



Le Nashi n° 21

Bulletin d'échanges d'informations autour du Potager du roi Juillet 2008

SOMMAIRE

Des rendez-vous réussis et les prochains à ne pas manquer :

- Le mois de juin : Du « Rendez-vous aux jardins » au mois Molière, en passant par la Fête champêtre
- Les mois de septembre et d'octobre : Créations et expositions

Cultures et plantations :

- Confusion sexuelle

À la Boutique du Potager :

- Le concours d'innovation alimentaire d'Ile-de-France

Notre réseau :

- Le jardin de l'ENSP à Marseille

Des réflexions :

- « Le bonheur de ce monde »



« La tortue et les deux canards », Fable de La Fontaine au Parc Balbi, photo Didier Meynard

Le mois de juin : Du « Rendez-vous aux jardins » au mois Molière, en passant par la Fête champêtre



Des plantes qui voyagent dans une malle sur la Terrasse La Quintinie du Potager, photo Robin

Du début à la fin du mois de juin, que d'événements ! Les premiers jours du mois, les visiteurs ont pu découvrir une exposition d'art végétal organisée par l'association Roudon diffusion autour du voyage des plantes (thème des Rendez-vous aux jardins 2008).



Ensuite chaque week-end, dans le cadre du mois Molière – festival de théâtre à Versailles- le Potager a été mis en valeur par du théâtre : Phénomène et Cie avec *Les Fables de La Fontaine* a investi la totalité du jardin tandis que l'association Arts associés a joué trois pièces différentes dans le seul Jardin Le Nôtre : *La Grammaire* de Labiche, *Un air de famille* de Jaoui et *l'Avare* de Molière.



« La Grammaire » de Labiche, jouée dans le Jardin Le Nôtre, photo A. Jacobsohn



« Le renard et la cigogne », Fable de La Fontaine, au Jardin Duhamel, photo Didier Meynard

Le 14 juin la traditionnelle fête de fin d'année organisée par les étudiants de « Première année » de l'ENSP a pris la forme d'une Fête champêtre dans la bonne humeur avec repas et bal au Premier des Onze.



Le repas des étudiants a été suivi d'une longue farandole, photo A. Jacobsohn

Lutte par confusion sexuelle contre le carpocapse des pommes et des poires

par François Moulin, responsable des cultures fruitières



pose des diffuseurs, photo François Moulin

Soucieux d'évoluer régulièrement en matière de lutte phytosanitaire, l'équipe des cultures fruitières du Potager du roi met en place cette année la lutte par confusion sexuelle contre le carpocapse des pommes et des poires. Le carpocapse (*Cydia pomonella*) est le papillon responsable de ce que le consommateur appelle couramment le « *ver des fruits* ». C'est l'insecte ravageur le plus problématique pour les producteurs de pommes et de poires.

La confusion sexuelle consiste à poser un grand nombre (400/ha) de diffuseurs imprégnés de phéromones sexuelles de synthèse du papillon femelle. Il ne s'agit plus de piéger quelques papillons mâles pour des comptages et des observations mais de grandement les perturber dans leur recherche de partenaire afin de réduire au maximum les accouplements.



pose des diffuseurs, photo François Moulin



pose des diffuseurs, photo François Moulin

Les diffuseurs sont accrochés en haut des arbres ou sur tout autre support environ à 2,50m-3m, les vapeurs diffusées ayant tendance à retomber à cause de la pesanteur. Le nombre de diffuseurs est doublé en bordure de parcelle et aux vents dominants pour limiter les entrées de papillons venant de l'extérieur du verger.

La particularité architecturale du Potager du roi, avec les superficies de parcelles réduites et les nombreux murs, a nécessité la pose de 2400 diffuseurs. Il convient, surtout la première année de mise en place, d'optimiser l'efficacité de cette méthode de lutte. Cette technique est agréée en agriculture biologique.



À la Boutique du Potager : les confitures Pomze - Potager du roi, en final du premier concours d'innovation alimentaire d'Ile-de-France par Antoine Jacobsohn, Potager du roi, avec la collaboration de Daniel Dayan, Pomze

Pour inaugurer cette nouvelle rubrique dédiée aux « produits » vendus à la Boutique du Potager du roi, nous avons choisi les confitures fabriquées par Pomze à partir des fruits du Potager du roi et notre participation au premier concours d'innovation alimentaire d'Ile-de-France. Pomze est un restaurant créé à Paris par Daniel Dayan. Le défi relevé par ce chef est de faire découvrir et aimer toutes les différentes facettes et utilisations possibles de la pomme. Tous les plats contiennent de la pomme et le menu change entièrement chaque trimestre ! Mais au-delà de ce « concept » quelque peu « marketing », Daniel Dayan a cherché à créer des liens privilégiés avec les producteurs. Il place son restaurant résolument dans la perspective d'une filière, allant de la production à la consommation. Avec cette démarche, il a convaincu une des plus grosses coopératives de production de fruits de devenir actionnaire de son entreprise. Voulant s'assurer une grande diversité de goûts il a aussi découvert qu'il était possible d'acheter les fruits du Potager du roi



