

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

#### Sommaire :

##### Actualités

- « Le voyage des pollens »  
et « Esprit jardin »
- Les horaires de la boutique  
et notre offre en produits transformés

##### Cultures et plantations

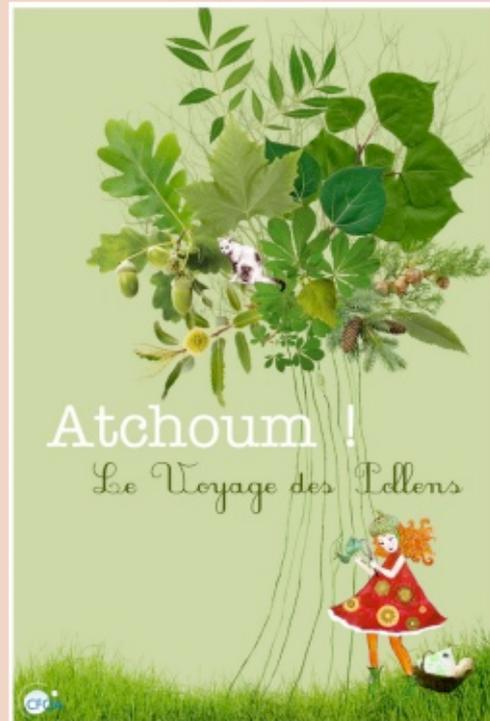
- Une nouvelle épice française  
et des variétés japonaises de légumes

##### Notre faune

- La mésange bleue

##### Histoires du Potager

- De l'utilité de la volaille domestique  
au Potager (en 1732 et aujourd'hui)



Crédit : CFOA/Sandrine Rondard



Mise en place début novembre 2011 du « Jardin pollen »  
Crédit : Xavier Perrot

#### « Le voyage des pollens » et « Esprit jardin »

Pendant l'hiver, il faut préparer le printemps. Actuellement le Potager et sa boutique sont ouverts le mardi et le jeudi de 10h à 13h (et pour les groupes, tous les jours sur réservation). Mais le samedi 24 mars 2012, à l'occasion de l'inauguration du parcours-exposition « Le voyage des pollens » et de la fête « Esprit jardin », le Potager du Roi retrouvera une ouverture de six jours par semaine de 10h à 18h (fermeture le lundi).

#### Parcours-exposition, « Le voyage des pollens », au Potager du Roi, du 24 mars au 24 juin 2012

Quatre jardins remarquables accueilleront un parcours-exposition sur le thème des pollens et des allergies. Le Potager du Roi se trouve en très bonne compagnie avec les jardins du Château de Villandry et le parc de la Bourdaisière en Touraine, et, en région parisienne, l'Arboretum Raymond Sibille d'Antony.

## Le Nashi n. 30

### janvier 2012

Les quatre jardins offrent des univers botaniques très variés et présentent des liens historiques particuliers avec la santé ou l'histoire de l'allergie. Autour d'une trame commune mais déclinés avec maintes variantes dans chaque jardin, l'événement associe sentiers botaniques, expositions photographiques, installations et parcours jeune public. Ludique et instructif, il s'adresse à tous les curieux de nature et aux amoureux des jardins qui craignent l'envol des pollens : plus d'un Français sur deux a la main verte, mais aujourd'hui, un sur quatre est allergique. Faut-il pour autant qu'ils se privent de jardins ? Un détour par l'exposition devrait les convaincre du contraire.

Cette exposition s'inscrit dans une campagne nationale de sensibilisation à l'environnement et aux allergies qui se déroulera tout au long de l'année 2012 et comprend aussi des actions dans les écoles et la parution d'ouvrages de référence. Initiée par le Comité français d'observation des allergies (CFOA), cette campagne a été conçue par Isabelle de Beaufort.

Pour plus d'informations : [www.cfoa.fr](http://www.cfoa.fr)



### « Esprit jardin », le festival horticole de Versailles samedi 24 et dimanche 25 mars 2012



« Esprit jardin »,  
samedi 24 et dimanche 25 mars 2012  
le festival horticole de Versailles

La 4<sup>e</sup> édition d'« Esprit jardin » est dédiée au jardin de ville. Comme les années précédentes, les divers stands et ateliers seront placés sur le parvis de la cathédrale Saint-Louis et le long de la rue du Maréchal Joffre. Dans le Potager du Roi (entrée payante au tarif exceptionnel de 3 Euros et gratuit pour les moins de 12 ans) le parcours-exposition « Le voyage des pollens », le salon du livre « Paroles de jardin », les visites-conférences des jardiniers, accueilleront les visiteurs. Ce grand rendez-vous est l'occasion de rencontrer de nombreux professionnels, auteurs et exposants: jardiniers, pépiniéristes, producteurs de graines, associations, fleuristes ou spécialistes du mobilier d'extérieur.

