



## Le Nashi n° 16

Bulletin d'échanges d'informations sur le Potager du roi. Juin 2007.

Prévu pour le numéro de septembre, un sommaire pour mieux vous retrouver !



### Samedi 23 juin : Fête du Balbi

L'année se termine à l'ENSP avec la Fête du Balbi, organisée par les étudiants en 1<sup>ère</sup> année.

Conférences, débats, réalisations artistiques, musique et plus.

Pour plus d'informations :

[www.myspace.com/lafetedubalbi](http://www.myspace.com/lafetedubalbi)



### Lundi 25 juin : Concours de jardinage étudiant

Depuis leur arrivée jusqu'à la fin de leur 3<sup>e</sup> année, les élèves de l'ENSP ont tous une parcelle dans le Potager du roi. À la fin de chaque année scolaire, les départements d'Ecologie et des Arts plastiques, réunissent un jury et les « meilleurs » jardins de chaque promotion sont primés.

## UNE EXPOSITION AU POTAGER DU ROI DU 14 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2007

Exposition au Potager du roi à Versailles

### Fruits du savoir

Duhamel du Monceau et la pomologie française

14 septembre - 14 octobre 2007



Poires et pommes, abricots et pêches, cerises et prunes, figues sont les principaux sujets du *Traité des arbres fruitiers* de Duhamel du Monceau en 1768. L'exposition vous convie à découvrir plus de 100 variétés de fruits qui ont plus de deux siècles d'existence ainsi que des centaines de leurs filles plus récentes. Venez et comprenez ce qu'est un clone et le rôle du greffage pour la conservation des variétés fruitières.

Un livre en trois éditions : le *Traité des arbres fruitiers* – 1768, 1819, 1835

L'exposition repose sur trois piliers. Le premier est constitué par les fruits eux-mêmes, variétés anciennes et modernes, dont certaines seront offertes à la dégustation. Le deuxième est le catalogue, à la fois souvenir des fruits et plongée dans l'histoire de l'arboriculture fruitière française. Le



renseignements : 01 39 24 62 62  
[www.potager-du-roi.fr](http://www.potager-du-roi.fr)





## Le Nashi n° 16

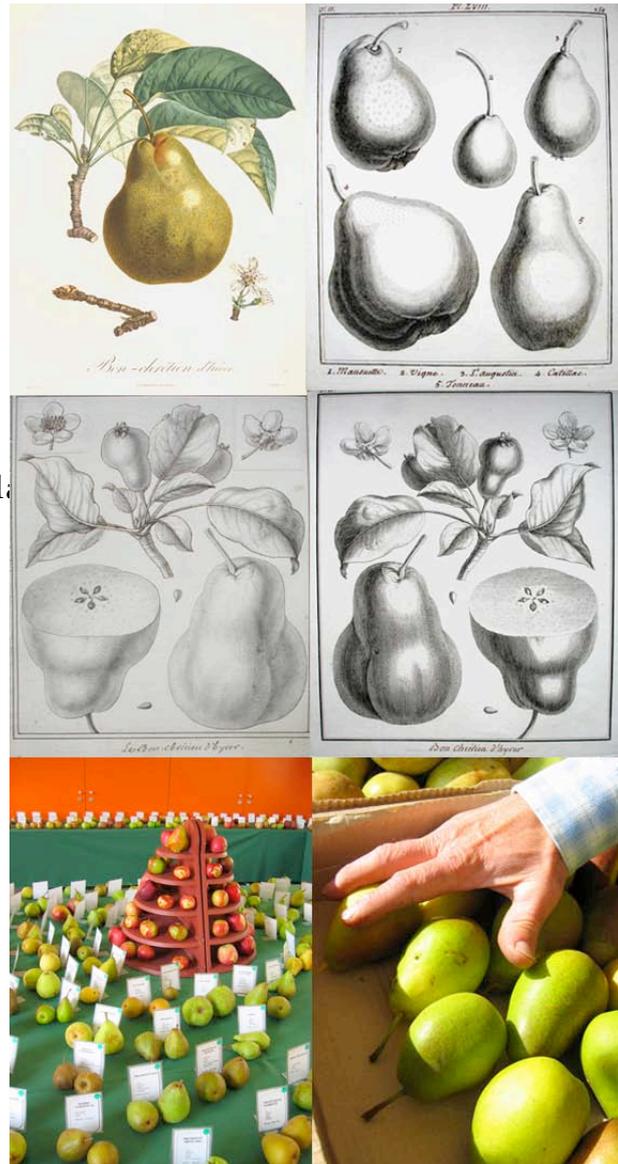
troisième est l'ouverture d'une nouvelle rubrique « Pomologie au Potager » sur le site web : [www.potager-du-roi.fr](http://www.potager-du-roi.fr). L'internaute pourra visualiser plus de 700 illustrations variétales des trois principales éditions du *Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau*, et faire des recherches sur les descriptions de ces variétés dans le texte numérisé de la seconde édition.