De son côté, le Potager du roi était à la recherche d'un transformateur capable de faire des petites séries « expérimentales », c'est-à-dire de réaliser des lots de 50 ou 100 pots pour tenter de comprendre et mettre en valeur les qualités spécifiques des variétés de pommes et de poires. C'est ainsi qu'a été créé en septembre 2006 la « Collection Pomze et Potager du roi : Confiture de pommes rares ». Au départ a été déclinée toute une série de variations de mélanges de deux variétés de pommes et de poires. Aujourd'hui les mélanges sont parfois plus exotiques, par exemple litchi et 'Golden' ou litchi et 'Elstar'. Dans ce cas, le musqué de la 'Golden' donne une confiture très différente de l'acidulé de l' 'Elstar'. Et parfois la collection fait un retour sur elle-même, par exemple avec la confiture de 'Reinette du Canada blanche' façon Tatin, où le moelleux inégalé de la 'Canada' trouve son supplément avec l'onctuosité et la très légère amertume du caramel.

Quand le CERVIA (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire) a lancé un concours régional d'innovation alimentaire Paris / Ile-de-France, la décision d'y participer a été évidente. C'est une manière à la fois de valoriser la production et la richesse variétale de fruits du Potager en les faisant découvrir à un public toujours plus large et de maintenir et même renforcer la tradition d'innovation du lieu. Car l'idée de cette collection de confitures était de faire de la rétro innovation (concept développé par Lionel Poilane).



Au XVII^e siècle, les confitures étaient un produit de grand luxe, un cadeau offert par les hôtes à leurs visiteurs de marque.

Donc nous sommes dans la tradition. Mais le fait de râper les pommes et non de les couper en petits morceaux donne une texture très particulière et originale. De surcroît, les pommes sont riches en pectines et permettent d'éviter le moindre rajout de gélifiant.

Sur les 61 produits présentés et les 43 entreprises participantes, le partenariat Pomze / Potager du roi fait partie des 15 finalistes. La remise des prix aura lieu le 30 septembre sur le MIN de Rungis. Nous aurons sûrement l'occasion de vous en reparler.



Pour plus d'information sur le concours :

www.innovation-alimentaire-idf.com

Pour plus d'information sur le restaurant Pomze :

www.pomze.com

« Le bonheur de ce monde », poème de Christophe Plantin par Antoine Jacobsohn, Potager du roi

Le paradis est un jardin devenu inaccessible mais le bonheur, nous raconte Christophe Plantin, est une maison avec jardin ici-bas. Pour nos contemporains, ce sonnet est souvent la seule œuvre connue de cet homme (né aux alentours de Tours vers 1514 et décédé à Anvers en 1589) qui fut pourtant l'un des plus importants imprimeurs du XVI^e siècle.

Si le Potager de Versailles, jardin du XVII^e siècle, peut nous faire oublier que les espaliers ont d'abord été une sorte de haie de plantes de toutes sortes, « odorantes » pour Christophe Plantin, son poème nous le rappelle. En effet, c'est seulement à la fin du XVI^e siècle et au début du XVII^e siècle que les « espaliers » se sont réduits à des plantations d'arbres fruitiers au pied d'un mur et conduits le long de celui-ci. Ce que l'on nommait auparavant « espalier » est alors devenu « contre-espalier ». De même, la pratique des greffes que Plantin désigne sous le nom d'« entes », c'est-à-dire le fait de savoir reproduire des variétés fruitières à l'identique afin de conserver celles qui sont bonnes, n'est pas une découverte de la mode des fruits du XVII^e siècle, mode dont témoignent La Quintinie et le Potager.

*Avoir une maison commode, propre et belle,
Un jardin tapissé d'espaliers odorants,
Des fruits, d'excellents vins, peu de train, peu d'enfants,
Posséder seul sans bruit une femme fidèle.*

*N'avoir dettes, amours, ni procès ni querelle,
Ni de partage à faire avecque ses parents,
Se contenter de peu, n'espérer rien des Grands,
Régler tous ses desseins sur un juste modèle.*

*Vivre avec franchise et sans ambition,
S'adonner sans scrupule à la dévotion,
Dompter ses passions, les rendre obéissantes,*

*Conserver l'esprit libre et le jugement fort
Dire son chapelet en cultivant ses entes,
C'est attendre chez soi bien doucement la mort.*



Les jardiniers du Potager nettoyant le bassin central

Bulletin assemblé et composé par Antoine Jacobsohn et Geneviève Gnana.
Merci de contacter 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