

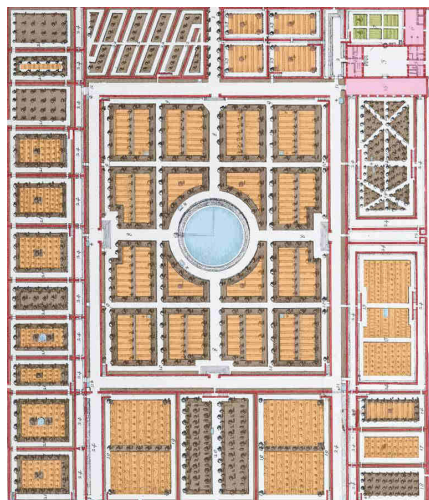
# Du Potager à la table du Roi

Livret pédagogique

## Activité 1. Le plan du Potager en 1690

Rends-toi dans une des stations du Potager du Roi (1-2-3) puis réponds aux questions ci-dessous grâce au plan interactif du Potager du Roi

Ci-contre le plan du Potager en 1690 publié dans l'Ouvrage de J.-B. de La Quintinie, Instruction pour les jardins fruitiers et potager, Sixième partie, 1690. Colorisé par A. Jacobsohn, actuel conservateur du Potager du Roi.



Flashe le code pour accéder au plan. Tu peux aussi saisir cette URL dans la barre d'adresse de ton navigateur : <https://pdr-map.idci.fr>

### Station 1. La grille du Roi

1. Autour de toi étaient quatre petits jardins clos en 1690 où les jardiniers cultivaient des fraises pour Louis XIV, comment s'appellent aujourd'hui ces jardins ?

2. Quelle était la particularité du jardin Hardy à l'époque de Louis XIV (voir le plan de 1690) ?

3. Pourquoi la Grille du Roi s'appelle-t-elle ainsi ?

### Station 2 – Le Quatrième des Onze

4. Pourquoi les jardins situés au Sud s'appellent les Onze ?

5. Quelles sont les raisons tailler les arbres selon J.-B. de la Quintinie ? (3<sup>e</sup> des Onze)

6. Pourquoi les tous premiers arbres plantés entre 1678 et 1683 disparaissent en 1709 ? (5<sup>e</sup> des Onze)

### Station 3 – Le jardin Du Breuil

7. Comment s'appelle le jardin du Breuil en 1690 ?

8. De quand date la grille d'Anjou qui s'ouvre vers le quartier Saint-Louis ?

9. Qu'est-ce qui était cultivé dans les jardins Legendre et Lelieur en 1690 ?

## Activité 2. Cultiver des jardins potager à l'époque de Louis XIV



Gravure extraite de l'ouvrage de J.B. de La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potager*, Sixième partie, 1690. Ces gravures ne représentent pas le Potager du Roi à Versailles mais des Potagers de châteaux vers la fin du XVIIe s.

### Consignes

- Repère sur les gravures en les coloriant en orange des cultures en espalier
- Repère sur les gravures les formes fruitières dit de plein-vent en les coloriant en vert
- Repère sur les gravures les serres en les coloriant en jaune
- Repère sur les gravures les cultures maraîchères en rouge

*Pour aller plus loin (aller sur la terrasse La Quintinie sur le plan interactif) :*

- \* Quel célèbre écrivain français de l'époque de Louis XIV a rédigé une « Idylle » pour célébrer les qualités de La Quintinie
- \* Quelles sont les diverses expériences auxquelles se livrent La Quintinie au Potager

## Activité 3. Une vue sur le Potager au début du XVIIIe siècle

*A partir des plans de la carte interactive, repère-toi sur la vue ci-dessus*



Pierre Aveline l'Ancien (1656-1722), *Vue en perspective du Jardin potager de Versailles*

### Consignes

- Colorie en bleu la bassin d'eau du Grand Carré
- Colorie en vert le Grand Carré
- Colorie en orange la Maison La Quintinie
- Colorie en Rouge l'Aile du Midi du Château de Versailles

*Pour aller plus loin :*

- \* De quel point de vue a été réalisée cette perspective ?
- \* Pourquoi peut-on dire que cette vue d'artiste n'est pas conforme à la réalité du Potager en 1690 ?

#### Activité 4. Des personnages de la Cour, des fruits et des légumes

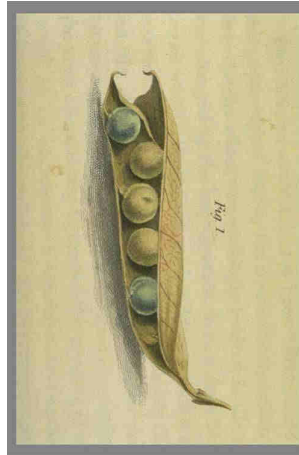
Rends-toi sur le plan interactif dans les jardins indiqués sous les fruits ou légumes et cherche à quel personnage est lié ce fruit/légume

Pour aller plus loin

Donne des explications supplémentaires pour expliquer le lien entre ce personnage et ce fruit ou légume



Louis XIV (1638-1715)



Grand Carré



J.-B. de La Quintinie (1626-1688)



Jardin Legendre



Madame de Sévigné (1626-1696)



Figuerie

#### Activité 5. Les asperges et la table royale

Rends-toi au jardin Lelieur sur le plan interactif

Comment La Quintinie arrive-t-il à produire des asperges toute l'année pour la table royale ?