### Un paradis pour pomologues !

L'exposition, le catalogue et la nouvelle rubrique de notre site web sont rendues possibles grâce aux partenariats noués avec la Ville de Versailles, la Société nationale d'horticulture de France, les éditions Connaissance et mémoires, et ABBYY Software House (pour ces logiciels OCR).

Le catalogue « Fruits du savoir » et la rubrique « Pomologie au Potager » sur le site web du potager [www.potager-du-roi.fr](http://www.potager-du-roi.fr) seront accessibles à partir du 14 septembre 2007.

**Renseignements :** tél. 01 39 24 62 62  
**Contact :** Antoine Jacobsohn / email : [a.jacobsohn@versailles.ecole-paysage.fr](mailto:a.jacobsohn@versailles.ecole-paysage.fr)



Photos : ensp / jacobsohn et insel photographie

## Des fruits rouges au service du développement local par Manuel Pluvinage, responsable du Potager du roi

Certains auront remarqué l'abondance de fraises en vente à la boutique. C'est d'une part le fruit de nos récoltes, mais aussi le fruit d'un partenariat avec des agriculteurs de la plaine de Versailles et du plateau des Alluets, afin de les accompagner dans une meilleure valorisation de leurs produits et de transformer une partie du handicap que constitue la proximité du château, classement de la plaine par exemple, en atout commercial. C'est aussi l'occasion de confronter nos produits à ceux de collègues souvent réputés et de mettre en évidence des problèmes à résoudre pour proposer un produit digne de la réputation de Versailles : identification des variétés à fort potentiel gustatif, qualité et régularité de la récolte, optimisation du temps entre récolte et consommation, itinéraires techniques respectueux de l'environnement... Les excédents de fruits frais sont en cours de transformation en confitures et sirops et, peut-être un jour, sorbets.



## La Chaîne des jardins fruitiers et potagers historiques.

par Claude Bureau, président de l'association  
**Potager Caillebotte**

À l'initiative de quelques jardins fruitiers et potagers historiques, une opération de regroupement sur un site Internet des jardins concernés a commencé début juin 2007, sous le secrétariat de l'association Potager Caillebotte.

Objectifs : **nous connaître et nous faire connaître.**

L'installation des premiers adhérents a commencé sur le site : <http://potagershistoriques.free.fr>.

Dans la phase initiale, ce site fonctionnera comme un portail d'accès vers nos sites respectifs, facilitera les échanges entre nous et sera une vitrine supplémentaire pour nos jardins. L'hébergement est gratuit grâce au talent bénévole de notre webmestre Jean-Pierre Toussaint. Pour nous rejoindre, contactez-nous aux adresses suivantes : [potagershistoriques@free.fr](mailto:potagershistoriques@free.fr) ou [pothistoriques@aol.com](mailto:pothistoriques@aol.com).

ou par téléphone : 01 60 46 32 31 ou 06 50 21 02 96.

J'espère que nous serons nombreux à nous retrouver les 6 et 7 octobre à Versailles pour « Versailles et les Saveurs du Potager ».

