

Sabine CARTUYVELS

Historienne des jardins

Dominique GUERRIER-DUBARLE

Ingénieur agronome et horticole

Le potager, transmetteur de savoirs et jardin à partager

Le Prieur et le Chevalier pénètrent dans le potager. *Quel ordre, quelle netteté !* dit le Chevalier. Le Prieur répond : *C'est ici une vraie république... La multitude (des plantes) ne met ici aucune confusion. Vous voyez régner partout la police & la propreté.* Le Chevalier : *Ce n'est pas seulement l'ordre qui fait ici l'objet de mon admiration : j'y trouve une beauté dont je ne suis pas moins touché. (...)* Le Prieur : *Il n'y a rien non plus qui soit aujourd'hui plus à la mode qu'un beau potager. Ainsi la raison & la mode sont quelquefois d'accord ensemble.*

Même si le parterre est plus brillant, fait pour plaire, le potager ne frappe pas tant mais la beauté du potager a quelque chose de plus vrai, de plus solide & de moins recherché. Avec des couleurs douces, de la simétrie, & de la grandeur, il possède encore deux qualités plus estimables, je veux dire une extrême simplicité & une grande utilité. La simplicité est le vrai assaisonnement du beau dont elle laisse sentir tout le prix.

Le spectacle de la nature de l'abbé Pluche, t. II, 1754.

Introduction

Le potager, jardin nourricier, s'invite largement et sous une grande diversité de formes, dans notre paysage quotidien de ce début de XXI^e siècle. Il attire tous les regards et toutes les expériences. Il s'installe dans nombre d'espaces disponibles : le jardin, les friches, mais aussi les terrasses, les toits et même, les murs. Et il n'est pas sans mémoire. Souvent entouré de hauts murs protecteurs, il se cache un peu partout en Wallonie. Son passé serait encore bien souvent à écrire. Et son futur pourrait faire coexister trois éléments fondamentaux de notre vie sociale : sa participation à notre autonomie alimentaire, un indéniable rôle dans un bien-être ensemble et la préservation de patrimoines matériels mais aussi immatériels, par la transmission du savoir du jardinier.

Le passage de la cueillette pratiquée par des populations nomades à la culture organisée de plantes alimentaires par des populations sédentarisées a marqué tous les continents. En Asie, en Amérique, sur le pourtour méditerranéen, en Europe, on peut estimer que ce savoir naît il y a 10.000 ans¹, au Néolithique. Comme les jardins, des potagers semblent exister à Babylone. Aux formes géométriques s'ajoutent un système d'irrigation et des murs en Égypte ancienne. Les Grecs et les Romains les adoptent. Mais peu de traces parviennent jusqu'à nous. Au Moyen-Âge, les moines acquièrent et transmettent leur savoir aux populations locales. Longtemps intégré dans les plantations du jardin médicinal, le potager occidental devient vraiment autonome à la fin du 1^{er} millénaire. Sur le célèbre plan de l'abbaye de Saint-Gall (fig. 1-2), daté approximativement de l'an 800, un espace à part entière, rectangulaire, côtoie, dans l'espace extérieur de l'abbaye, le cimetière planté d'arbres fruitiers. Avec ses dix-huit parcelles régulières portant chacune le nom d'un légume

¹ Lire notamment : DELWICHE Philippe, 2006.

Fig. 1.- Plan de l'abbaye de Saint-Gall, St. Gallen, Stiftsbibliothek, Cod. Sang. 1092.
© St. Gallen, Stiftsbibliothek.

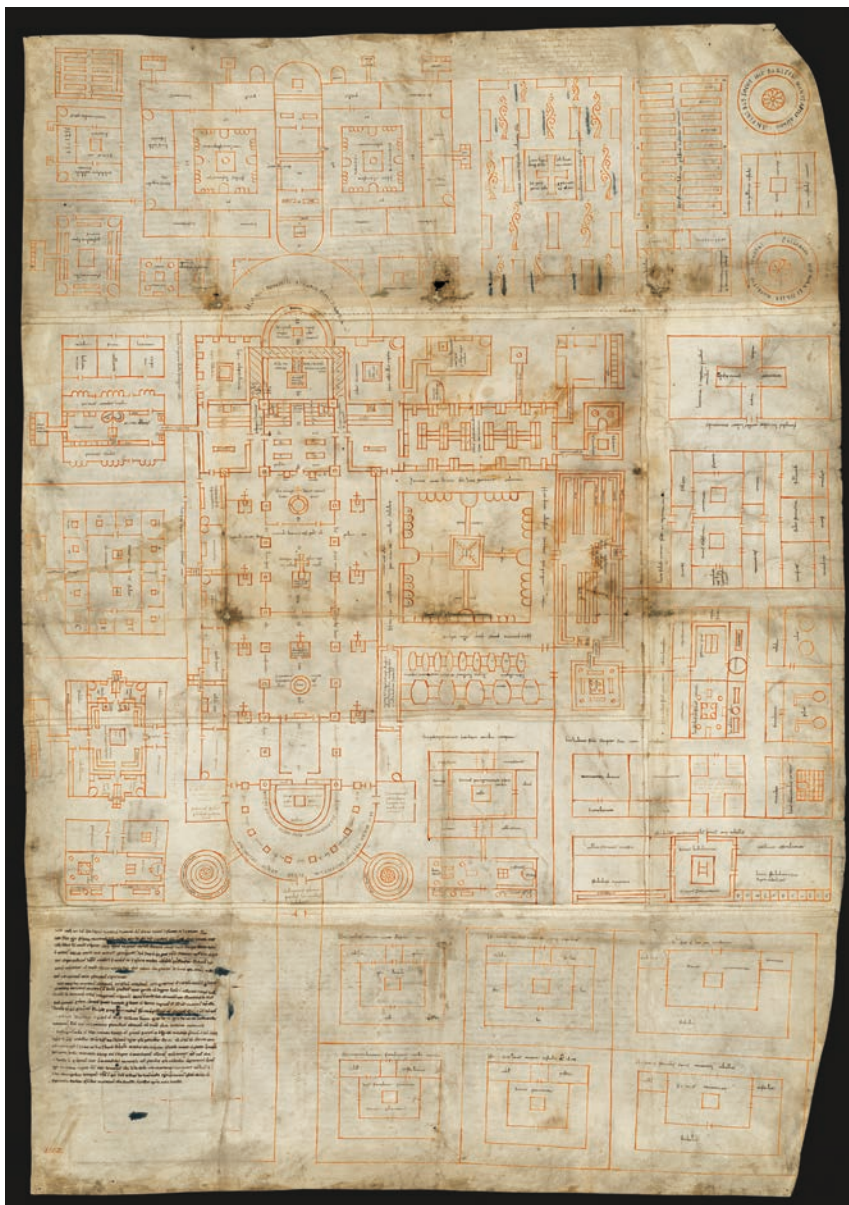
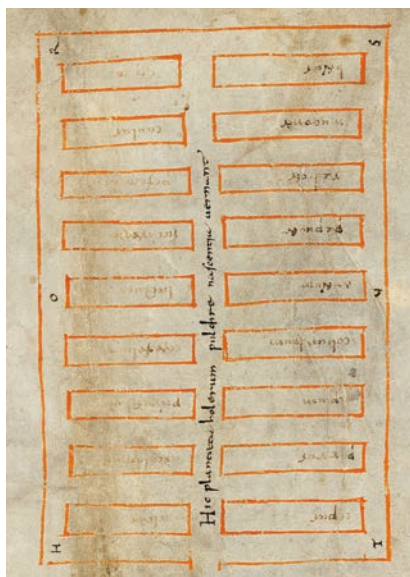


Fig. 2.- Détail du potager dans le plan de l'abbaye de Saint-Gall, St. Gallen, Stiftsbibliothek, Cod. Sang. 1092.
© St. Gallen, Stiftsbibliothek.



