

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

#### Sommaire

##### **A la Boutique :**

- Le Potager du Roi vu par Gilles Mermet
- Du fayot au mangetout : le catalogue de notre exposition d'automne

##### **Notre réseau :**

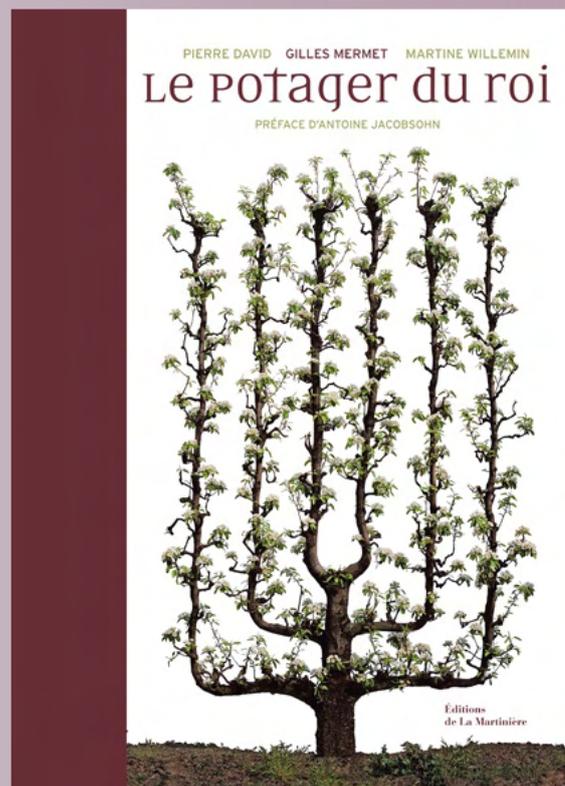
- Le Potage du Roi, Europom et Wisley (Grande Bretagne)

##### **Notre faune :**

- Le Chardonneret élégant

##### **Histoires du Potager :**

- Une lettre de La Quintinie : la collection et la production



### **Un nouveau livre : le beau et le bon Potager du Roi du photographe Gilles Mermet (Editions de La Martinière)**

Pendant plus d'un an, nous avons vu ce photographe passionné et méticuleux chercher des lumières, chercher des points de vue, chercher des plantes, des fruits et des légumes épanouis. Dans son livre, vous pourrez découvrir ce que Gilles Mermet a su trouver et saisir : des gestes de jardiniers, une plume de l'espace, des plantes entières parfois jusqu'à leurs racines, un inventaire de formes et de textures, de goûts même. Les photographies sont accompagnées par des textes de deux auteurs. L'un est Pierre David, architecte reconnu et enseignant, ayant réfléchi à la mise en valeur du Potager du Roi pour et par l'Ecole nationale supérieure du paysage. Ses textes proposent une sorte de visite-promenade à travers le temps et les idées que ce Potager si particulier évoque. L'autre est Martine Willemin, journaliste gastronomique, fine gueule et mère d'un paysagiste DPLG de Versailles. Celle-ci réussit grâce à son écriture fluide à la fois une présentation de l'histoire du lieu ainsi qu'une traversée historique rapide de la grande diversité des fruits et des légumes.

Vous pouvez trouver ce livre à la Boutique du Potager du Roi ou chez votre libraire.

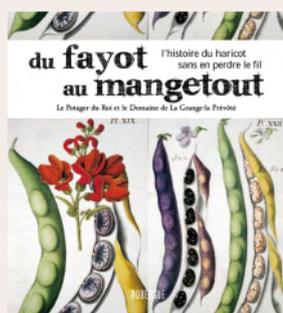


## Le Nashi n. 28 décembre 2010

### Un autre nouveau livre : Du Fayot au mangetout (Editions du Rouergue)



Dans le cadre de l'exposition « Du fayot au mangetout », une série d'images d'images anciennes et de photographies contemporaines a été exposée sur le mur du Maréchal Joffre du Potager du Roi - Ecole nationale du paysage.  
Crédits : Philippe Dabasse



L'exposition du 10 septembre au 10 octobre 2010 « Du fayot au mangetout, l'histoire du haricot sans en perdre le fil » possède une vie hors de ses lieux de première exposition. En octobre, dans le cadre de la Fête de la science, elle a été présentée, au Musée départemental de Revermont dans l'Ain ainsi qu'à AgroParisTech. En novembre une partie a été visible en Belgique, à Bruxelles. En décembre c'est à la Société nationale d'horticulture de France qu'elle a été mise en valeur lors de la remise du prix du Concours national des jardins potagers comme à la Fondation pour la recherche sur la biodiversité (FRB) pour la Réunion annuelle des acteurs de la gestion des ressources génétiques végétales. En 2011, le montage de tous les panneaux ainsi qu'un certain nombre de vitrines sont prévus pour le mois de juin dans une bibliothèque municipale d'une ville du département de l'Essonne.