Notons parmi les nombreuses animations celle du Service d'espaces verts de Versailles - un service précurseur dans l'application de zéro produit phytosanitaire en ville-, celle de l'association « Téma la vache » - des diplômés de l'ENSP au Potager du Roi, qui militent pour l'intégration de l'animal (agricole) en milieu urbain-, ou encore celle des « Zabeilles zazous », qui feront le « buzz » autour de la nécessité de sauvegarder les abeilles.

Pour plus d'informations : [www.esprit-jardin.fr](http://www.esprit-jardin.fr)



### Les horaires de la boutique et notre offre en produits transformés



Du mardi 3 janvier au jeudi 22 mars, le Potager du Roi et sa boutique sont ouverts le mardi et le jeudi de 10h à 13h. Notre offre de produits transformés est, toutefois, bien fournie. Venez et découvrez nos jus de poire. Nous avons trois assemblages différents. Le jus de 'Louise bonne d'Avranches' et de 'Williams Bon Chrétien', deux variétés mi-précoces du tout début du 19e siècle, est floral et agréable. C'est notre jus le plus léger. Le jus de 'Beurré Hardy' et de 'Doyenné du Comice', deux variétés de mi-saison du milieu du 19e siècle, est plus sucré, musqué même, avec une texture prononcée de poire. Le jus de 'Passe Crassane', une variété tardive du milieu du 19e siècle, et de 'Duchesse d'Angoulême', variété de mi-saison du début du 19e siècle, possède une acidité qui met en valeur la rondeur de ses arômes. Nous vous proposons aussi un jus de pomme et un jus de tomate pour compléter notre gamme. En confitures, les jardiniers ont réalisé cet été un mélange de variétés de pêches d'où ressort la même texture épaisse et veloutée qu'une confiture d'abricots. Dans les semaines à venir, une confiture d'un mélange de variétés de poires sera rejointe par une série faite uniquement avec une seule variété, et en particulier le grand succès de l'année dernière, notre confiture de poire 'Catillac'. Si les confitures peuvent agrémenter délicieusement vos tartines, yaourts ou fromages blancs nature, notre offre en pain d'épices et en nougat est une excellente idée de goûter à emporter dans vos sacs pour le bureau ou les promenades. Le miel qui s'y trouve est celui de certaines ruches du Potager du Roi. Nous avons du pain d'épice nature, à l'orange et aux figues ainsi que du nougat nature (aux amandes) et au chocolat.

Les fruits et les légumes frais d'hiver seront bien sûr en vente, dans la limite de nos moyens de production et de stockage. La librairie vous propose toujours des ouvrages de jardinage pratique et les publications de l'ENSP autour du paysage. Nos sacs en toile avec le plan du Potager vous attendent pour emporter vos achats et nos tabliers illustrés d'un « cul de lampe » en provenance de l'ouvrage de Jean-Baptiste de La Quintinie, premier jardinier du lieu, vous seront très utiles pour cuisiner nos produits.

### Une nouvelle épice française et des variétés japonaises de légumes : des essais de l'équipe des cultures légumières



Une fleur de safran  
Crédit : Laurence Verhaeghe

Taille des arbres fruitiers, replantations de plusieurs lignes de poiriers sur des armatures restaurées du Grand Carré, fabrication de bancs à partir de palettes, mise en sécurité d'une serre délabrée du 20<sup>e</sup> siècle, recollement des collections vivantes de plantes, renouvellement de la signalisation, étude de l'offre de l'outillage pour le désherbage mécanique, commandes de tout genre, ... la liste des choses à faire est toute aussi longue en hiver qu'en été. Il faut admettre que l'urgence, qui n'est pas moindre, ne se fait toutefois pas sentir de la même manière. La difficulté et le plaisir de l'équipe du Potager est de gérer ce foisonnement des projets.

Pour ce qui concerne les cultures légumières, faisons mention d'un projet bien engagé, c'est-à-dire la plantation de safran dans le Grand Carré ainsi que d'un projet qui demande encore les beaux jours de mai pour devenir visible, à savoir une collection de variétés japonaises de légumes.

### Safran à Versailles, safran en France

**par Laurence Verhaeghe, productrice en Haute-Vienne et membre actif de l'Association des Safraniers de France**

Le safran a pris place dans le Grand Carré du Potager du Roi ; cette arrivée est le fruit de ma rencontre avec l'équipe du Potager du Roi.