(oignon, ail, céleri, laitue, pavot, carotte, chou, etc.) et sa clôture, c'est un espace de travail, organisé rationnellement pour assurer la subsistance de la communauté.

À cette époque, tout le savoir provient encore des auteurs latins. Une longue période va s'écouler avant que des hommes de terrain ne commencent à détailler plus précisément ce jardin dédié aux légumes et à diffuser leurs essais pour améliorer leurs cultures. Il faut attendre en effet la Renaissance pour que l'organisation spatiale du potager soit abordée dans un véritable traité d'agronomie écrit en langue française : dans *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs* paru en 1600, Olivier de Serres, seigneur ardéchois, rend compte de techniques d'agriculture et de jardinage qu'il met en pratique dans son domaine du Pradel. Sa vie durant il va les améliorer et agir en pédagogue en décrivant son expérience.

Jardins imprimés ou les livres anciens pour jardiner

Le potager n'est pas sans histoire... Le potager n'est pas sans mémoire... Il parle toutes les langues. Au XII^e siècle, les Arabes ne les ignorent point : *Le livre d'agriculture* de Ibn al'Awam en est la preuve. Véritable « maison rustique »², l'auteur y parle des méthodes des anciens, de la disposition du verger, des engrais, du jardin potager, de la conservation des fruits, des irrigations, de l'économie domestique, etc. Le Moyen-Âge lit encore dans le texte les auteurs latins de l'Antiquité – Caton, Varon, Virgile, Columelle, Pline l'Ancien, Palladius. Ils seront traduits en langue française à partir du XVI^e siècle. La première édition française de Lucius Columelle, *Les douze livres des choses rustiques*, paraît en 1551. Grâce à l'imprimerie, ces traités antiques se répandront et resteront des références incontournables.

Néanmoins, dès la seconde moitié du XVI^e siècle, les nouveaux ouvrages seront moins issus d'une compilation des traités précédents que de réelles expériences et de perfectionnement de techniques : citons *L'art & la manière de semer et faire des pépinières de sauvageaux, enter [greffer] de toutes sortes d'arbres et faire vergiers, ensemble contenant plusieurs inventions nouvelles* de Davy Brossard paru en 1560.

Dans les premiers traités français, le jardinage est encore présenté comme une partie de l'agriculture, la plus utile, la plus noble, la plus riante³ cependant ! Dans le sixième chapitre de son *théâtre d'agriculture*, Olivier de Serres décrit assez précisément les plantes et les méthodes de cultures au potager en différenciant potager d'hiver et potager d'été. Ce traité, simple, pratique, donnant des conseils variés et abordant tous les aspects de la gestion d'un domaine et de ses cultures, bénéficiera de multiples rééditions jusqu'à nos jours.

Au XVII^e siècle, on dénombre plus de 130 titres traitant d'agronomie où les jardins sont terrains de recherches : un aller-retour se fait entre champ et jardin, certaines techniques comme celle de l'emploi des fumures y étant proches, voire communes.

Premier ouvrage dédié aux dames, *Le jardinier françois* de Nicolas de Bonnefons connaît dix éditions successives de 1651 à 1701. *De tous les sens, il n'y en a point de plus délicieux, ni de plus nécessaire à la vie que celui du goût* écrira-t-il. Premier traité d'économie ménagère, il aborde le jardinage des fruits et légumes du jardin, des herbes potagères et les manières de les préparer et les conserver.

² En agriculture, maison rustique se dit comme synonyme de ferme ; ces mots sont devenus le titre de plusieurs traités d'agriculture. Le premier ouvrage de ce genre fut rédigé par Charles Estienne au XVI^e siècle sous le titre de *Praedium rusticum* ; il fut complété et mis en français par Liébault qui en traduisit le titre latin par celui de *Maison rustique* (BOUILLET M. N., 1896). Emprunté au latin *rusticus* (relatif à la campagne, campagnard), rustique qualifie ce qui est propre à la vie, aux mœurs des gens de la campagne (v. 1355) (REY Alain, 1993, p. 1851).

Terme d'agriculture et de jardinage, rustique se dit des arbres, des plantes qui bravent le chaud et le froid, la sécheresse et l'humidité... (Littré Émile, 1874, p. 1786).

³ LIGER Louis, 1777, p. 1.

En 1669, jardinier du Prince d'Orange, Jan Van der Groen est l'auteur du *Den Nederlandtsen Hovenier*, traduit simultanément en français (*Le jardinier des Pays-Bas*, 1672) et en allemand, et suivi de nombreuses éditions jusqu'en 1721. Livre de nos contrées, illustré de 200 planches, il fait l'éloge de la vie champêtre, et n'oublie ni les potagers ni les parterres. Il signale notamment qu'un mur de bois entouré de fruitiers et de hauts arbres doit protéger le potager des vents froids. Van der Groen accorde beaucoup d'importance aux fossés, à la terre retirée de ceux-ci rehaussant le jardin. Il « spécialise » les quatre carreaux entourés de buis. Ces carreaux peuvent être complantés de groseilliers et de rosiers avec une lisière de fraisiers. Il évoque légumes, herbes et vergers, sans oublier les outils.

Mais l'*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité de la culture des orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture* de Jean-Baptiste de La Quintinie est sans conteste le livre le plus important de l'époque. L'auteur y mêle science et savoir-faire. Cet ouvrage posthume paru en 1690 sera lui aussi maintes fois réédité et traduit tout au long du XVIII^e siècle. Une traduction anglaise de John Evelyn paraît trois ans plus tard sous le titre *The Compleat Gard'ner*. London et Wise en font paraître une édition abrégée en 1699. La Quintinie, jardinier d'exception, poursuit ses expériences pour établir la fonction des racines. Au Potager du Roi à Versailles, il développe largement les techniques d'arboriculture et s'intéresse aussi aux légumes. Ses préoccupations se centrent notamment sur l'allongement de la période de récolte, l'acclimatation des plantes, l'amélioration de la technique des couches, des amendements et de l'arrosage.

