

## Bulletin d'information et d'échanges autour du Potager du Roi Septembre 2009

### Sommaire

#### Actualités :

- **Plastique Danse Flore, 3ème édition**
- **Versailles et les Saveurs du Potager - Paroles de Gourmandises**

#### A la Boutique :

- **Une belle entrée en production de la collection de pêcheurs**

#### Histoires du Potager :

- **La promenade des rosiers**

#### Cultures et plantations :

- **Le potager au naturel, témoin d'une néo-jardinière**



### **3<sup>e</sup> édition du festival pluridisciplinaire « Plastique Danse Flore » vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 septembre**

Dans le cadre du Potager du Roi vieux de plus de 300 ans, des chorégraphes, des plasticiens et des paysagistes de renommées internationales (Emmanuelle Huynh, Jean-Luc Brisson, Carlotta Sagna, Patricia Ferrara, Virgine Yassef, Aurélie Godard, Matthieu Doze ...) viennent présenter, avec la complicité des étudiants de l'École Nationale Supérieure du Paysage et des jardiniers du Potager du Roi, leurs conceptions particulières du paysage et les relations qu'ils nous invitent à entretenir avec eux. Cet événement se définit comme une alternative joyeuse, une intention de socialisation, de sensibilisation et de rencontres, autour de projets artistiques forts

#### **Renseignements pour le public :**

Téléphone : 09 63 05 94 66

Courriel : frederic.seguette@yahoo.fr

Site: [www.plastiquedanseflore.com](http://www.plastiquedanseflore.com)

**Tarifs :** le billet d'entrée du Potager donne accès aux différentes propositions de la manifestation. Plein tarif : 6,50€. Tarif réduit : 3,00€. Gratuit: moins de 12 ans

## Le Nashi n. 25

« Versailles et les saveurs du Potager »  
samedi 3 et dimanche 4 octobre



Cette année, une nouveauté au menu de la fête d'automne « Versailles et les saveurs du Potager », « Paroles de Gourmandises ». La ville de Versailles et le Potager du Roi, sur proposition de l'association « Paroles d'encre » accueillent ce nouveau rendez-vous pour les amoureux des textes et des mets. Des grands chefs et des grands auteurs de la gastronomie animeront des tables rondes et dédicaceront leurs livres. Les visiteurs retrouvent aussi le grand marché sur le Parvis de la Cathédrale Saint-Louis, avec le Stand du Potager du Roi ainsi que les visites et les animations.

### Renseignements :

Téléphone : 01 39 24 62 62

Courriel : s.simon@versailles.ecole-paysage.fr

Site: [www.potager-du-roi.fr](http://www.potager-du-roi.fr)

**Tarifs :** le Parvis de la Cathédrale est en accès libre. L'intérieur du Potager du Roi et « Paroles de Gourmandises » seront accessibles au tarif exceptionnel de : 4,50€. Tarif réduit : 3,00€.

Gratuit: moins de 12 ans.



## Le Nashi n. 25

### Un premier festival de pêches

Antoine Jacobsohn

Responsable du Potager du Roi, Versailles



«Ornella» pêche plate à chair jaune, une variété nouvelle



Jardin Lelieur, plantations de pêchers sur le mur du Levant



«Madeleine rouge de Courson», pêche à chair blanche, une variété du 17<sup>ème</sup> siècle.

L'hiver 2006-2007, l'équipe d'arboriculture fruitière a planté une collection de vingt-six variétés de pêchers sur le mur du levant du Jardin Lelieur ainsi que cinq variétés sur le mur exposé au sud de la Terrasse surplombant le 5<sup>e</sup> des Onze. Avec les arbres qui étaient déjà en place, le nombre total de variétés de pêchers au Potager du Roi s'élève à quarante. Les nouvelles plantations ont commencé à produire cette année. Quel plaisir de les goûter et de les proposer à la clientèle de la Boutique !