Le catalogue de l'exposition est en vente à la Boutique du Potager du Roi et peut-être commandé chez votre libraire (aux Editions du Rouergue).

### Europom, une réunion-exposition de collectionneurs de variétés fruitières en Europe et Taste of Autumn (le goût de l'automne), la fête des saveurs de Wisley

Texte et photos par Julie Rodriguez, jardinière de l'équipe des cultures fruitières du Potager du Roi

Chaque année, Europom est organisé par un pays différent. En 2009, c'est l'association belge Nationale Boomgaardenstichting (NBS) qui a accueilli les participants au château d'Alden Biesen. Europom 2010 a été organisé par la Royal Horticultural Society (RHS) et c'est dans le très beau jardin de Wisley, en Angleterre que s'est tenue cette manifestation, du jeudi 21 au dimanche 24 octobre. Ces dates correspondent à un événement annuel, Taste of autumn, mettant en valeur les fruits de l'immense collection fruitière du jardin de Wisley. Regroupant des producteurs-collectionneurs et des associations, le rassemblement Europom permet aux participants de découvrir des variétés, d'échanger leur savoir faire et de partager leur, voir nôtre, passion. Europom a pu bénéficier de la visibilité nationale de Wisley et de Taste of Autumn ; sur les quatre jours, plus de 12 000 visiteurs ont traversé notre exposition.



De gauche à droite : Red Jonaprince, Black Worcester (poire), Reinette ananas, Court pendu noir, Api étoilé, Lady's finger of Lancaster



Black Worcester



Lady's finger of Lancaster



Une vue vers la grande serre (inaugurée en 2007) où sont cultivés plus de 5000 taxons différents

Parmi les nombreuses variétés que nous avons pu découvrir, citons deux variétés dites « anglaises » : la poire 'Black Worcester' et 'Lady's finger of Lancaster'. La première est une poire très ancienne. Certains pensent qu'elle pourrait dater de l'époque romaine et aurait transité par la France où elle serait connue sous le nom de 'Poire de livre'. Toutefois, aujourd'hui ces deux variétés ne se ressemblent pas. La 'Black Worcester' ne présente pas un grand intérêt gustatif si elle est consommée crue. Une fois cuite, elle libère un parfum des plus savoureux. Elle est considérée comme l'une des meilleures poires de cuisson. Grâce à ces échanges et de retour à Versailles, nous avons fait l'essai. Cette poire donne une compote d'un goût relevé, d'une couleur très blanche et d'une texture fine, même crémeuse. Elle pourrait être une bonne variété à mettre, gustativement parlant, en face d'un 'Catillac' qui à la cuisson donne un goût plus soutenu, une couleur plus rose et une texture plus épaisse. Du point de vue de la diversité des formes des fruits, la 'Lady's finger of Lancaster' (ou Doigt de femme de Lancaster) serait un ajout intéressant à notre collection. Et malgré le fait que les Britanniques la considèrent comme étant une pomme à cuire, elle nous semble pouvoir tenir une belle place comme pomme à couteau.

Sur le stand du Potager du Roi, de nombreuses questions nous ont été posées sur notre travail : le calendrier des tailles et des récoltes, les méthodes de palissage, ... Avec notre collection de fruits, nous avons aussi une sélection de fruits marqués à l'effigie de Jean Baptiste de la Quintinie et de scènes libertines. Les pommes libertines ont surpris et parfois choqué. De nombreuses questions : comment fait-on ? est-ce un dessin ? pourquoi ces images-là ? Je peux vous assurer qu'il est difficile d'expliquer le marquage des fruits dans une langue que l'on ne maîtrise pas très bien (l'anglais).

Ce fut une expérience autant professionnelle que personnelle : parler en anglais, conduire à gauche, trouver la limitation de vitesse autorisée sur autoroute, ...