L'ouvrage de Louis Liger *La nouvelle maison rustique ou économie générale de la campagne* sorti en 1700, sera repris, augmenté, complété par d'autres auteurs tout au long du XVIII^e siècle.

Livre uniquement consacré au potager – ce qui est rare – *L'école du jardin potager ou l'art de cultiver toutes les plantes potagères* de De Combles paraît en 1749. Né dans la mouvance des physiocrates, il tire nombre de ses exemples de Joseph Pitton de Tournefort (botaniste et auteur de nombreux articles de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert) et de Pierre Jean Baptiste Chomel (neveu de Noël Chomel, botaniste, élève de Tournefort), avec tous les enseignements des maraîchers. Il accorde toute son importance aux couches.

Écrit en 1763 par F.C. Le Bonnelle, religieux mettant en avant les caractéristiques propres de son pays, *Le jardinier de l'Artois ou les élémens de la culture des jardins potagers et fruitiers* témoigne des connaissances acquises par un long usage, des expériences et des entretiens fréquents avec d'habiles jardiniers. Il met en avant le pays pour lequel il écrit, ce que ne font pas la plupart des ouvrages publiés avant le sien. Il tient ses informations sur les plantes du Docteur François Hazard, *célèbre docteur en médecine, et pensionnaire de la ville & cité d'Arras*.

Ces livres sont destinés avant tout aux grands seigneurs et propriétaires terriens. Rien de plus intéressant donc que de regarder ce que contenait, à cette époque, la bibliothèque de la famille des comtes van der Burch au

château-fort d'Écaussinnes-Lalaing⁴ :

- *Les délices de la campagne*, suite du *jardinier françois* de Nicolas de Bonnefons (édition de 1679) ;
- *Le ménage universel de la ville et des champs* et *Le jardinier* de l'abbé Harrewijn De la Ferrière (1733)⁵ ;
- *La physique des arbres où il est traité de l'anatomie des plantes et de l'économie végétale* de Henri Louis Duhamel du Monceau (1762-63) ;
- *Le spectacle de la nature* de l'abbé Pluche (1762-63) ;
- *Le jardinier fleuriste* de Louis Liger (1763) ;
- *Le traité des pêcheurs* de Jean-Baptiste Van Mons (1770) ;
- *Le dictionnaire des jardiniers et des cultivateurs* de Philip Miller (1786-89)⁶ ;
- *La nouvelle maison rustique*, édition refondue et augmentée, en trois volumes de Louis Liger et Bastien (1798)⁷.

Aux XIX^e et XX^e siècles, les auteurs et les titres sont si nombreux qu'il est difficile de faire un choix entre Louis-Claude Noiset, auteur du *Manuel complet du jardinier maraîcher, pépiniériste, botaniste, fleuriste et paysagiste* (1825-1827), Alfred Gressent, *Le potager moderne traité complet de la culture des légumes intensive et extensive* (1^{ère} édition en 1864) et les Decaisne, Neumann, Poiteau...

Signalons toutefois *Le jardin des colons, avec explications et figurines, illustré de 350 dessins*⁸ écrit en Belgique par Pierre De Backer, inspecteur des « coins de terre » ou « jardinets des colons ». Diffusé dès la Première Guerre mondiale, ce remarquable manuel pratique, concis, didactique, clairement illustré, est toujours imprimé en 1951. À cette date, il y a plus de 225.000 exemplaires sortis de presse. C'est pour combler les connaissances insuffisantes des colons qu'il s'attache à écrire ce livre de 96 pages seulement qui peut servir à tout jardinier débutant. Un défi réussi !

Aujourd'hui, l'édition de livres traitant de près ou de loin du potager est si pléthorique qu'il n'est plus possible de les évoquer rapidement. Ajoutons qu'à partir des années 1980, les enfants ne sont pas oubliés : les livres de jardinage qui leurs seront destinés seront ludiques, didactiques, poétiques, historiques, éducatifs et pratiques, humoristiques et parfois décalés... et si nombreux !

⁴ Informations provenant du catalogue de la vente d'une *Précieuse collection de livres anciens et modernes (...)* provenant de feu Monsieur le Lieutenant-Général van der Burch du château d'Écaussinnes (...) le vendredi 25 juin 1854.

⁵ Livre dont il y eut au moins sept éditions et où l'on traite du potager, des légumes et des fruits, de la taille, etc.

⁶ Philip Miller (1691-1771) est chef jardinier au *Chelsea Physic Garden* de Londres et sans doute le plus grand connaisseur de plantes de son époque, auteur du célèbre *The Gardeners Dictionary containing The Methods of Cultivating and Improving all sorts of Trees, Plants, and Flowers for the Kitchen, Fruit and Pleasure Gardens* paru en 1731-1739 en anglais et traduit en français en 1785. Le nombre de plantes a doublé depuis sa première édition en 1724. Il est intéressant pour les précisions et dimensions qu'il donne aux plates-bandes, à la hauteur des murs, à l'épaisseur ou profondeur indispensable de la terre et à toutes les proportions à respecter. Il adopte la méthode de Linné pour nommer les végétaux.

⁷ D'après un échantillon des catalogues de vente de bibliothèques figurant à la Bibliothèque royale de Belgique, les livres de jardinage les plus lus au XVIII^e siècle sont : Plin, *La maison rustique* et *La nouvelle maison rustique* de Louis Liger, *Instructions pour les jardins fruitiers* de Jean-Baptiste de La Quintinie, *Dictionnaire économique* de Noël Chomel, *Curiositez de la nature et de l'art sur la végétation* de Pierre Le Lorrain De Vallemont, *Le spectacle de la nature* de l'abbé Pluche, *La physique des arbres où il est traité de l'anatomie des plantes et de l'économie végétale* de Henri Louis Duhamel du Monceau, Philip Miller et l'abbé Rozier.

⁸ En fin de volume, Pierre De Backer fait figurer la succession des cultures, un tableau des semences, les travaux mensuels, une table des plantes.