Les fruits d'un seul arbre n'avaient pas toujours atteint les mêmes degrés de maturité et ne présentaient pas toujours les mêmes goûts. Parfois le côté orienté vers le soleil était particulièrement plus sucré et aromatisé tandis que le côté du fruit orienté vers le mur était plus croquant et moins goûteux. Parfois un fruit était juteux, fondant et d'un goût léger tandis qu'un autre était un peu sec mais d'un goût plus long.

La pêche est un fruit éphémère. Il est regrettable pour nos visiteurs et pour nous, que lors de l'exposition des fruits d'automne un grand nombre de variétés de pêches (mais aussi de fraises, de cerises, de prunes) ne puissent être présentes. Pour profiter des pêches du Potager du Roi vous avez encore les six semaines à venir. Venez visiter le Potager et sa boutique et non seulement vous pourrez peut-être goûter nos pêches mais aussi nos autres produits de saison (poires, pommes, prunes, poivrons, pommes de terre, tomates, ...).

## Le Nashi n. 25

### La promenade des rosiers

Pierre Lemattre, professeur émérite Institut national d'horticulture et du paysage



En 1949, avec la création de la chaire d'Horticulture Ornementale à l'Ecole nationale d'horticulture et la nomination de René Bossard au poste de Professeur, les collections ornementales du Potager du Roi sont remaniées et surtout complétées. Deux nouvelles plantations de rosiers sont ajoutées aux sarmenteux cultivés le long du mur Est du Jardin Le Nôtre.

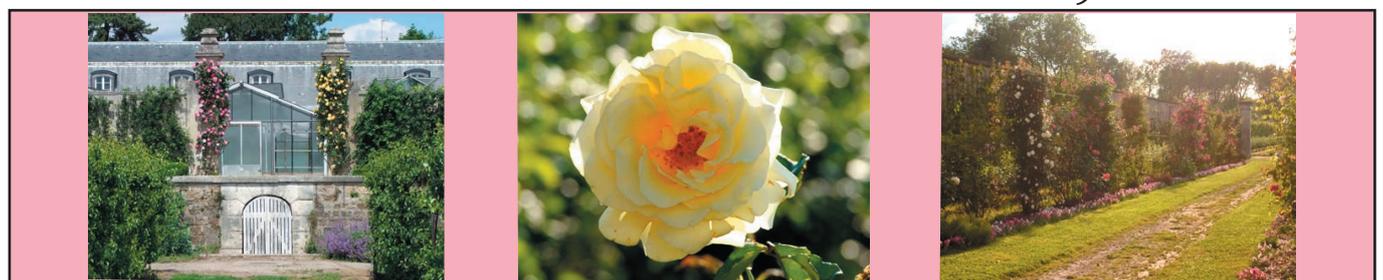
- sur la terrasse du Jardin Legendre, une petite collection de rosiers « grimpants » présentait en alternance, à la manière traditionnelle des roseraies, des rosiers wichuraiana palissés sur colonnes, et des formes sarmenteuses de rosiers buissons à grandes fleurs et polyantha, palissées en cordons entre les précédents.

- sur la terrasse du Jardin Lelieur, dite Terrasse Hardy, une collection assez complète présentait les différents types de rosiers buissons : hybrides de thé, polyantha, floribunda et Koster.

En 1960, pour diminuer les contraintes de la décoration estivale des terrasses du Grand carré, les plates bandes de la Terrasse Nord ont reçu une décoration permanente de rosier polyantha 'Concerto' et d'Hydrangea paniculata. Mais suite aux difficultés d'entretien, cette plantation fut arrachée quinze ans plus tard sans être remplacée.

Vers 1965, le Jardin Le Nôtre change d'affectation. Jusqu'alors carré de production ornementale, avec couches chauffantes et serres adossées, cet espace est transformé en jardin d'agrément (seuls seront conservés deux rangées de coffres, une serre adossée coté pièce d'eau des Suisses et une petite chaufferie indépendante).