Il s'agit des cormes (bulbes) de *Crocus sativus* (crocus à safran ou automnale). Du pistil de la fleur, cueillie et émondée (action de prélever le pistil), naîtra le safran. Cette production, florissante en France au XVII<sup>e</sup> siècle, renaît après être tombée dans l'oubli faute d'avoir pu se mécaniser. Aujourd'hui la quasi-totalité des opérations culturales continue d'être réalisée à la main par une centaine de producteurs. Le séchage se fait en étuve.

Cette épice rare et précieuse, produite dans nos terroirs, est reconnue de qualité supérieure. Les producteurs réunis sous le label des « Safraniers de France », sont des femmes et des hommes soucieux de reproduire les techniques multiséculaires de culture et d'apporter, chaque année, un produit de grande qualité garanti d'origine.





Des jardiniers du Potager réunis autour de Chef Mikuni et de Christophe Moret (Chef du restaurant Lasserre à Paris), en octobre 2011  
Crédit : Corinne Brun



Chef Mikuni offre les sachets de semences de variétés japonaises de légumes aux jardiniers du Potager (octobre 2011)  
Crédit : Corinne Brun

### Des légumes de Kyoto

Depuis 2009, le Potager du Roi travaille en partenariat, avec la société Nina's International, pour la fourniture de pommes et de poires en vue de la fabrication de confitures et de thés parfumés. Nina's International possède une gamme étendue de thé et de produits d'épicerie fine. Elle les distribue en Asie et en particulier au Japon et en Corée du Sud. En Octobre, dans le cadre de cette collaboration, Nina's a invité le célèbre chef japonais Mikuni, propriétaire d'un restaurant franco-japonais à Tokyo, à visiter le Potager du Roi. Chef Mikuni est arrivé avec une collection de semences légumières (22 différentes), et particulièrement une variété d'aubergine cultivée exclusivement par une seule famille de maraîchers de Kyoto, les Tazuru. Les producteurs de cette ville et de ses alentours sont les plus réputés du Japon pour la qualité de leurs légumes. Cet été, nos visiteurs pourront découvrir dans le carré 6 du Grand Carré, les résultats de nos semis :

aubergine longue violette et une autre ronde (Tazuru), carotte rouge fluo, concombre long vert, courge shishigatani (gris verruqueux), quatre daïkons différents dont le shin no suke (rond blanc fort) et le très long blanc à haut vert, épinard dit de Kyoto, mibuna et mizuna (deux types de brassica, dites chou à salade), quatre navets différents dont un rouge rond et le kabu (blanc rond gros), poireau negi, deux radis dont un blanc rond et l'autre rouge et blanc, piment vert long, shiso vert.

Vous pouvez découvrir notre événement *Les Saveurs du Potager du Roi* ainsi que notre collaboration avec Nina's Paris sur « youtube » :

[www.youtube.com/watch?v=yBaOTQieVno&feature=youtu.be](http://www.youtube.com/watch?v=yBaOTQieVno&feature=youtu.be)



Navet rouge  
Mibuma  
Crédits : ENSP / Julien Lecomte



Courge shishigatani (gris verruqueux)  
Shiso. C'est une herbe aromatique principalement utilisée en tempura. Il en existe aussi une variété rouge.  
Crédits : ENSP / Julien Lecomte



### La Mésange bleue, *Parus caeruleus*

par Jean-Pierre Thauvin, président de l'Association des naturalistes des Yvelines (ANY)



Une mésange bleue au Potager du Roi en décembre 2011  
Crédit : ENSP / Jérôme Meynard

Dix grammes de chair et de plumes, un aspect un peu gris-bleu sur le dos, une poitrine jaune soufre, une calotte bleue : tel est le plumage de l'oiseau. Malgré sa petite taille et son air charmant, cette mésange est la plus agressive de toutes celles de la famille des paridés. Elle n'hésite pas à s'attaquer à deux à trois fois plus gros qu'elle pour occuper une cavité dans laquelle elle va installer son nid et y élever la dizaine d'œufs de sa couvée.

En hiver, période sans insectes, les petites graines des bouleaux, toutes comme celles des aulnes et d'autres arbres, seront la nourriture indispensable à la survie de l'oiseau. Un peu plus tard en saison, les larves d'insectes et les imagos eux-mêmes seront la proie de l'espèce. En été et en automne, les baies de nombreux arbres et arbustes vont alimenter les mésanges.



Crédit : M. Pierfitte



Pour aider tous les petits oiseaux en hiver, qui ont beaucoup de peine à s'alimenter, on recommande de mettre à leur disposition des graines qui contiennent des matières grasses. Cette matière grasse est en effet indispensable à l'oiseau pour conserver la température de son corps à 42 °C, température très élevée. Si cette température vient à s'abaisser de seulement 2 °C il va mourir assez rapidement.