Le potager modèle, selon Olivier de Serres

Parfois qualifié de premier agronome français, Olivier de Serres codifie nombre de manières de travailler dans une exploitation agricole. Dans l'extrait suivant qui concerne l'organisation spatiale du potager se perçoit déjà un certain souci d'esthétique⁹ : *Le jardinage se distingue en quatre espèces à savoir en Potager, Bouquetier, Médicinal, Fruitier. Le potager fournit toutes sortes de racines, d'herbes, fruits rampants sur terre destinés à la cuisine, et autrement bons à manger, cuits ou crus (...). Tous lesquels jardins contigus et unis ensemble seront enfermés dans un clos entre eux divisés par allées découvertes ou couvertes en treillages (...). La largeur des allées sera de douze à quinze pieds. On les tirera en ligne droite, l'assiette le permettant, mais quelle qu'elle soit, le parterre en sera uni en perfection pour l'aisance et la beauté du promenoir. Plus grand sera le seul jardin potager.*

Quant à la surface nécessaire, le conseil se fait sage, averti du labeur que représente un potager : *Si êtes près de quelques bonne ville pour débiter les fruits des jardinages, ne craignez de faire trop grand votre potager (...) mais ne pouvant tirer deniers de telles choses gardez vous de prendre trop de jardin à cultiver : ainsi faites justement de capacité convenable à votre famille pour à suffisance la fournir d'herberie.*

Plus loin, Olivier de Serres va décrire son modèle de potager selon des principes qui vont traverser les siècles : *Mettant la première main pour façonner notre jardin [potager], [nous] le diviserons par planches, couches, carreaux, vases, diversement nommés, pour commodément et sans confusion, y loger la potagerie selon leurs espèces. En cet endroit ordonnant de la largeur des sentiers divisant les couches je ne leur donnerai qu'un pied et demi ou deux au plus. Touchant les planches ou couches leur longueur ira du Septentrion au Midi afin que la potagerie se trouvant posée en lignes traversantes la planche tende du levant au couchant et par conséquent exposée à la chaleur du soleil le long du jour, tenue en abri de la bise par le relèvement de la crête du rayon. I [II] est à noter que très diverses sont les façons de jardiner, discordantes non seulement de nation, de climat à climat, ainsi de ville en ville comme a été touché, ce que principalement l'on reconnaît à la disposition des planches et au maniement de la terre.*

Dans les années 1990, le domaine du Pradel fait l'objet de recherches pour tenter de retrouver son organisation générale¹⁰. Quelques années plus tard, des fouilles menées par l'archéologue de jardins Anne Allimant¹¹ dans les différents espaces jardinés entourant le manoir, viendront préciser ces données, conformes aux écrits d'Olivier de Serres (fig. 3-4).

⁹ DE SERRES Olivier, 1600, lieu sixième, chapitre III, extraits.

¹⁰ LECOEUR Aline, GUERRIER Dominique, SICHET Frédéric, 1996.

¹¹ Pour plus d'informations sur Anne Allimant : http://horti-lyon.in2p3.fr/crba/IMG/pdf/Bio_Anne_Allimant-Verdillon.pdf (dernière consultation le 25/10/2016).

Pot a servi à former dépoter au XVII^e siècle, d'abord attesté dans le style burlesque dans l'expression « se dépoter le pied » (retirer son pied engagé dans un pot) qui a reçu ensuite le sens propre de « retirer une plante d'un pot ». D'où seront dérivés empoter (mettre en pot les plantes et par extension les confitures et les conserves) et très tardivement au XIX^e siècle, les mots de rempotage, repoter, dépotage et dépotoir.

Les grands potagers classiques

À côté du jardin paysan se développe dans l'enceinte des châteaux et grandes demeures, un espace régulier, déjà entouré de murs pour se protéger des voleurs et des gourmands, à l'organisation méthodique où tout est pensé pour rationaliser le travail du jardinier, modèle qui va désormais se transmettre aux générations suivantes...

L'acmé en sera bien sûr le Potager du Roi à Versailles (fig. 5), dû à Jean-Baptiste de La Quintinie, directeur de tous les jardins fruitiers et potagers du roi, qui le construit à partir de 1678 à l'est de la pièce d'eau des Suisses et à l'ombre de l'église Saint-Louis...

Les carrés de légumes, le bassin central, les allées témoignent d'une organisation géométrique parfaite. La maison du jardinier, les logements des garçons, complétés d'une cour et d'une basse-cour, y sont prévus (dans l'angle en bas à droite du plan dessiné par Pérelle). De hauts murs sur lesquels sont palissées des variétés fruitières, entourent les carreaux. D'autres sont construits à l'intérieur de l'espace, divisant l'ensemble en terrasses : des caves sont insérées entre les deux niveaux et sont utilisées comme abris pour le matériel mais aussi comme salles de conservation. L'arboriculture fruitière prend à cette époque un essor spectaculaire, et la protection qu'offrent les murs autorise la récolte d'espèces comme l'abricot et la pêche. On y installe une melonnière. Des « serres » permettent de garder les figuiers en caisses pendant l'hiver.

Le grand carré du milieu n'est rempli que d'herbes potagères avec quelques arbres en plein vent à l'entour de ses carreaux décrit de La Quintinie¹². Les petits jardins qui l'entourent sont de différentes grandeurs par proportion à la rareté et à l'usage des fruits qu'ils renferment. Et des platebandes garnies d'arbres nains, bordent les planches et couches de fruits reptiles et légumes pour les salades et les desserts. (...) tous ces jardins se communiquent et ont des petits réservoirs pour les arroser avec terrasse sous lesquelles est une serre pour conserver les fruits pendant l'hiver.

Réaménagé à partir de 1782 pour faciliter le travail des jardiniers et améliorer les cultures, le Potager du Roi¹³ est resté grandiose avec ses neuf hectares, cultivés aujourd'hui par une équipe d'une douzaine

¹² DE LA QUINTINIE Jean-Baptiste, 1690.

¹³ Pour plus d'informations, voir : http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/ (dernière consultation le 25/10/2016).

Fig. 5.- PÉRELLE, Plan du jardin du Potager du Roi à Versailles, gravure du XVII^e siècle, planche 133.
© Château de Versailles / Jean-Marc Manai.

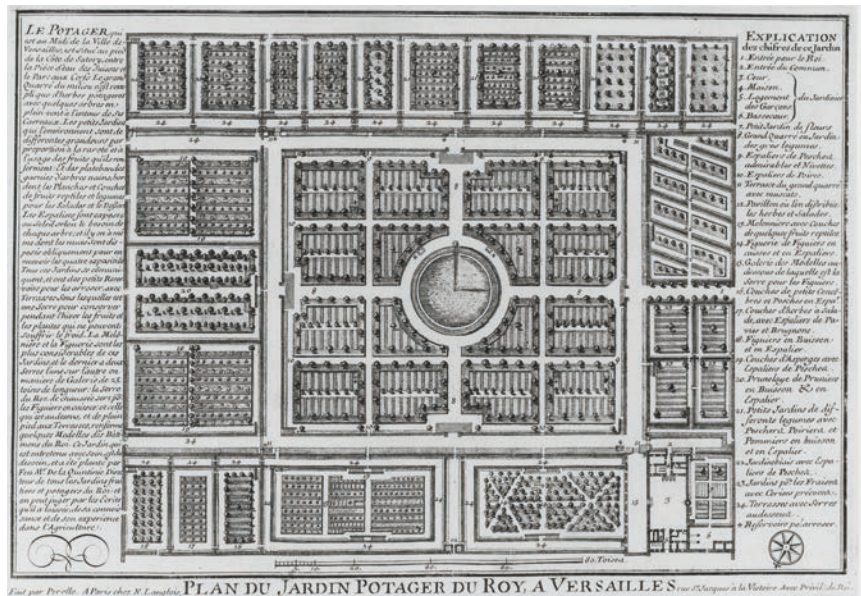


Fig. 6.- Le Potager du Roi à Versailles : bassin et allée menant de la Grille du Roi à la rue du Maréchal Joffre. On note les rampes inclinées qui créent des terrasses, des caves et des murs pour palisser, tout en les raccordant au niveau de la rue pour faciliter les manœuvres des voitures, chariots et brouettes.
© Nathalie Normand - www.lejardin-fengshui.com.



de jardiniers (fig. 6) : conservatoire de pratiques et de collections, site de démonstrations, espace pédagogique pour les étudiants, il fournit annuellement trente tonnes de fruits et vingt tonnes de légumes vendus notamment en frais pour les familles du quartier.