Le plan est classique, allée centrale avec de chaque côté une pièce de gazon entourée d'une plate bande bordée de buis et plantée de rosiers. Le choix des cultivars présente peu d'intérêt ce sont ceux que l'on trouve le plus couramment à l'époque dans le commerce. Ces rosiers ont été arrachés dans les années 1980.



## Le Nashi n. 25

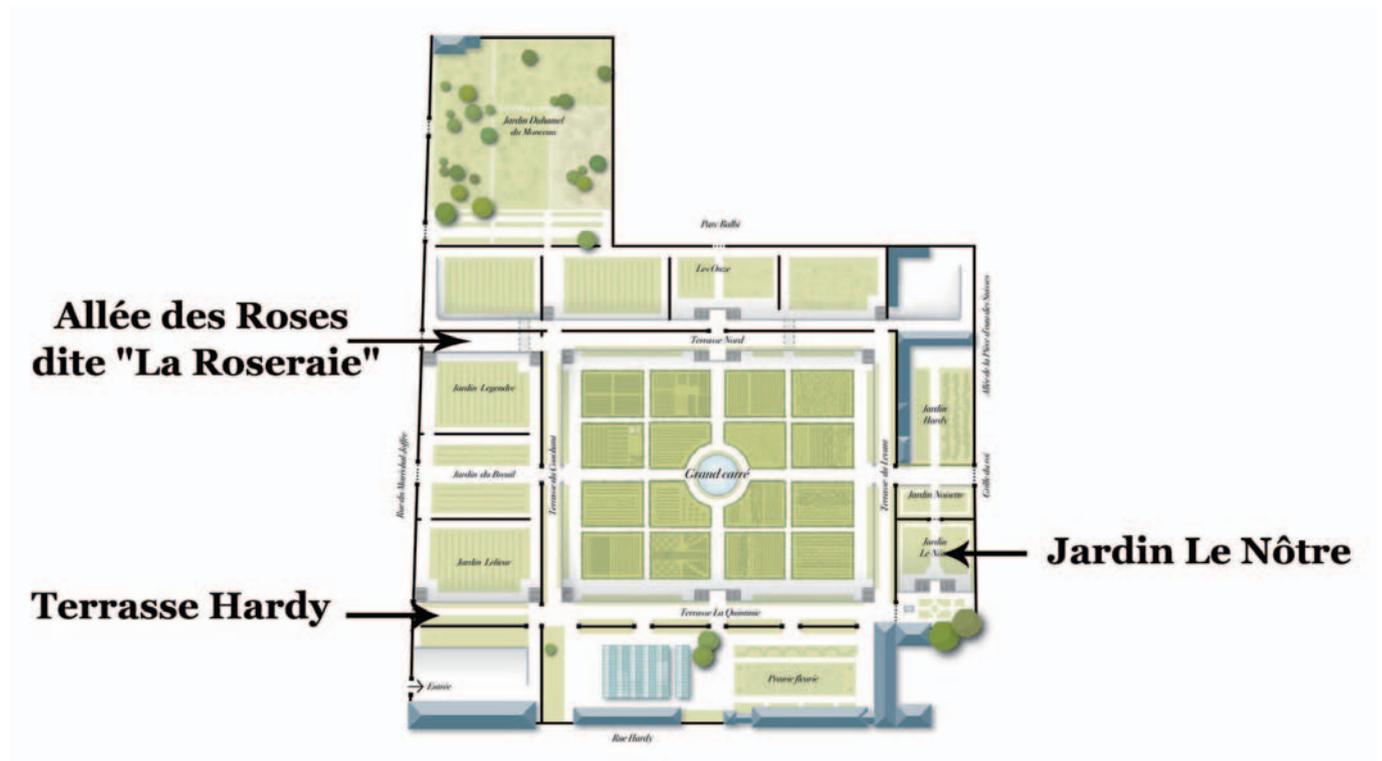
Plantés en terre trop légère les rosiers de la Terrasse Hardy périclitèrent et disparurent progressivement. En 1977 la décision d'arracher ce qui restait de la collection, de changer la terre et de renouveler cette plantation, fut prise. La plantation des rosiers par groupe de dix, séparés par des touffes de lavande fut réalisée. Dès la première année la qualité de la terre rapportée, bonne sur le plan physico-chimique se révéla catastrophique sur le plan biologique. Elle était infestée de prêle dont les rhizomes avaient été coupés en petits morceaux lors des travaux. Au début des années 1990, ce fut la fin de la collection de rosiers et de l'ENSH. L'ENSP, encore sur les lieux, fit une plantation de plantes vivaces et de plantes grimpantes.