Wisley est un magnifique parc, immense, entretenu par des jardiniers passionnés et de nombreux bénévoles. Il reçoit un peu moins d'un million de visiteurs par an. Créé à partir des années 1878, Wisley devient un jardin géré par la Royal horticultural society (RHS) en 1903. Aujourd'hui, combiner apprentissage et plaisir constitue l'essence de Wisley.



Les participants Europom 2010 à Wisley :

De gauche à droite, au premier plan - Hans Thomas Bosch, Pomologenverein (D); Michael Ruhnu, voorzitter Pomologenverein (D); Jeanpierre Billen, NBS (B); Ludo Royen, voorzitter NBS (B); Julie Rodriguez, Le Potager du Roi Versailles (F)

De gauche à droite, en deuxième plan et debout - Günter Grimm, GPO Bayern (D); Ulrich Kubina, Pomologenverein Hamburg (D); Jim Arbury, fruit officer RHS (UK); Klaus Gersbach, voorzitter Fructus (CH); Raymond Aendekerk, Hëllef fir d'Natur (L); Jens Meyer, Pomologenverein (D); Jacques Marchand, Les Croqueurs de Pommes (F); Marianne Fritzsche, Fructus (CH); Göpf Mülli, Fructus (CH); Richard Dahlem, Hëllef fir d'Natur (L); Jérôme Meynard, Le Potager du Roi Versailles (F).

Ne sont pas sur la photo : Catharina Dianat, Streuobst Initiative (Ö) et Antoine Jacobsohn, Responsable du Potager du Roi (F) qui a pris la photo.

## Un petit oiseau de toutes les couleurs : le Chardonneret élégant (*Carduelis carduelis*)

Texte par Jean-Pierre Thauvin, Association des naturalistes des Yvelines  
Photos de Didier Meynard au Potager du Roi (mars 2010)

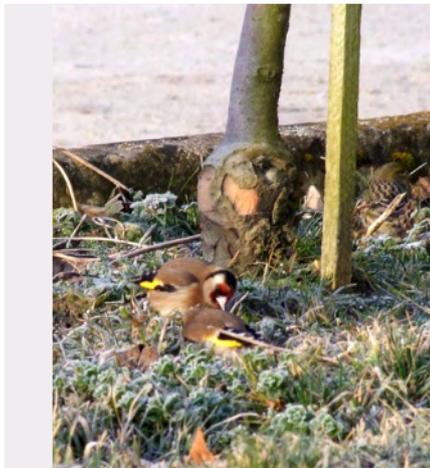


Cet oiseau est tellement connu que l'identification ne présente aucune difficulté. Partout où des herbes un peu folles sont arrivées à graine, même petites, on le verra ; il saura les trouver proches du sol. Il est très remuant et assez peu farouche, de caractère très enjoué dit la littérature mais nous n'y associerons pas un cousin le pinson qui lui est « gai comme un... ».

Une grande bande jaune sur un fond d'aile noire, un masque rouge lui font une allure un peu clownesque. Il se signale à notre présence également par les cris qu'il émet en volant « didelitt... didelitt » .

L'espèce est répandue dans toute l'Europe jusqu'à la moitié occidentale de l'Asie. Ceux qui vivent sous nos latitudes sont sédentaires. Ils se regroupent en bande hors de la période de reproduction pour la recherche de leur nourriture indispensable à leur survie.

Pour nicher, les couples s'installent dans un arbre où ils construisent leur nid. C'est une coupe assez profonde constituée par des radicelles entrelacées avec des végétaux. La partie extérieure est recouverte de divers matériaux tels que des soies d'araignées, des duvets, des poils, de la laine... l'intérieur est tapissé de plumets végétaux. Cinq œufs sont pondus et couvés pendant deux semaines environ.



L'élevage au nid dure deux semaines, période durant laquelle les jeunes sont nourris par les parents avec une bouillie qu'ils fabriquent avec des graines broyées. Une seconde couvée peut-être effectuée par les adultes aussitôt les jeunes envolés.

En automne et hiver, on assiste à des rassemblements de chardonnerets qui parcourent la campagne en quête de nourriture. Ils peuvent parfois également se mêler avec d'autres cousins fringilles (passereaux caractérisés par un bec court et conique, aux mandibules tranchantes qui leur permet d'extraire, de décortiquer et même d'écraser l'enveloppe des graines).