À quelques kilomètres de Versailles, sur les bords de la Seine, à La Roche-Guyon, les 3,5 ha du potager-fruitier du château sont divisés en quatre grands carrés composés chacun de huit triangles de 250 m² (fig. 7-8). Son impact paysager et ses dimensions témoignent de l'importance alimentaire et sociale de ce jardin nourricier. Créé au XVII^e siècle sur un remblai pour le protéger des inondations du fleuve, agrandi et redessiné à partir de 1736 par le duc Alexandre de la Rochefoucauld, président de l'Académie des Sciences et de la Société royale de Médecine, il célèbre alors la production vivrière et illustre le nouveau mouvement

Fig. 7.- Le potager du château de La Roche-Guyon : gravure le représentant au moment de sa création.
© Archives départementales du Val d'Oise.



Fig. 8.- Le potager du château de La Roche-Guyon, lors de sa restitution en 2004. Ce potager incarne en un même lieu et sous les fenêtres du château, à la fois le jardin classique d'agrément et le jardin d'utilité.
© Emmanuelle Bouffé.



physiocrate¹⁴. Les parcelles sont bordées d'arbres fruitiers taillés en espaliers : 442 poiriers, 143 pommiers, 90 pruniers et pêchers. Le potager lui-même est bordé de deux bosquets qui protègent les cultures des vents dominants. Jardin de production, mais aussi d'agrément et d'expérimentation, il témoigne d'un humanisme généreux : accroître le nombre d'espèces et de variétés vivrières et les mettre à la disposition de la population. Les encyclopédistes ne disent-ils pas des ducs qu'ils *utilisaient leur fortune avec intelligence*¹⁵...

Le XVIII^e siècle, empreint de nature et de pittoresque dans l'art des jardins, ne change donc rien à l'organisation du potager, mais celui-ci vit alors une grande expansion. L'esprit des Lumières va souffler sur ce jardin et en faire un jardin « à la mode ». Même le hameau de la reine Marie-Antoinette donne toute sa place aux potagers... en adaptant quelque peu les côtés du rigoureux carré (fig. 9).

Présent désormais dans nombre de propriétés suivant son plan quasi immuable, le potager se « démocratise ». L'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert l'évoque inévitablement (fig. 10) : 13:177 [Il comporte] *de petites rigoles pour les eaux des plates-bandes (...). Si ce potager est coupé de murs pour multiplier les espaliers, il faut que les quarrés aient au moins 15 à 20 toises de tout sens pour y ménager des plates-bandes, des allées au pourtour & un quarré au milieu pour y dresser de grandes planches.*

À cette époque, de remarquables potagers vont être créés dans les Pays-Bas autrichiens. *Je reviens à mon jardin* écrit le prince de Ligne¹⁶ en parlant de Beloeil. *Vingt arpents de potager entourés de murs couverts des plus beaux espaliers. Quatre bassins avec des jets d'eau. Au milieu*

¹⁴ La physiocratie est une doctrine pré-révolutionnaire fondée sur la connaissance et le respect des lois de la nature, qui donne prépondérance à l'agriculture. Pour les physiocrates, seule l'agriculture permet de dégager un produit net, un surplus qui permettrait un progrès économique ; il s'agit donc du moyen privilégié pour dégager davantage de richesses (pour plus d'informations, voir : <http://www.lemondepolitique.fr/cours/introduction-economie/pensee-economique/physiocrates.html> [dernière consultation le 25/10/2016]).

¹⁵ E.P.C.C. DU CHÂTEAU DE LA ROCHE-GUYON, 2016, n. p.

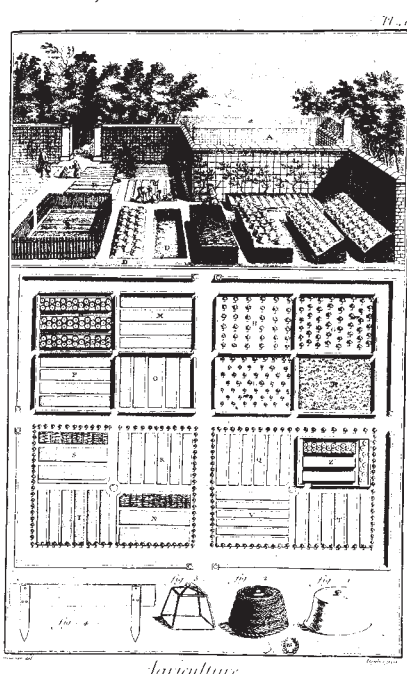
En France, un établissement public de coopération culturelle (E.P.C.C.) est un établissement public constitué par une collectivité territoriale pour gérer un service public culturel.

¹⁶ DE LIGNE Charles-Joseph, 1781.

Fig. 9.- Vue aérienne du domaine de Trianon à Versailles, restauré en 2008.
© ToucanWings.



Fig. 10.- Encyclopédie de Diderot et d'Alembert, planche 88 du volume 1 : même après 1750, les planches de jardinage dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert paraîtront encore sous le titre « Agriculture », suivi du mot « Jardinage » : 2 planches d'outils, 4 planches de parterres, 1 planche de jardin potager, 4 planches de serres, 1 planche de pièces d'eau, 1 planche de fontainier, etc.



un temple à Pomone pour manger du fruit. Les serres chaudes, un jardin de melons, et un autre de figes, méritent dit-on beaucoup d'éloges.

Dans le bâtiment de serres il y aura au milieu des cinq petits pavillons (...) des bassins de marbre blanc et un jet d'eau pour rafraîchir les yeux et les fruits les plus abondants et les plus précoces. À l'ouest du château, séparé du jardin régulier par le « canal de l'occident », s'étend un potager de plus de 4 hectares : créé dès 1721 par Claude Lamoral II, il est clos de murs de brique sur trois côtés. Le croisement des deux allées principales est occupé par le « pavillon de Pomone », édicule octogonal en brique et pierre construit en 1738. Divisé en carrés de culture et accompagné d'un verger, il s'accompagne d'une orangerie de style néo-classique réédifiée en 1830 par le prince Eugène I, en brique et grès.