## Une visite chez Jean-Luc Potier, spécialiste de la tomate par Emmanuel Blot, jardinier, équipe des cultures légumières



photo : François Moulin

Le 6 février dernier, l'équipe des jardiniers du Potager du roi s'est déplacé chez Jean-Luc Potier, producteur de tomates près d'Alençon ; c'est avant tout un passionné que nous avons rencontré.

En 1985, il effectue un stage en culture maraîchère au Potager du roi. La passion pour la tomate était déjà là. Elle s'accompagnait, raconte-t-il, d'un rêve : vendre un jour sur le marché de Versailles. C'est aujourd'hui chose faite.

Ce fils de maraîcher s'éloignera de l'exploitation familiale pour suivre sa

propre voie et partira plusieurs années se former auprès de producteurs de tomates hollandais et belges. A son retour, il entreprend seul la mise en place de son exploitation. L'installation impressionne par la rigueur de son organisation, accompagnée d'une volonté de maîtrise de l'ensemble du processus, de la provenance du charbon utilisé pour chauffer les serres jusqu'à la mise en forme du logo sous lequel est commercialisée la production. Aujourd'hui, il privilégie la qualité de ses tomates à la quantité en mettant en avant



des variétés goûteuses et anciennes : 'Coeur de bœuf', 'Noire de Crimée', 'Ananas'... Elles sont produites sous serres en culture hydroponique. Les apports nutritifs sont étroitement contrôlés. Jean-Luc Potier rappelle à ce sujet qu'il est bon, de temps en temps, de savoir faire « souffrir » les tomates.

Tous les plants sont greffés et conduits sur deux tiges, ce qui permet de récolter une vingtaine de bouquets par pied. La production débute vers la mi-mars ; elle est écoulée principalement dans la région d'Alençon sur les marchés, dans quelques grandes surfaces sous sa propre marque « Star espace », et aussi, désormais, à Versailles sur le marché Notre-Dame le dimanche matin.

Quand nous avons rencontré Jean-Luc Potier, il préparait avec soin un prochain

voyage en Amérique du Sud à la recherche de variétés rares. Une vraie passion !

Cette année au Potager du roi, nous avons entrepris une première expérience de greffage de tomates. Les plants ont été greffés sur 'Maxifort', une variété rustique, vigoureuse et résistante aux maladies et aux ravageurs (nématodes en particulier). Les variétés que nous avons sélectionnées sont 'Montfave', 'Green Zebra' et 'Piccolo'. La greffe – à l'anglaise – s'effectue environ un mois après le semis du porte-greffe quand la tige atteint une section de 2 à 3 mm. Une partie des plants greffés est destinée à la production en serres, l'autre a été mise en place sur la cote Sud du Grand Carré.

## **HARDY PETIT ! (L'éthologie végétale ne manque pas d'avenir)** **Texte et photographies de Marc Rumelhart, professeur et responsable du** **département Ecologie, le 12 juin 2007**



1. époque ENSH

2. installation du jardinage étudiant

3 et 4. jardinage des collections par comportements

Pour le passant ordinaire, la Terrasse Hardy est sans doute restée attractive ce printemps, mais pour un regard jardinier moyennement averti, le foisonnement de l'acquis dissimule une baisse d'intensité jardinière, mère de la banalisation.

Rappelons que depuis que le jardinage étudiant les a désertées (vers 1999) pour la "pleine terre" des jardins méridionaux et du Grand Carré, ces parcelles ont mis peu à peu en démonstration, sous la houlette du département d'Ecologie, une collection de plantes rangées par comportement. (Par tactiques spatio-temporelles, si vous voulez le dire savamment.)

Annuelles, bisannuelles, pluriannuelles et vivaces plus ou moins sages : telles sont, outre les panneaux de plantes grimpantes et palissées couvrant le mur, les catégories que nous souhaitons montrer aux publics du Potager comme aux étudiants et stagiaires de l'école. Pour rendre la typologie convaincante, un jardinage particulier doit évidemment être appliqué à chaque type de comportement.

