

## Le NASHI

### Echanges d'informations sur l'actualité du Potager du roi

Numéro IV. Décembre 2004

#### Des événements de l'automne

L'exposition «Fruits en majesté»

Elle a attiré l'attention de la presse nationale et régionale, qui a bien relayé l'information – texte et visuels - tant sur les ondes que dans la presse écrite, générale ou spécialisée, de TGV magazine au Journal du dimanche avec un quart de page consacré à l'événement. Par ailleurs plusieurs sites web ont repris le texte du communiqué de presse. Les Japonais n'ont pas été en reste, mais leur audience est moins mobile ! Cette manifestation a attiré le public et occasionné la venue des spécialistes japonais. Un catalogue (anglais/français) a été édité à cette occasion, sous la direction d'Antoine Jacobsohn, qui sera le témoignage des recherches entreprises sur ce sujet et du renouveau de la technique. S.C.

La vie des fruits marqués après l'exposition

Plus de trois cent cinquante fruits marqués en provenance du Japon, de l'Allemagne et de la France avaient été rassemblés dans les salles de l'exposition. Une sélection aussi représentative que possible a été exposée dans différents lieux de la région parisienne.

Dès la première semaine de l'exposition, l'organisateur du stand « Tendances et innovations internationales » du Salon international de l'alimentation (Parc de Villepinte, 16-20 octobre), avait demandé si quelques fruits marqués pouvaient venir occuper plusieurs espaces de leurs vitrines. Plusieurs milliers de personnes du milieu des industries agro-alimentaires et de la distribution et d'un grand nombre de pays ont donc découvert les fruits marqués du Potager du roi ainsi que le catalogue de l'exposition.

Le maire de Versailles, Etienne Pinte, a voulu que le conseil municipal de la ville découvre cette technique. Lors de la réunion du 21 octobre, plusieurs panneaux de l'exposition ont été montés à l'entrée de la salle du conseil ainsi que deux grandes pyramides de fruits marqués.

Le Potager du roi a proposé au ministère de l'Agriculture de mettre à sa disposition trois pyramides de fruits marqués pour une dizaine de jours. Les salons d'accueil du Ministre et du Secrétaire d'Etat ont donc été décorés avec des fruits en provenance de l'exposition « Fruits en majesté ». Un panier avec quelques fruits a aussi été placé à l'entrée du ministère.

Les fruits marqués présents sur le stand du Potager à la Fête des fruits et légumes de Saint-Jean-de-Beauregard (5-7 novembre) ont été l'occasion de rencontrer un restaurateur parisien, Pomze – menus 100 % pommes, 109 bd Haussmann dont une partie avec des pommes "made in potager du roi". Aujourd'hui, et pour encore quelques semaines, les fruits marqués du Potager et de l'exposition sont dans les vitrines de ce restaurant, haut lieu de la promotion de la consommation des pommes sous toutes leurs formes (voir [www.pomze.fr](http://www.pomze.fr)). A.J.

#### Les Saveurs

Une météo catastrophique a dissuadé les visiteurs, et les Journées des Saveurs, qui s'annonçaient sous de beaux auspices, notamment grâce à l'exposition et surtout aux efforts de tous, ont accusé un net recul des entrées et du chiffre d'affaires. Si les chiffres de fréquentation de l'été ont été bons, ce coup dur empêche de dégager des fonds pour des investissements à long terme.

Participez au NASHI via le mail de [s.decourtois@versailles.ecole-paysage.fr](mailto:s.decourtois@versailles.ecole-paysage.fr).

Prochain numéro : début janvier 2005. A vos stylos !

## Les récoltes

Après les arrachages et replantations de novembre, et alors que la saison de la taille a commencé, François Moulin indique quelles ont été les dernières récoltes : 100 kg de Kiwi, début octobre, et plus récemment (semaine 47), 42 kg de nèfles et 40 kg de Kaki, ainsi que quelques grenades...

## Des nouveaux dans l'équipe

Bienvenue à Mathilde Paris en BTS-contrat d'apprentissage "animation et gestion du tourisme local" et Louis-Marie Bonnier en BEP-contrat d'apprentissage "vente et action marchande".

Tous les deux sont là pour deux ans.

Sandrine Gervais qui a intégré l'équipe des cultures ornementales au 1er juillet dernier, apporte une aide précieuse, mais ne pense pas rester dans la région parisienne.

L'adhésion à la convention collective de l'arboriculture fruitière de l'Ile-de-France avec effet probable au 1er juillet prochain a été validée par le conseil d'administration, ce qui devrait permettre à terme le recrutement d'un CDI par équipe, y compris à l'accueil.