Des années 1950 sont encore en place les rosiers de la terrasse du Jardin Legendre. Mais des rosiers sont visibles dans des nombreux espaces du Potager du Roi, citons parmi d'autres les massifs de la Terrasse La Quintinie, la pépinière de la Rocaille ou encore au pied de quelques arbres fruitiers du Jardin Lelieur. Bonne promenade !

Pour plus d'information sur la suite des cultures sur la Terrasse Hardy, voir le Nashi 16 de juin 2007.

Pour plus d'information sur le renouvellement de la culture des rosiers sur la terrasse du Jardin Legendre, voir le Nashi 19 de mars 2008.

Et pour un prochain Nashi, l'histoire d'autres plantations du Professeur Bossard, et en particulier le Fruticetum présent au Jardin Duhamel du Monceau.





## Le Nashi n. 25

### **Le potager au naturel, témoignage d'une néo-jardinière**

Geneviève Gnana, responsable des visites au Potager du Roi

La vie est surprenante. Comment imaginer, moi qui me contentais de faire de modestes plantations sur mon balcon, qu'un jour je prendrais un cours de jardinage sur le site prestigieux du Potager du Roi ?

Ce jeudi après-midi du mois de mars, c'est pourtant bien une réalité. Je me retrouve face aux autres stagiaires du cours « Le potager au naturel » du département Formation continue de l'Ecole nationale supérieure du paysage. D'emblée, ils me paraissent sympathiques. Bien que très différents, nous sommes tous animés du même désir, celui de comprendre et d'apprendre le langage de la terre et de faire pousser nos légumes en respectant l'équilibre naturel. Tous nos espoirs reposent sur notre guide, notre professeur Yves Gillen. Très vite nous sommes conquis par sa gentillesse, son humour et sa patience.

Au fil des cours, la théorie cède la place à la pratique. Rapidement, la parcelle de la Formation continue (Carré 8 du Grand Carré) prend forme sous l'action énergique de nos mains appliquées et déterminées. Pour préparer la terre, l'aérer sans la perturber, la faux, le sarcloir, la grelinette et le croc deviennent vite des compagnons de labeur. Les courbatures nous guettent mais personne n'aurait l'idée de se plaindre. Nous réalisons tous la chance que nous avons d'être là. Yves est bienveillant et sa passion si communicative.

Quand la terre est enfin prête, nous lui confions ces petites graines qui contiennent tous nos rêves de festins : radis, salades, carottes, fèves, petit pois, poireaux, haricots. Mais nous plantons aussi pommes de terre, gousses d'ail, petites échalotes, petits oignons et plants de tomates. Yves nous montre chaque geste, se rend toujours disponible pour nous expliquer à nouveau. Il est intarissable. Les confidences qu'il nous glisse parfois sur son parcours de vie atypique forment notre admiration et touchent nos cœurs. Aux idées qu'il défend avec intelligence et conviction, nul ne reste insensible.