Ainsi le sol doit-il être vigoureusement remis en question chaque année dans les parcelles de plantes annuelles pour perpétuer les semis spontanés ou préparer le « lit de semence » d'une nouvelle installation.



C'est à ce régime qu'on a pu devoir précédemment les beaux assemblages de sorgho à épis noir, tournesol, amarante, arroche pourprée (dite aussi follette), etc.

Il en va de même pour les bisannuelles (onagres, molènes, pastel, chardon des ânes...), mais le griffage respecte ici les sujets « vernalisés », parvenus en état de monter à fleur dans la saison. Différencié, il recrute en outre les jeunes rosettes re-semées en place (qu'il s'agit de savoir identifier !). On complète le cas échéant avec quelques transplantations depuis les parcelles voisines... ou les allées, dont le paillage de "mignonnette" se révèle depuis longtemps très accueillant pour les semis. Très vite, les achats ne sont plus nécessaires, sinon pour renouveler la gamme.



À la suite du professeur Montégut, qui jugeait cette distinction fondamentale pour comprendre les « stratégies » des mauvaises herbes, nous tenons à distinguer sous la qualité de pluriannuelles toute une série de plantes pérennes, c'est-à-dire qui vivent en place plusieurs années, mais qui ne disposent pas des moyens d'extension et de multiplication végétative que mobilisent les (vraies) vivaces.

Euphorbe characias, *Sisyrinchium*, coquelourde, *Kitaibela*, Echinops et *Eryngium*, cardon, rose trémière... : toutes sont dotées d'une souche qui s'épaissit lentement et de bourgeons de renouvellement produisant chaque printemps, au pied, des pousses qui grossissent ou « reproduisent » la plante, mais l'affaire ne dure que quelques années, rarement plus de dix. Entre temps, le plus souvent, de nombreux rejetons auront été produits par semis. Avec les ancolies, les dauphinelles, les hellébore, ces plantes constituent la base de bien des plates-bandes herbacées dites vivaces. Leur jardinage est assez simple : enlèvement des fanes en fin d'hiver, renouvellement (par recrutement de semis), et... désherbage.

Depuis l'installation du jardinage étudiant, sur la Terrasse Hardy, on « tire » les "indébouillonnables" (liserons, chardon, chiendent, traînasse, renoncule rampante, potentille rampante et prêle des champs) et on arrache ou on « gratte » les opportunistes (sénéçon annuel, bourse-à-pasteur, arabette, coquelicot, etc.). Il y eut des septembre désespérants...



Parmi les divers types de (vraies) vivaces, nous avons privilégié les « très sages », plantes en touffes qui s'épaississent gentiment grâce à des rhizomes subverticaux périphériques ; telles sont les graminées de l'extrémité orientale, les Sedum à leur pied et le spectaculaire *Stipa gigantea* de la porte, géraniums vivaces (sanguin et des



Pyrénées), particulièrement habiles à germer et prospérer dans les bordures de buis d'où ils sont inexpugnables.

Nous tolérons aussi quelques vivaces « sages », à rhizomes plus horizontaux qui construisent des colonies serrées, relativement maîtrisables, serait-ce par un cernage à la bêche : la collection d'asters à l'est, les rudbeckies, le très débordant *Helianthus salicifolius* aux tiges bleutées et son voisin le *Sylphium* sont

des colonisateurs rapprochés.

Les unes et les autres gagnent à être aérées de temps à autre par arrachage et division, qui sont aussi le moyen de limiter les interpénétrations, de clarifier la perception des différences variétales.

Mais nous n'aurions jamais dû accepter, par exemple, voici plus de quinze ans, le premier pied de *Macleaya*, qui passa sous les fondations du mur dès la première génération de jardinage pour aller voir si l'air est meilleur sur la Terrasse Saint-Louis (= du parking) ; cette « super-vivace » est maintenant partout, au mieux maintenue tapie à l'arrière des parcelles... quand le jardinage sait la surveiller.