## Une esquisse sur la "bande Figuerie"

L'esquisse de 2<sup>e</sup> année du département du projet qui s'est déroulée au potager du 15 au 19 octobre avait pour thème : "Le « Jardin Français \* » du Potager du Roi, nouvelle centralité pour l'ENSP ?". Elle a été encadrée par Noël van Dooren, paysagiste néerlandais, responsable du département du paysage à l'école d'Art d'Amsterdam, Preben Skaarup, paysagiste danois, responsable de l'enseignement du projet de paysage à l'Ecole d'Architecture AAA, d'Aarhus, et Martin Rein-Caro, paysagiste allemand-espagnol, de l'agence Topotek installée à Berlin.

Ce travail qui a donné lieu à un rendu public a été l'occasion de traiter un sujet original et familier en même temps, à savoir l'aménagement de la bande nord de l'ENSP, de la Figuerie au parking Saint-Louis avec une contrainte forte de réalisme tant en termes de moyens que de respect de la réglementation des monuments historiques, et avec des indications précises sur les différents projets actuellement à l'étude pour cet espace.

Trois projets ont été primés par les encadrants étrangers pour la qualité de leur réponse spatiale, et deux autres ont été nominés pour leur contribution au débat :

1<sup>er</sup> prix : "A living organism" : Simon Balteaux, Laure Baretud, Julien Viniane.

2<sup>e</sup> prix ex-aequo : le projet de Mathieu Gontier, François Vade pied et Karolina Samborska (CESP) et "Un axe bleu", celui de Henri Specht, Alexis Gerard et Caroline Foisana (CESP)

Deux nominations : "Un océan" : Yann Occre, Claire Chaix et Yvan Zanchevski (CESP) et "Un sol arc-en-ciel" : Yuliang Gu et Cyril Gins.

De nombreux éléments ont fait la quasi-unanimité parmi les projets présentés et devront être validés par l'ensemble de l'Ecole, éventuellement dans le cadre du projet d'établissement et/ou de la commission bâtiments. Ces éléments sont particulièrement bien articulés dans les projets primés. Il s'agit de :

**la nécessité d'établir une continuité à la fois fonctionnelle et symbolique sur l'ensemble de la bande nord.** L'axe le plus souvent retenu, malgré une proposition séduisante de terrasse partant du rez-de-chaussée du Saint-Louis, est celui qui va de l'actuelle terrasse du parking jusqu'à la salle dite du Potager à l'angle de la Figuerie. L'existence d'un axe fort sur la terrasse la Quintinie impose de donner à cet axe une qualité au moins équivalente. Le mur nord n'ayant pas de qualités horticoles en lien avec le Potager, il semble possible d'imaginer d'autres usages.

**le besoin de vastes espaces libres ouverts à différents usages** : sport, concerts, expositions, jardins éphémères...

Participez au NASHI via le mail de [s.decourtois@versailles.ecole-paysage.fr](mailto:s.decourtois@versailles.ecole-paysage.fr).

Prochain numéro : début janvier 2005. A vos stylos !

**la suppression du parking et des actuelles serres**, éventuellement par étape. Le parking à l'extérieur du site semble le seul envisageable. La reconstruction de serres semble possible dans l'une ou les deux dents creuses du côté de la rue Hardy pour des serres de démonstration ou au jardin Hardy pour des serres fonctionnelles.

**la suppression du bosquet, du grillage et de la vigne vierge et d'un morceau de mur de l'ancien jardin d'hiver pour rétablir une circulation directe sur le nouvel axe créé.**

Plus discutable, mais très généralement repris, le désir est exprimé par les étudiants de voir cet espace entièrement dédié à l'Ecole par contraste avec un Potager dont ils reconnaissent la qualité horticole et historique mais sans souhaiter (à quelques exceptions près) mélanger les éléments.