Pour préserver nos plantations, rien ne vaut un bon paillage ! Un compost bien dosé en azote et carbone, préparé si possible dès l'automne nourrira le sol tout en le protégeant et retiendra l'humidité. Nos graines bien à l'abri, il faut attendre ... attendre qu'elles se réveillent dans le secret de la terre ... attendre que les jeunes pousses fragiles s'enhardissent à l'air libre et s'étoffent ... parfois attendre que des fleurs s'épanouissent sous le regard complice du soleil et attendre encore que nos amis butineurs de toutes sortes leur rendent visite pour que se forment enfin les « fruits ». Pendant cette lente maturation, pas de repos pour les apprentis jardiniers que nous sommes. Il faut surveiller ce qui pousse, arroser, enlever les plants trop serrés et repiquer, faire la chasse aux végétaux envahissants, parasites et animaux un tantinet gourmands qui menacent notre future récolte.

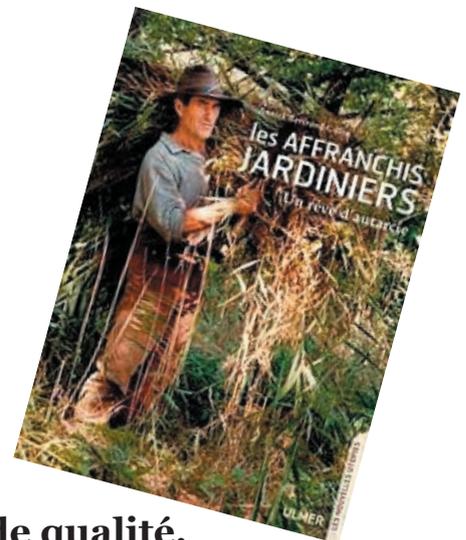
## Le Nashi n. 25

Quand la météo est clémente et la nature favorable, vient enfin le jour tant attendu, celui où l'on cueille avec joie une salade, quelques radis ou une botte de carottes. Ces légumes que nous avons plantés, que nous avons regardés grandir un peu comme des enfants me font penser à tous les jardiniers qui dans l'ombre en font autant au quotidien. Sans pratique, difficile d'imaginer la somme de travail que représente la production de quelques légumes.

Bientôt mes cours se termineront et chacun reprendra sa route. De tous ces moments passés ensemble, je garderai un très bon souvenir car même s'il n'est pas toujours facile d'être jardinier, c'est un beau métier... Ecouter respirer la Terre, composer avec elle, assister au spectacle continu qu'elle crée à chaque saison, parrainer des milliers de naissances, offrir des instants de bonheur. Oui, c'est un beau métier.

Pour plus d'information sur les cours du département de la Formation Continue :  
Tél. 01 39 24 62 26

Vous pouvez visiter le jardin d'Yves Gillen de mi-mai à mi-septembre :  
Le Jardin du Marais, Hoscas, 44410 Herbignac  
Tél. 02 40 91 47 44  
Ou lire toute l'année le livre écrit par sa femme :  
Annick Bertrand-Gillen, Les affranchis jardiniers,  
Ulmer, 2009.



### **Remerciements à deux stagiaires de très grande qualité.**

Hassen Menadi, dans le cadre de sa licence 3 « Tourisme et développement » à l'Université de Toulouse Le Mirail, a fait un stage de deux mois (juin-juillet). Il a réalisé une étude sur les perspectives de développement au Potager du Roi d'une offre alimentaire transformée (étude de marché et propositions).

Maï Melacca, dans le cadre de ses études d'ingénieur à l'Institut national d'horticulture et du paysage (AgroCampus Ouest – Centre d'Angers) a fait un stage de trois mois (juin-juillet-août). Elle a dynamisé l'entretien du Fruticetum du Potager du Roi (collection de plantes ligneuses ornementales de moins de sept mètres de hauteur et actuellement composé de 175 espèces et variétés) et renouvelé les réflexions sur son rôle et son futur à travers un étiquetage sérieux et des fiches pour chaque plante.

Bulletin assemblé et composé par Antoine Jacobsohn, Geneviève Gnana et Sarah Simon.  
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)