Le tableau ne serait pas complet sans mentionner les deux banquettes de filaire aux extrémités : nous avons choisi cette espèce méridionale (*Phillyrea media*, de la famille de l'olivier) pour rendre politesse au très bel exemplaire à port libre qui marque de sa présence un angle du jardin du Directeur, tout en montrant que la forme des plantes, au jardin, est affaire de conduite. Pour peu qu'on choisisse les espèces adaptées aux multiples formes de taille.

Rappelons que dans le projet initial (lauréat d'une petite consultation d'étudiants) ces portes de filaires définissaient, aux deux bouts de la terrasse, l'axe centré sur la grille côté rue du Maréchal Joffre et la porte de la cathédrale au-delà de la rue, tandis que le grand axe de la Terrasse La Quintinie était suggéré par les interruptions des bordures de buis, saillantes sur l'allée côté sud. Cette dernière fantaisie était évidemment beaucoup plus acceptable lorsqu'on entrait dans le Potager « naturellement », en haut de la rampe, la Terrasse Hardy étant alors un jardin d'étudiants en cul-de-sac. Puis l'on s'avisa de rouvrir l'actuel « portillon » (grille orientale)...

Pour clore ce chapitre descriptif, il faut enfin expliquer à ceux qui n'ont pas tout vécu que les deux parcelles centrales, de part et d'autre du monument Hardy, qui en font quatre par la vertu de l'allée, ont été confiées, au moment de la conversion sus-mentionnée, à l'équipe des cultures légumières qui maintint là, durant quelques années, une collection des « herbes fines » (simples et plantes condimentaires)





au sens de La Quintinie.

Cela donne pour le moment, dans ce secteur stratégique, un héritage assez pérenne de quelques sous-arbrisseaux méridionaux (lavande, romarin, sauges...) qui ne demandent qu'à être dés herbés, et un ca fouilletum généralisé, semi-démonté, semi-repoussant (aux deux sens du terme), bref en attente de projet et, surtout, de réalisation.

N'insistons pas sur l'étiquetage, c'est une affaire entendue, il est à refaire en entier, chaque fois que je passe j'ai au moins une question de visiteur ; mais je ne voudrais pas étiquetter les deux liserons pour apprendre à les différencier en fleurs ! Chaque chose en son temps.

Venons-en aux projets. Il n'y a vraiment aucune raison d'en avoir d'autre, ici, que de jardinage.



5. La statue Hardy

Expliquons d'abord notre circonspection introductive. Banalisation, dis-je. Par-delà l'enherbement des « chiendents » de tous ordres, qui n'est qu'une phase (un seul chantier en vient à bout ; provisoirement, mais dans ce provisoire tient toute la patience jardinière), il faut en effet savoir voir le mélange, qui est, lui, la fin programmée des collections. Ici le géranium ou le *Sisyrinchium* prospèrent dans un espace dédié aux bisannuelles, là au contraire les *Verbascum* se mêlent aux vivaces. Ici et là, nonobstant la malherbe qui n'est pas encore tout à fait partout, de belles scènes subsistent. Mais elles ne sont pas voulues, et se ressembleront bientôt d'un bout à l'autre de la terrasse.

Le prochain jardinage devra donc être clarifiant, donc assez savant pour trier le bon grain (la plante à sa place) de l'ivraie (celle qui, même belle ou sympathique, trouble l'ordre didactique). Ou bien débutant, mais alors de bonne volonté, capable de progresser vite s'il est guidé.

Après la brillante période « Flavien », les équipes d'étudiants à qui nous avons passé des (petits) contrats de jardinage n'ont sans doute pas su trouver le temps, le rythme, l'initiative, que sais-je, qui convenaient. Nous-mêmes, encadrants (Gabriel Chauvel et moi-même), « endormis » par un jardinier autonome qui flattait notre disponibilité raréfiée, n'avons pas su organiser les « chantiers du Potager » (quelques journées rémunérées et encadrées) qui auraient pu aider à maintenir plus de clarté pédagogique dans la collection. Faute, aussi, de trouver des créneaux dans l'emploi du temps des étudiants, nous avons même « laissé passer le moment » des derniers gros chantiers : taille des grimpantes et palissées, avec ses dépalissages-repalissages fastidieux ; recalibrage des banquettes et charmilles, sarclage des allées.