À Écaussinnes, Seneffe, Modave, Hex (fig. 11-12) et bien d'autres domaines, les nouveaux parcs se dotent de potagers aux dimensions conséquentes : il n'est pas rare de rencontrer des espaces d'un hectare ou plus, ceinturés de hauts murs, clos par une grille en fer forgé.

Ce potager « classique » ne va guère évoluer aux cours des décennies suivantes. Il sera à son apogée au XIX^e siècle avec le développement des techniques et les progrès de l'industrie et de l'horticulture. Encore présent dans les parcs créés au début du XX^e siècle, il se raréfie après la Première Guerre mondiale pour disparaître après la Seconde et laisser la place à des espaces plus simples et non moins efficaces (jardins ouvriers, jardins partagés), puis aux perspectives technologiques de l'agriculture urbaine du XXI^e siècle.



Fig. 11.- Plan du potager du château de Hex conservés aux archives de Hex : établi vers 1790 sur une longue terrasse, agrandi cent ans plus tard, ce potager est remarquable par ses dimensions (250 m de long).
D'après DE MAEGD Chris, 2007, p. 110. © Kris Vandevorst/Onroerend Erfgoed.



Fig. 12.- Le potager du château d'Hex : il n'a jamais cessé de produire.
© Dominique Guerrier-Dubarle.

Que sont devenus les potagers de Wallonie ?

Que représente, en Wallonie, le patrimoine historique des potagers ? En dehors du potager classé d'Écaussinnes-Lalaing, inscrit sur la liste du patrimoine immobilier exceptionnel de Wallonie, ou de ceux situés dans un site lui-même classé – comme le potager du château de Jehay en province de Liège –, ce patrimoine est peu connu.

Pour s'en donner un aperçu, il est intéressant de revenir à l'inventaire des parcs et jardins de Wallonie, collection de neuf tomes réalisés entre 1993 et 2008, sous la direction de Nathalie de Harlez de Deulin¹⁷.

Sans qu'une étude exhaustive et précise ait pu être réalisée dans le cadre de cet article (avec notamment des visites sur sites), quelques données sont parlantes : sur les 658 parcs publiés à l'échelle de la région (soit environ les deux-tiers des parcs simplement inventoriés lors de cette étude), deux-tiers ont un potager dont la localisation est visible, même si parfois ne restent que leurs murs. La moitié de ceux-ci a été créée au XIX^e siècle. Un tiers environ est clos de murs. Dans les secteurs plus ruraux de la région, notamment les arrondissements de Ath, Namur, Philippeville, Mons, Soignies et le Luxembourg au sud, davantage de potagers se sont maintenus : on en relève encore dans quatre cinquième des parcs.

De cet ensemble d'environ 450 potagers, la moitié est encore en exploitation totale (rarement) ou partielle. Mais s'agit-il encore vraiment de potagers ? Hélas, peu ont maintenu la culture de légumes sur place,

¹⁷ DE HARLEZ DE DEULIN Nathalie et al., 1993-2008.

préférant le plus souvent y installer fleurs, arbres fruitiers et petits fruits. Mais on relève encore une centaine de potagers qui seraient à inventorier de nouveau dans lesquels se rencontre notamment nombre d'éléments qui accompagnent d'ordinaire ce jardin nourricier : murs et grilles, orangeries, couches, serres, bassin, cave à légumes, petits bâtiments (pigeonnier, colombier, poulailler), outils... Ce petit patrimoine potager, souvent centenaire, disparaît petit à petit s'il ne trouve pas de passionné pour le préserver : à moins qu'il ne ressorte de l'ombre grâce aux jardiniers du XXI^e siècle.

Fig. 13. Le potager du château du Chatelet à Habay-la Neuve : De la route qui le surplombe, on visualise toujours l'espace de l'ancien potager, aujourd'hui occupé par des terrains de tennis. © Dominique Guerrier-Dubarle.



Fig. 14.- Le potager de l'ancien château de Prangins, aujourd'hui musée national suisse : autre exemple de potager enterré. © Musée national suisse. PG-Aussen.



Le paysage des potagers

Ce qui pourrait être un espace plat, morne, avec ses allées et ses longues planches où poussent des légumes, se révèle plein de surprises. Le potager peut s'installer en terrasses comme on le voit assez souvent du côté de Liège : les murs de pierres remplacent alors la brique, les couleurs changent. Apparaissent des escaliers ou des rampes. Exceptionnellement, le potager peut être creusé dans le sol et se blottir ainsi pour échapper aux vents froids de l'hiver (fig. 13-14). À Habay-la-Neuve, celui de l'ancien château du Châtelet, devenu depuis maison communale, est ainsi situé sous le niveau du parc alentour. *Il y a aussi un jardin potager, agrandi en 1671 et 1701, entouré de murailles*¹⁸ est-il écrit dans un ouvrage de 1940 s'intéressant à la seigneurie du Châtelet, prouvant l'existence très ancienne de cet endroit. Aujourd'hui malheureusement transformé en terrains de tennis, seuls sont restés en place un bâtiment d'angle à la toiture d'ardoise et ses quatre murs de pierres. Mais l'espace a gardé un peu de sa magie.

¹⁸ VERHULST L., 1940, p. 13 : *il y a aussi un potager agrandi en 1671 et en 1701, entouré de murailles. Il est situé sur la droite entrant par le pont et la grande porte, joignant les fossés à l'Occident. En face du potager se trouve un jardin converti en verger que Gaspar-Antoine de Blanchart a agrandi en empiétant sur les circonférences. Un jardin à herbe ou enclos, pré-nommé « le pré Joly », est traversé par le ruisseau du Chastelet.*



Fig. 15.- Potagers d'hier; la carte postale n'oublie pas ce jardin nourricier. De gauche à droite et de haut en bas : serre majestueuse au domaine des Amérois à Bouillon (a) ; bassin et contre-espaliers à l'Institut horticole de Gembloux (b) ; orangerie et serres de Beloeil (c) ; travail des couches à Casteau (d) ; pavillons et mur d'enceinte à Mont-Saint-Guibert (e) ; rigueur et décorations florales à Mariemont (f) ; espace nourricier et éducatif à Virton (g) ; serres à raisins à Hotton (h) ; patrimoine architectural à l'abbaye d'Aulne (i) ; serres et couches au château de Modave (j).

Cartes postales anciennes. © Vivaqua (j).

En général adossées aux murs nord ou ouest, orangerie et serres viennent lui donner du relief ! À côté de la première qui abrite certains fruitiers pendant l'hiver et qui n'est pas toujours située dans le potager, la serre en devient vite un élément indispensable car elle permet d'allonger la saison de production, de garder pendant l'hiver des plantes peu résistantes au froid et de multiplier en quantités des plantes aux semis fragiles. Quand ces plantes proviennent de pays lointains, les serres se sophistiquent avec système de chauffage. Au nord de la Loire et de manière presque systématique sous nos latitudes, la serre à raisin ou à vigne permet le bon mûrissement des grappes. Très présente dans les potagers de Wallonie, cette serre a une structure souvent assez simple. Dans le passé, des formes surprenantes ont pu être observées, témoins des progrès techniques du milieu du XIX^e siècle.

