionnet, précoce, uniforme et vigoureuse.

La plantation a été faite dans des fosses de 30 cm de profondeur. Une petite butte de terre et un tuteur sont disposés tous les 50 cm. Après habillage (raccourcissement) des racines pour permettre une meilleure reprise, les griffes (masse de racines charnues qui émet les turions) sont bien étalées sur les buttes. Un tuteur est mis en place pour maintenir la plante la première année, le temps qu'elle se fortifie. Les griffes sont recouvertes de 8 à 10 cm de terre et arrosées. Des binages fréquents permettent de désherber, d'aérer le sol et de remettre le sol à plat.

La première récolte se fera en mai 2008, mais pour ne pas fatiguer les plantes cette récolte ne se fera que pendant 15 jours et seulement sur les pieds les plus vigoureux. La vraie récolte commencera au printemps 2009. Elle s'étalera sur 2 mois jusqu'au solstice d'été et pourra se faire ainsi pendant environ huit ans.



Le carré d'asperges et d'artichaux lors des Lueurs (septembre 2007). Jacques Postel

## Une histoire de la rocaille du Potager du roi

**Texte et photos par Pierre Lemattre, Professeur émérite ENSH**

L'enseignement de l'horticulture ornementale se développa à l'ENSH après la Deuxième guerre mondiale avec la création de la chaire de Floriculture. C'est de cette période, au début des années cinquante, que date la réorganisation et le développement des collections ornementales limitées alors à un arboretum, un « jardin japonais », quelques rangées de rhododendrons et de lilas.

Les travaux commencent en 1951 avec la création d'une collection d'arbustes ornementaux dans le Jardin Duhamel du Monceau, la replantation partielle de l'arboretum, la mise en place d'une plate bande de plantes vivaces au quatrième des onze et la création d'un jardin de rocaille.

Une première rocaille est aménagée à l'emplacement de l'ancienne serre chaude (entre la rampe et les serres actuelles), que l'absence d'entretien pendant la guerre avait rendu inutilisable et irréparable. Le manque de crédits oblige alors à la réutilisation de quelques conifères du jardin japonais (préalablement démonté) et de pierres calcaires provenant de démolition, donnant à ce jardin un aspect uniforme.



## Le Nashi n° 18



Première rocaille, automne 1955, deux ans après sa création, à l'arrière-plan, le mur de l'ancienne serre chaude

Grâce à la fourniture de végétaux par le Muséum national d'histoire naturelle et quelques pépiniéristes, ce jardin est planté d'un grand nombre de végétaux rares. Mais les difficultés d'entretien et la plantation malencontreuse d'*Ægopodium podagraria*, plante rhizomateuse très envahissante, font rapidement perdre tout intérêt pédagogique et ornemental à ce

jardin et en 1962, la décision de transférer la rocaille à l'emplacement actuel est prise (coin nord-ouest du jardin Duhamel du Monceau).

Légèrement plus grande, mieux orientée, cette nouvelle rocaille est conçue comme une petite vallée aux versants asymétriques accentuant l'impression de relief et offrant une grande variété de zones de végétation différentes : tourbière, petite pièce d'eau, muret, dallage,



Côté est, printemps 1970

situations ensoleillées ou ombragées, terre de bruyère... Des minéraux variés : calcaire, schistes, quartzite... et un choix de végétaux plus riche en variétés horticoles, confère à ce jardin le caractère ornemental et pédagogique recherché.



Vue d'ensemble, côté ouest, été 1970

Aujourd'hui, et depuis maintenant plus de quinze ans, la rocaille est cultivée par une association de bénévoles.



## Les Vergers retrouvés du Comminges (2) par Elisabeth Journolleau

Depuis sa création en 1999, l'association « Les Vergers retrouvés du Comminges » s'attache à répertorier les variétés anciennes de fruits cultivés autrefois localement et à sensibiliser le grand public à cette biodiversité. Depuis 2006, nous collaborons au projet de restitution d'un verger avec l'Association du château Thèbe de Martres Tolosane (ACTMT) qui possède des plans datés de 1787 et 1789.

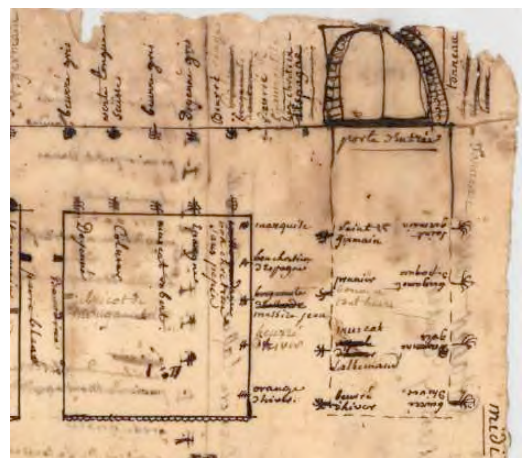


Détail d'un des plans. ACTMT

Notre premier travail a été de déchiffrer ces plans, agrémentés de nombreuses ratures et commentaires, puis de déterminer les fruits mentionnés. La disposition des arbres (le long de murs ou en carrés) et le choix des variétés (en majorité des poiriers et pêchers, décrits par Duhamel du Monceau et présents dans le catalogue de la pépinière des Chartreux) n'ont rien à voir avec les vergers traditionnels que nous connaissons. Il semble que le seigneur de l'époque suivait la mode et entretenait des rapports avec d'autres châtelains et des pépiniéristes d'Île-de-France pour s'approvisionner. Nous avons commencé notre quête d'arbres pour reconstituer le verger. Les premiers poiriers ont été greffés au printemps dernier, et si nous avons des pistes pour un certain nombre d'autres poiriers et pêchers, il reste encore quelques variétés à dépister...

Pour aider au financement et assurer la pérennité du verger, nous proposons un parrainage des arbres. Chaque parrain recevra l'année suivante un exemplaire d'une variété replantée et deviendra « réserve » de greffons.

Dans le cadre de ce projet, nous sommes à la recherche de toute documentation, collaboration, conseil.... et sommes très heureux des liens qui se tissent avec le Potager du roi.



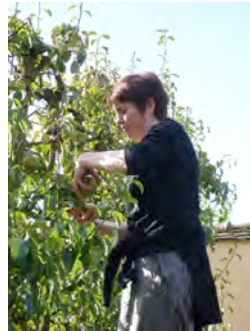
Détail d'un des plans. ACTMT

Pour contacter « Les vergers retrouvés du Comminges » : [elisabeth.journolleau@socius.fr](mailto:elisabeth.journolleau@socius.fr)



## Le 4 septembre 2007 – 5 tonnes de ‘Comice’ : une demie-journée de cueillette réussie !

L’année à été précoce et fin août les poires ‘Doyenné du Comice’ menaçaient d’achever leur maturité sur l’arbre et non pas au fruitier-frigo. Informé de cette situation, le directeur Bernard Welcomme a invité le personnel de l’ENSP à une matinée de cueillette le 4 septembre. Les résultats ont été à la hauteur : 5 tonnes de poires récoltées en 3 heures et une très bonne ambiance. Le Potager du roi est un jardin dans une école et l’ENSP bien une école dans un jardin.



Photos : A. Jacobsohn

Bulletin assemblé et composé par Antoine Jacobsohn et Geneviève Gnana.  
Merci de contacter [a.jacobsohn@versailles.ecole-paysage.fr](mailto:a.jacobsohn@versailles.ecole-paysage.fr) pour toute contribution.  
Retrouvez les précédents numéros sur le site du Potager du roi : [www.potager-du-roi.fr](http://www.potager-du-roi.fr)