*Pour aller plus loin voici une recette d'asperges de pierre de Lune, cuisinier du XVIIe siècle.*

Pour 6 personnes

Ingrédients

500 g d'asperges vertes

1 petit oignon

12 œufs

20 cl de crème liquide

50 g de beurre

1 bouquet de ciboulette

fraîche

2 branches de thym

quelques branches de

persil plat

1 point de muscade râpée

sel

poivre

Préparation de la recette

1. Nettoyez et coupez les asperges en tronçons de 2 cm.

2. Dans une grande poêle, faites-les revenir rapidement dans 25 g de beurre. Ajoutez l'oignon coupé en morceaux, la moitié du persil haché et la ciboulette ciselée ainsi que la muscade et le thym émiété.

3. Salez, poivrez et laissez cuire à feu moyen pendant 15 minutes en remuant régulièrement.

4. Pendant ce temps, battez les œufs avec la crème et le reste des fines herbes.

5. Salez, poivrez ; ajoutez les asperges cuites à la préparation aux œufs.

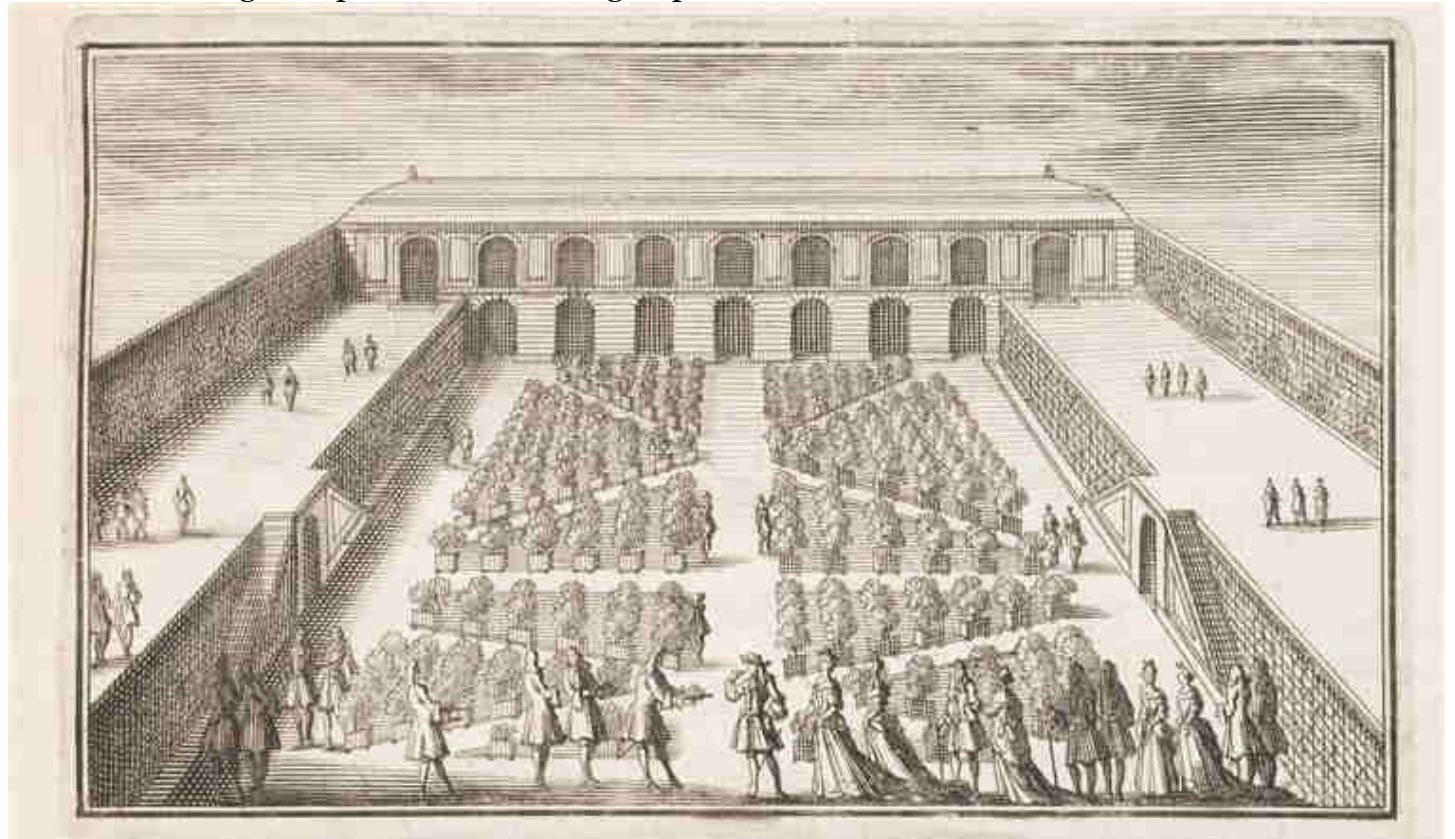
6. Faites fondre 25 g de beurre dans la même poêle et versez-y le mélange. Laissez cuire à feu très doux jusqu'à ce que l'omelette soit moelleuse mais non liquide, environ 20 minutes.

7. Servez chaud ou froid, accompagnée d'une salade verte, assaisonnée d'une vinaigrette à base de jus de citron et d'orange.

*Recette extraite de l'ouvrage, 100 recettes du temps de Louis XIV*

### **Activité 5. La Figuerie et la table royale**

Rends-toi à la Figuerie pour retrouver ton groupe et fais les activités ci-dessous



Gravure extraite de l'ouvrage de J.B. de La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potager*, frontispice, 1690. Cette gravure représente J. B. De la Quintinie offrant des figues à Louis XIV.

#### Consignes

- Entoure en bleu Louis XIV
- Entoure en rouge J.B de La Quintinie
- Entoure en vert les gens de la Cour
- Colorie en jaune les bâtiments de la Figuerie

*Pour aller plus loin :*

Décrivez la production de figues à l'époque de Louis XIV