D'autres éléments tels que le travail sur de légères reprises de niveaux ou sur l'installation de jardins étudiants pour la 4e année ont fait l'objet de propositions intéressantes. L'ensemble des projets sera accroché dans les salles du Potager et de La Quintinie. La concentration des étudiants autour de cette esquisse traduit une réelle implication dans l'avenir de l'Ecole sur le site de Versailles. M. Pluvinage et K. Helms, paysagiste

## Des projets en cours

Projet Versailles Côté jardins – 14-18 septembre 2005

Manuel Pluvinage a présenté en diverses instances l'avancée de ce projet. Vous en trouverez ici un point actuel et des questions encore ouvertes ... L'ENSP coorganise ce salon avec la mairie de Versailles et l'Établissement public du château de Versailles, avec une société organisatrice déléguée. Elle mettrait ces jours-là à disposition le parking et les locaux du rez-de-chaussée du Saint-Louis, assurerait également l'ouverture du Potager avec entrée gratuite à tous les détenteurs du billet du salon. Tout surcoût en matière de conférencier ou de surveillant par rapport à un week-end normal ferait l'objet d'une facturation à l'organisateur. En contrepartie, l'ENSP recevrait 20 % de la marge nette de ce salon, ce qui est à la fois très précis et très vague, étant donné notamment qu'il est difficile d'évaluer les possibles recettes. Cependant, la principale contrepartie réside dans la possibilité d'organiser au Potager un moment de ce salon (colloque, exposition, réalisation de jardin...) qui bénéficiera de toute la visibilité d'un événement à vocation internationale et, éventuellement, d'un financement de la part de l'organisateur. Il faut, pour faire agréer un tel projet, le choisir au plus vite, parmi les nombreuses propositions évoquées par les différents départements. Le comité du 13 décembre devrait être l'occasion d'arrêter la liste des priorités de l'ENSP.

Bientôt trente ans

On rappelle par ailleurs que l'ENSP fêtera ses trente ans en 2006 et qu'un événement, du type de celui de 1989 ou à inventer, permettrait à l'ENSP de faire connaître son savoir-faire, ses expérimentations aussi bien dans le domaine de la recherche, de l'enseignement de cycle DPLG que du potager...

## Le saviez-vous ?

Pour changer des fleurs de courgettes, David Provost, de l'équipe cultures légumières, a réalisé cet été une plate-bande de fleurs comestibles, sur une des côtières sud du Grand carré. Entre autres plantes, il a choisi de présenter aux visiteurs :

Des fleurs annuelles dont les pétales se mangent en salade: capucines, œillets d'Inde, soucis, certains chrysanthèmes dont le coronarium, une ancienne variété dont fleurs et feuilles sont comestibles... Les primevères, giroflées ou pensées à petites fleurs sont des bisannuelles dont les pétales se consomment en salade.

Des fleurs vivaces peuvent aussi se consommer : comme les violettes, que l'on consomme en salade, en gelée, ou les lavandes qui parfument en décorent les plats. Plus surprenant, les

Participez au NASHI via le mail de [s.decourtois@versailles.ecole-paysage.fr](mailto:s.decourtois@versailles.ecole-paysage.fr).

Prochain numéro : début janvier 2005. A vos stylos !

fleurs d'hémérocailles, dans leur variété à grande fleur, se mangent. Fourrées à la gelée de violette c'est paraît-il un régal. La monarde à la grosse fleur rougeâtre a un goût de guimauve tandis que les fleurs de l'agastache foeniculum offre des saveurs anisées.

Si certains usages de ces fleurs sont bien connus, d'autres sont surprenants et nous déclinons par avance toute responsabilité ! Vérifiez que celles que vous mangerez chez vous n'ont pas été traitées... L'usage est en tout cas ancien, puisque La Quintinie, lui, incitait à décorer les salades avec les fleurs de violettes, de capucines ou encore de lavande...

## Travaux au Potager

Pour mémoire, la liste des travaux "Seconde tranche" comprend :

- suite et fin des grilles (les trois du jardin du directeur et du jardin Lenôtre, les trois fixes de la rue du Maréchal Joffre)
- piliers et vases sur la rue (les 6 restants) y compris avec confection d'une ou plusieurs copies, ce qui nous permettra de garder un original rénové dans un musée
- suite des murs (est et ouest du Lelieur, terrasse sud au niveau du 5e des Onze)
- fixation des pierres de la grotte du Balbi
- réfection de la rampe du Levant sud
- début du débouchage du drain principal
- réfection de la porte-fenêtre sud de la salle du Potager et de la fenêtre condamnée du premier étage (au fond de l'amphi, danger important)
- divers travaux, essentiellement l'escalier entre la formation continue et le Lenormand

Marc Rumelhart déplore que la fontaine Hardy ne soit pas remise en eau. Il avait lui-même creusé la tranchée pour remplacer l'alimentation en eau au **printemps 1990**, et regrette que ne puisse être réparée la fuite en amont qui a rendu vain tout ce travail... quelques semaines après sa réalisation.