Je viens donc de proposer à une équipe de trois étudiants jardiniers de première année de relever avec nous le défi. Concrètement, ils ne pourront guère commencer à jardiner avant juillet : puisse le dieu des évaluations, du concours et des diplômes, dans sa grande indulgence, me laisser le temps de placer cette bonne volonté sur les bons rails !

Puisse aussi un jour le dieu de l'hydraulique (on le connaît, celui-là, non?), ou celui de



## Le Nashi n° 16

la bienveillance — ou Saint-Fiacre, tiens, doit bien être polyvalent, lui ? —, conduire en songe les héros qui président à la destinée des tuyaux du Potager, pour qu'ils daignent ordonner la réparation d'une conduite (tricentenaire ?).

Celle qui, avant de péter, conduisait l'eau jusqu'aux petits tuyaux alimentant le monument Hardy. Potentielle fontaine que j'ai vue, de mes yeux vue, couler superbement, durant quelques semaines, au printemps 1990, parce que j'avais, de mes petites mains, creusé la tranchée qui permit à un plombier de souder le raccordement. (J'appris au moins à cette occasion que les rhizomes de prêle sont encore bien vaillants à moins un mètre vingt.)

Je dédie ces dix-sept ans de patience à ceux qui seraient indûment tentés de s'impatienter d'un foisonnement végétal passager. Ce qu'il faut désormais sur cette terrasse, qui en a vu d'autres, c'est nous redonner envie.

Je verrais de nouveau couler la fontaine Hardy, tiens, par exemple, je suis sûr que ça irait mieux !



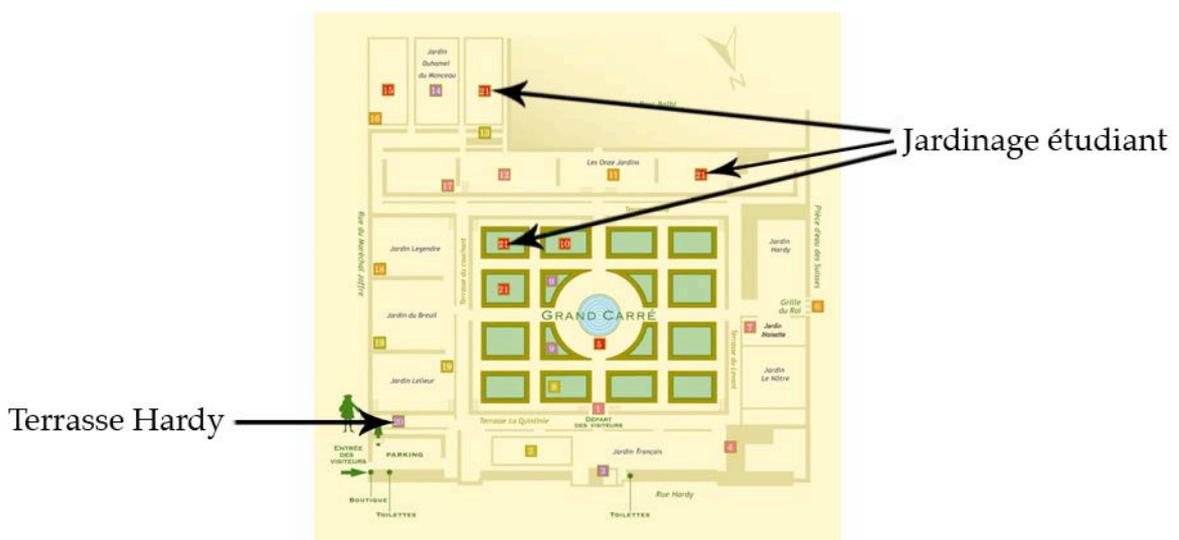
1. La Terrasse Hardy



2 et 3. La Statue et fontaine Hardy



juin 2007 A. Jacobsohn



Bulletin assemblé et composé par Sarah Simon et Antoine Jacobsohn.

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)