Les couches, ces bacs enterrés que l'on remplit de fumier frais recouvert de terre et protégés par un châssis vitré, apparaissent dès le début du XVII^e siècle. Leur technique sera constamment améliorée et symbolise à elle seule le savoir du jardinier.

Dans le potager, l'espace n'est jamais perdu : le long des allées, ni trop étroites, ni trop larges, des haies de buis basses et souvent des cordons de fruitiers soulignent le dessin général des planches de culture, elles-mêmes réparties pour équilibrer la production suivant les saisons, permettre des assolements qui n'épuisent pas la terre. Des petits fruits palissés pour ne pas faire d'ombre aux légumes, des contre-espaliers savamment taillés, mais aussi des fruitiers en espaliers sur les murs. Un potager ne peut se passer d'eau : on installe très tôt des points d'eau à mi-chemin de toutes les parties du potager : puits ou plutôt bassin



Fig. 16.- Potagers d'aujourd'hui. De gauche à droite et de haut en bas : murs de 4 m de hauteur, pilastres et grille pour l'entrée du potager du château de Pitet à Fallais (a) ; vue panoramique du potager d'Écaussinnes-Lalaing, inscrit au patrimoine exceptionnel de Wallonie (b) ; réaménagement du potager du château de Jehay (c) ; potager contemporain à Bouillon qui fournit un restaurateur de la région (d).

© Dominique Guerrier-Dubarle (a et d).

© Château-fort d'Écaussinnes-Lalaing (b).

© Monique Merland (c).

central, fontaine et abreuvoir. Dès la Renaissance, l'organisation des apports d'eau et de l'irrigation (en région plus chaude) révèle tout un savoir hydraulique qui s'affine : l'eau est amenée souvent de loin, par un réseau hydraulique savamment conçu.

Olivier de Serres écrit : (...) d'une façon dresse t'on le jardin (potager) où l'eau coule et d'autre où elle n'est que souterraine qu'on jette par dessus comme pluie. Même partout où il y a de l'eau coulante (...) d'aucuns de ceux qui ont l'eau vive la font courir par petits canaux qu'ils rayonnent à travers les planches. [D']autres la conduisent sur les quareaux comme dans des petits prés, environnés de petites chaussées relevées afin d'y conserver l'eau¹⁹.

Espace de production très structuré pour être avant tout efficace, à la gestion rigoureuse et organisée dans ses moindres détails, le potager reste un jardin en ce qu'il procure plaisir de tous les sens (fig. 15-16).

Transmission des savoirs : revues, almanachs et catalogues

Combien de vocations de jardiniers – comme celle de Gilles Clément – sont-elles nées de l'accompagnement d'un grand-père cultivant son potager ? Pour nombre d'entre nous, le potager de notre enfance a le goût d'une vraie madeleine... Les gestes efficaces, les bons moments pour semer, la connaissance d'une pleine maturité, l'amour d'un parent qui enseigne sans en avoir l'air... Cette transmission de savoirs pourrait

¹⁹ DE SERRES Olivier, 1600, lieu sixième, chapitre III, extraits.

être d'abord cette transmission silencieuse qui, par la main, par l'expérimentation au jour le jour, unit le jardinier expérimenté au jardinier néophyte. Cette transmission orale de savoir-faire restera quasiment la seule jusqu'au tout début du XIX^e siècle car, bien sûr, la transmission par l'écrit ou l'imprimé implique un savoir-lire²⁰. À cette époque, écoles et cercles horticoles vont vite prendre le relais. Nombre de ces derniers voient le jour dès 1808. La première société horticole sur le continent est celle de Gand. Suivent en 1818 celles de Tournai et Mons, en 1822 celle de Bruxelles, etc. L'École pratique d'horticulture de l'État est, quant à elle, créée en 1848 à Vilvorde. Celle de Huy verra le jour en 1886. Quatre ans plus tard, à Liège, les cours du Cercle royal d'Arboriculture fusionnent avec ceux de l'Union horticole dans un nouvel institut.

Dès le milieu du XIX^e siècle, des revues spécialisées vont se multiplier : en 1826, précédant de quelque trois ans la *Revue horticole* française, paraît en Angleterre, sous l'impulsion de John Claudius Loudon, *The Gardener's Magazine*. C'est la première publication périodique consacrée à l'horticulture : Loudon fait ainsi entrer le jardin dans la grande presse. Suivront par exemple les *Annales de la Belgique horticole* publiées à Liège entre 1851 et 1885, par Charles puis Edouard Morren. Davantage outil botanique que technique, elles comportent de remarquables illustrations mais peu de conseils pratiques. Mentionnons d'autre part *La Maison rustique*, cette maison parisienne à qui l'on devra l'édition du *Bon jardinier* puis d'un nombre incalculable de livres sur le jardin et le potager.

N'oublions pas l'importance des almanachs pour les jardiniers, ces calendriers qui comportent notamment des indications météorologiques, lunaires et même proverbiales. En 1755 sort de presse le premier exemplaire de l'almanach *Le bon jardinier*. À l'origine simple calendrier avec description de plantes cultivées, *Le bon jardinier* aborde des sujets qui vont croissant d'année en année. Il s'ouvre en 1825 sur une *Revue horticole* faisant le bilan des nouveautés qui donnera naissance en 1829 à la revue du même nom écrite par les rédacteurs de l'ouvrage. À partir de 1820 la collaboration des Vilmorin y sera ininterrompue. La dernière et 153^{ème} édition du livre paraîtra en 1992. Et pour mémoire citons l'*Almanach de Liège*, parmi les nombreux titres de ce genre... Il est édité depuis 1626 jusqu'à nos jours : c'est la publication populaire par excellence. Au XVIII^e siècle, son tirage est estimé à 60.000 exemplaires !

Les catalogues sont peut-être encore plus fébrilement compulsés que les livres et les revues... Et dans ce domaine, la dynastie des Vilmorin va jouer un rôle prépondérant : de 1746 aux années 1950 et plus, six générations vont contribuer de manière passionnée au savoir en matière d'utilisation et d'amélioration des plantes. *Le premier 'Catalogue de toutes sortes de graines tant potagères que légumes, salades, graines de fleurs et oignons de fleurs, des plus excellents fruits, les plus rares et les estimés (...) qui se trouvent chez le sieur Andrieux (...) à l'enseigne du Roi des oiseaux (...)'* date de 1766²¹. Le sieur Andrieux, botaniste du roi, est le beau-père de Philippe-Victoire de Vilmorin à l'origine de la

²⁰ Voir l'encart « Jardins imprimés ou les livres anciens pour jardiner ».