## Le Potager et l'ENSP

Le récent conseil d'administration a mis en lumière des différences d'approches et des incompréhensions sur plusieurs points entre les enseignants et l'équipe du Potager, et notamment

- le fait que le potager empiète sur le budget de l'enseignement. On peut répondre que, si, de fait, le Potager est à la charge de l'ENSP, il dégage aussi des ressources, et participe à la renommée de l'ENSP. Des synergies sont d'ailleurs trouvées, notamment avec l'accueil-boutique. La difficulté à mettre en place une séparation des dépenses (fluides et charges administratives par exemple), n'aide pas à clarifier le débat.
- l'impression que le Potager fonctionne avec moins de restrictions que l'enseignement. Il faut à cet égard rappeler que les mauvais chiffres des Saveurs obèrent la capacité du Potager à développer les projets qui avaient été affichés. Par ailleurs, les sacrifices personnels consentis par l'ensemble des équipes du Potager sont mal appréhendés par l'équipe enseignante.
- le projet de recrutements par CDI, ce qui engage les finances futures de l'ENSP. Une solution devra effectivement être trouvée pour pérenniser les équipes autrement que par des titularisations et ce afin d'accroître la qualité du travail accompli.
- le projet de Musée du Café, pour lequel la concertation semble ne pas avoir été encore suffisante, dans le contexte de réorganisation générale des bâtiments. La décision du Conseil d'administration sur ce projet de concession pour trois ans a été repoussée en juin. Le partenaire pressenti renoncera probablement à ce projet. Ceci obère de fait la possibilité qu'il ouvre une cafeteria qui puisse rassembler visiteurs et usagers de l'ENSP. La difficulté

Participez au NASHI via le mail de [s.decourtois@versailles.ecole-paysage.fr](mailto:s.decourtois@versailles.ecole-paysage.fr).

Prochain numéro : début janvier 2005. A vos stylos !

à faire intervenir des partenaires privés dans le cadre d'une structure comme l'ENSP est une difficulté réelle.

### **La culture dans le jardin**

- A la Sainte-Catherine... Le département d'écologie a fait le 25 novembre un TP de plantation avec les première année, pour boucher les trous dans la lisière du Duhamel et ajouter 2 ou 3 fruitiers au pré-verger.

- Carré des plantes curieuses Ce carré proposé et entretenu par Mathias de Sainte-Marie présente différentes plantes intéressantes et originaux, et a été initié après la visite à Valmer chez Mme de Saint-Venant. Les allées sont enherbées pour inviter les visiteurs à rentrer et observer les plantes rares et les associations fleurs-légumes. On trouve notamment une tonnelle de courges dont la courge éponge, courges gourdes, serpents. Pour éviter les mauvaises herbes, on a disposé du cacao au pied des courges. Chervis, poire-melon qui se mange comme la tomate, poireau "perpétuel", tomates blanches, mandragore et autres légumes sont présentés par des étiquettes. Une collection de menthes rassemble différentes menthes données par Alexis Jouannet, étudiant de l'ENSP.

- Carré des fraises. La collaboration avec le CIREF continue et le carré des fraises sera bientôt replanté. M. Roudeillac (qui n'appartient plus au CIREF mais avait initié les échanges entre le Potager et cet établissement) est venu pour le lancement de la réédition du livre de Duchesne sur les fraisiers, lors du week-end "Fruits rouges" de juin dernier. Cet accent porté sur les fraises est justifié par la place de Versailles dans les recherches sur la fraise en France, avec la Fraise de Versailles obtenue en 1761 par Duchesne. La partie "historique" présente aussi le capron, qu'on voit rarement, et que La Quintinie cultivait.

- Le jardin d'herbes Après 5 années d'existence, le jardin d'herbes de la terrasse Hardy est bien difficile à entretenir pour tous, faute de responsable régulièrement disponible. Le service des cultures légumières a décidé d'installer un jardin d'herbes plus adapté dans le carré 8, pour les cours assurés par Camille Barberi. Par ailleurs, les jardiniers légumes ont le projet d'installer en 2005, un carré d'herbes pour les visiteurs (goût, odorat...) à l'emplacement des fraisiers du carré 5. Sur la terrasse Hardy, 5 parcelles seront donc disponibles au printemps ; le département d'écologie étudie une éventuelle extension de la collection de fleurs présentées par type cultural qui occupe la terrasse depuis quelques années, actuellement entretenue par F. Gilleta. Un projet plus précis avec désignation d'un responsable doit être discuté.