Deux nichoirs de type mésange au Potager du Roi  
Crédits : ENSP / Julien Lecomte

Les mésanges, qu'elles soient bleues ou charbonnières, sont des auxiliaires très importants des jardiniers. Elles ingurgitent plusieurs kilogrammes d'insectes durant la période de la reproduction et peuvent ainsi éviter d'utiliser des pesticides.

En plus de l'aide apportée en hiver, on peut installer des nichoirs artificiels qui seront occupés très rapidement et réjouiront petits et grands (humains) qui passeront quelque temps à les observer.

Pour des informations concernant les activités de l'ANY : [www.any78.org](http://www.any78.org)

### De l'utilité de la volaille domestique au Potager, en 1732 et aujourd'hui ? Antoine Jacobsohn, responsable du Potager du Roi

Depuis plusieurs années, le Potager du Roi héberge des animaux d'élevage, des moutons, des oies, des poules. Cantonnés aux espaces sous la responsabilité du département d'écologie de l'ENSP, ils amusent nos visiteurs et fournissent des œufs, et parfois de la viande, aux élèves qui s'en occupent. Leur présence pose de nombreuses questions d'ordre sanitaire et réglementaire, qui, jusqu'à ce jour, ont été résolues avec plus ou moins de succès. Il serait toutefois utile de développer une explication accessible à notre public concernant cette présence et ses raisons. Cette petite contribution voudrait d'abord rappeler que le plan d'origine du Potager du Roi de Versailles, publié en 1690, possède une basse-cour. Est-ce que ces animaux sont présents exclusivement comme ressource alimentaire pour les jardiniers et comme moyen d'utilisation de déchets ménagers ? Peut-être, mais le texte ci-dessous, des années 1730, évoque une autre possibilité, celle d'une utilité culturelle, similaire à celle des mésanges, décrite par M. Thauvin dans la contribution précédente.

Des oies et des poules au Potager du Roi  
Crédits : ENSP / Julien Lecomte

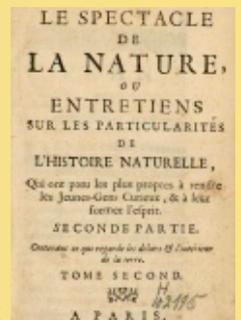


Pour les lecteurs assidus du Nashi (voir le n. 27 de mai 2010), cet extrait provient du même ouvrage, *Le spectacle de la nature*, de l'abbé Pluche, qui avait été utilisé pour évoquer la présence probable de prairies fleuries au Potager du Roi au 18e siècle. Il faut rappeler que dans la préface du tome 2, l'abbé Pluche déclare que les informations sur la culture potagère proviennent ou sont garanties par M. Lenormand, directeur du Potager de Versailles. Parfois, en parcourant les dialogues qui constituent le texte, le lecteur peut avoir l'impression de suivre une visite ... à Versailles.

Abbé Pluche, *Le spectacle de la nature*, t.2, Paris, 1739.

Entretien 7, Les accompagnements du Potager, t. 2, p. 157-158

Crédit : © Bibl. Univ. Strasbourg



« Le Chevalier. Voulez-vous que j'extermine ici les chenilles, les vers, les limaçons et tous les insectes mal faisants ?

Le Comte. Voilà de grandes promesses.

Le Chevalier. Je vous tiendrai parole : il faut lâcher dans vos jardins quelques vanneaux ou des pluviers, après leur avoir ôté les plus grandes plumes. Vous les verrez travailler du matin jusqu'au soir à tenir la place nette.

Le Comte. Il est vrai. J'en avais ces dernières années qui faisaient merveilles, mais qui a leur tour m'ont causé bien du dégât.

Le Chevalier. Je connais un gentilhomme qui fait quelque chose de mieux. Il a, m'a-t'il dit, des cigognes domestiques qu'on lui a envoyées d'Allemagne, et qu'on avait élevées dans un nid placé au milieu d'un vase, composé de deux cercles de fer. On élève le vase sur un pied qu'on attache à l'endroit du comble où tourne la girouette. Les cigognes observent de là tout ce qui se passe. Elles ont l'œil perçant : elles aperçoivent le mouvement d'un loire, le travail d'une taupe, le passage d'un lézard, d'une couleuvre : elles sont aussitôt dessus : elles instruisent leurs petits dans le métier de la guerre.

Le Comte. J'ai vu de ces vases, placés comme vous dites. Mais des cigognes, point de nouvelles. »

Bulletin assemblé et composé par Antoine Jacobsohn, Jacky Provost, Sophie Rogues,  
et mis en page par Geneviève Gnana.

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