Dans les jardins, les chardonnerets viennent facilement chercher les graines que vous mettrez à la disposition des petits oiseaux en début d'hiver.

### **Faire des essais et choisir aussi bien que possible : la pratique de Jean-Baptiste de La Quintinie**

Antoine Jacobsohn, responsable du service Potager du Roi à l'ENSP

Son livre posthume, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* (1690) est riche d'informations. Mais malgré le fait que Charles Perrault, son premier hagiographe, déclare qu'il entretenait une correspondance suivie avec des nombreuses personnalités, très peu de lettres écrites par La Quintinie sont connues. Celle citée ici est un des éléments qui fonde la pratique actuelle du Potager du Roi : la division entre cultures de collection et cultures en production. Nous essayons de nombreuses variétés, mais nous ne choisissons qu'un nombre limité destiné à être cultivé en quantité et ainsi fournir notre boutique. Il faut toutefois noter que cette lettre date de 1663, quatre ou cinq ans avant que La Quintinie devienne responsable de l'ancien potager de Louis XIII et vingt ans avant que le nouveau potager de Louis XIV soit terminé.



## Le Nashi n. 28

### décembre 2010

Le destinataire, Henry Oldenburg, est secrétaire de la Royal Society de Londres, un des centres principaux des réseaux scientifiques européens du XVII<sup>e</sup> siècle. Par ailleurs, il est à l'origine du premier texte publié de La Quintinie. Cette première publication est une lettre sur la culture des melons qu'Oldenburg fera publier en Anglais en 1669 dans les Transactions de la société royale.

L'orthographe a été partiellement modernisée.

Lettre n. 264, Jean de la Quintinye à Oldenburg

« De Paris, ce 27 mars 1663

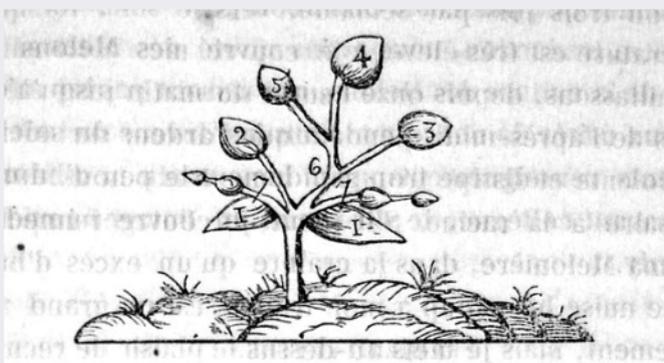
Monsieur,

Je suis ravi qu'enfin des trois paquets de graines que je vous avais envoyés, vous avayez reçu un. Je ne saurais vous témoigner assez de reconnaissance que j'ai de toutes vos bontés et de l'honneur que me font Mrs Les Chevaliers Neyle et Moray. Je souhaiterais de tout mon cœur être assez heureux pour rendre a tous quelque petit service, je vous supplie de les en assurer.

Voici a présent réponse à votre lettre le plus exactement qu'il m'est possible. Toute la graine de melons que je vous ai envoyée est a écorce mince c'est a dire fort peu épaisse, peu brodée et point divisée par côtes. ... ce sont les deux seules sortes dont Je me sers, apres avoir éprouvé de plus de cent différentes. Je m'en sert sans y avoir remarqué de changement depuis vingt ans ... »

Dans : The Correspondance of Henry Oldenburg, edited and translated by A. Rupert HALL and Marie BOAS HALL, volume 2, 1663 - 1665, Madison and London, University of Wisconsin Press, 1966.

Dessin de La Quintinie d'un plant de melon dans une lettre écrite à Henry Oldenburg vers 1669 et reproduit dans le Journal de la société d'horticulture de Seine-et-Oise en 1865.  
Crédits : A. Jacobsohn / ENSP



Extrait d'une planche d'un livre sur les melons (1697) de René Dahuron, ancien élève et collaborateur de La Quintinie  
Crédits : A. Jacobsohn / SNHF

Bulletin assemblé et composé par Antoine Jacobsohn, Jacky Provost, Sophie Rogues,  
avec l'aimable participation de Geneviève Gnana.

Merci de contacter [a.jacobsohn@versailles.ecole-paysage.fr](mailto:a.jacobsohn@versailles.ecole-paysage.fr) pour toute contribution.