- L'équipe des cultures ornementales, réduite à deux personnes, a refait l'allée d'iris sur les deux cotés dans le jardin Dubreuil. Ceci a permis d'élargir les bandes fruitières et de rajeunir les pieds d'iris. Des rhizomes ont été distribués par Jacques Bruant aux personnes intéressées.

- Jardin Noisette : L'équipe des cultures fruitières a posé le treillage vigne façon Thomery. Seront mis en place en décembre les plants des variétés suivantes : 13 Chasselas doré, 10 Chasselas rosé, 10 Perle de Csaba, 10 Muscat de Hambourg, 10 Cornichon blanc et 4 Sulima (sans pépins)... François Moulin prépare un dossier complet pour la mémoire... Cet hiver, l'équipe préparera aussi et posera pose des armatures destinées à recevoir les futurs pruniers en 2005.

## Un peu de culture...

Marc Rumelhart signale la sortie du superbe film "Vivre en ce jardin", sur la démarche d'Yves Gillen et d'Annick Bertrand, par le documentariste Serge Steyer (Pois Chiche productions, 57 mn). On y voit des élèves de la promo 2001-2005 et quelques figures encadrantes connues, au Duhamel et dans le jardin d'Yves à Hoscas, ainsi que le cœur avec lequel Yves Gillen prépare et accomplit sa mission versaillaise. Marc Rumelhart peut prêter sa cassette VHS, en attendant d'organiser une projection avec l'auteur dans l'hiver.

## La gravure sur fruits, par Antoine Jacobsohn.

Devant un potiron 'Rouge vif d'Etampes' gravé des mots « Potager du roy » par Christine Dufour (une sorte de suite à l'exposition d'automne 2003 de Françoise Jolivet), Jacques Beccalotto a évoqué le fait que des telles scarifications étaient aussi possibles sur les poires. Il lui arrivait d'inciser légèrement la peau d'un fruit avec la pointe de son sécateur, provoquant une formation liégeuse, et ainsi créer divers dessins. Au 19<sup>e</sup> siècle l'incision de la peau des fruits a été une technique expérimentée comme moyen d'augmenter leur grosseur.

Vers 1855, le jardinier Jean Lachaume s'installe à Vitry-sur-Seine et réalise des expériences autour de la taille et la conduite des arbres fruitiers. La deuxième édition de sa *Méthode élémentaire pour tailler et conduire soi-même les poiriers, pommiers et autres arbres fruitiers sous les formes les plus simples et les plus productives* (1858) contient les lignes suivantes :

« Incisions pratiquées sur les fruits. – C'est en 1856 que nous commençâmes à appliquer l'incision sur des pêches et des poires en vue d'en dilater l'épiderme et d'obtenir une croissance rapide.

L'époque de l'opération est marquée lorsque les jeunes fruits ont atteint le quart de leur grosseur en traçant, sur l'épiderme ou pellicule de la poire, des lignes longitudinales écartées de 2 centimètres ; un mois plus tard, on en trace de nouvelles entre les premières, n'entamant que la pellicule du fruit qui, alors, ressemble aux melons à côtes.

L'effet de ces incisions est très visible et ne détériore nullement les fruits, comme nous l'avons observé sur des pêches variété Galande et sur des poires Doyenné d'hiver exposées au couchant. Ces fruits ont dépassé en grosseur les mêmes poires laissées comme terme de comparaison.

Nous engageons les amateurs à continuer ces expériences, en observant de tenir les fruits incisés renfermés dans des cornets ou dans des sacs de papier » (p.87).

A l'époque, il existait des compétitions-expositions de fruits « monstrueux » comme il en existe encore aujourd'hui pour les potirons. Mais au-delà de l'anecdote, cette citation peut nous servir comme moyen de rappeler que l'ensachage des fruits sur l'arbre existe avant que les producteurs de fruits de luxe de la région de Montreuil ne s'attribuent son invention autour de 1887-1888 et ne le diffusent comme moyen de lutte contre le Carpocapse.

## Pour vos promenades et cadeaux de Noël

Du 2 novembre 2004 au 25 mars 2005, la boutique et le jardin du Potager du roi resteront ouverts tous les jours ouvrables, de 10h à 18h. Fermeture annuelle du 25 décembre au 2 janvier inclus

Ouverture exceptionnelle de la boutique le samedi matin de 10h à 13h en novembre et décembre (sauf 25 décembre).

Visite du Potager du roi, hiver 2004-2005, du 2 novembre au 25 mars, tarif unique : 3 euros.

Le Potager continue à accueillir les groupes sur réservation.