²¹ BARRAU Jacques, 1996, n. p.

Fig. 17.- Planches d'un catalogue Vilmorin.
D'après BARRAU Jacques, 1996.



dynastie. Dans sa propriété de Verrières-le-Buisson, près de Paris, se développent dès 1815 des cultures expérimentales (pommes de terre, graminées...). Des graines de semences de première qualité sont déjà vendues en 1786. En 1856, Philippe André de Vilmorin publie le premier livre descriptif sur les plantes potagères suivi de l'édition d'un catalogue commercial, occasion de promouvoir les nouvelles variétés (fig. 17).

Le XIX^e siècle voit le développement des maisons grainières : en France, Truffaut en 1824, Caillard en 1873, Clause en 1892, dont le catalogue prend dans les années 1950 le titre de *Traité des travaux de jardinage*. Ces maisons grainières s'approvisionnent localement grâce aux multiples sélections faites par des maraîchers dans leurs potagers. Depuis le XVIII^e siècle, la région hutoise est une importante région maraîchère. Dans les années 1850 s'établit à Huy le grainetier Dony. En 1913, Charles Gonthier rachète cette société locale et la même année, édite un premier catalogue et se lance dans la vente par correspondance (fig. 18). La formule séduit et l'entreprise prospère. En 1995, le catalogue Gonthier de vente par correspondance de produits de jardins est devenu un véritable *best-seller*. Avec 500.000 exemplaires par édition, il recense 9.200 produits mis en vitrine au long de ses 196 pages et nombre de conseils pour le jardin. Gonthier se pose alors comme le *leader* du marché du jardinage par correspondance en Belgique en contrôlant environ 75 %²². Au niveau de celui des semences, il représente 60 % des ventes, la firme malinoise Somers étant son principal concurrent. La société écoule plus de cinq millions de sachets de semences par an et édite un catalogue aujourd'hui fort recherché par les bouquinistes... Mais la concurrence des jardinerie devient féroce et la firme Gonthier doit fermer définitivement en 2011. Un autre monde de jardiniers commence à échanger leurs savoirs sur une toile beaucoup plus vaste où le *blog* est roi !

²² KALISZ Serge, HANNAERT Pierre, 27 janvier 1995, p. 9.

Fig. 18.- Exemple d'un catalogue Gonthier de 1958 et sachets de graines.
© Dominique Guerrier-Dubarle.



Les plantes et leurs variétés

Dans son potager, le jardinier n'est donc rien sans semences à patiemment faire pousser et cultiver. Pour diversifier leur alimentation et satisfaire leur curiosité, des générations de jardiniers ont observé, amélioré leurs techniques mais aussi cherché et testé de nouvelles variétés mieux adaptées à leur microclimat ou leur permettant d'élargir leur saison de culture.

Cette diversification débute à la fin du XVIII^e siècle et prend de l'ampleur au XIX^e siècle avec des obtenteurs à l'affût des trouvailles des jardiniers mais aussi fiers de leurs propres expérimentations. Des Vilmorin, des Clause mais aussi nombre de semenciers locaux vont être à l'origine d'une large diversification des légumes cultivés. Et ces variétés sont fort nombreuses et portent souvent le nom de la commune de l'obteneur : des poireaux adaptés aux froidures des hivers (le gros vert de Huy et celui de Liège²³), mais aussi des tomates (triomphe de Liège, merveille des serres de Liège), un chou frisé (le beurré de Jalhay), la mâche bigarrée de Huy, la chicorée frisée wallonne, l'oignon rouge de Huy ou encore le céleri à jets fins de Huy... Cette diversité légumière de nos régions est le fruit d'une longue histoire, centrée sur des bassins de production particuliers : Liège et Huy en Wallonie, mais aussi Saint-Omer et Dunkerque par exemple du côté français. Ces variétés dites « de pays » sont bien souvent encore cultivées de nos jours. Et si elles ont disparu

²³ Dans le Guide Gonthier de 1958 : Gros vert de Liège : superbe variété de notre région sans cesse améliorée par des maraîchers de mérite. Le plus parfait : convient pour la culture hâtive et la culture d'hiver. Atteint des dimensions extraordinaires en conservant une parfaite résistance au froid. Hiverne aisément et continue à grossir jusqu'en mai sans monter à graines.

des parcelles de production agricole, nombre de ces semences sont encore en vente pour les jardiniers amateurs.

Le maintien de ces filières ou la relance d'anciennes variétés nécessite un travail de connaissance et de diffusion. C'est ainsi qu'a été créé Biodimestica²⁴ : une plateforme d'échanges transfrontaliers qui réunit le Centre technique horticole (C.T.H.) de Gembloux, le Centre de Recherches agronomiques de Wallonie (CRA-W) et le Centre régional de Ressources génétiques du Nord-Pas de Calais (C.R.R.G.), pour caractériser et valoriser ces variétés anciennes mais aussi innover avec de nouvelles variétés mieux adaptées à nos besoins d'aujourd'hui. Citons enfin le travail de fourmi d'associations telles Semailles et Kokopelli dans la diffusion de ces variétés anciennes.

C'est cet intérêt pour la transmission d'un savoir, génétique celui-ci, et sa diffusion auprès du grand public qui a incité le Musée national suisse de Prangins à cultiver dans son potager restauré des espèces et variétés anciennes de fruits et légumes consommées dans la région, il y a deux siècles et demi (fig. 14). Ce conservatoire vivant, gardien d'un patrimoine fragile et menacé, présente une gamme variée de plantes maraîchères et horticoles, oubliées de nos jours pour certaines d'entre elles : il témoigne du mode d'alimentation, voire d'utilisation, de l'époque. Il fait ainsi œuvre de mémoire pour le travail patient de générations de jardiniers, mais aussi des savoirs culturels et culturels qui les accompagnaient.

Légume

Légume vient du latin *legumen*, gousse. L'acception moderne de légume s'est esquissée au XVII^e et au XVIII^e siècle avec l'introduction de l'adjectif légumineux, et le déclin d'herbe au sens de « légume ».

Aux temps anciens, les légumineuses (famille des pois, haricots, fèves, lentilles que l'on peut conserver en sec) représentaient pour les populations le seul moyen de pouvoir survivre à la mauvaise saison. Elles sont cultivées depuis le Néolithique. Détail qui a son importance : les racines de ces légumineuses vivent en symbiose avec des bactéries qui transforment l'azote atmosphérique en substances azotées assimilables par les plantes. Cette association permet notamment aux légumineuses de pouvoir se développer dans des sols pauvres et d'enrichir ce même sol en azote quand on enfouit leurs parties vertes après récolte.

Les légumes se présentent sous différentes formes : le fruit dans le haricot, le pois ; la racine dans le navet, la carotte ; la feuille pour la laitue, la chicorée ; le bourgeon pour le chou, la fleur pour le chou-fleur ; la tige et son bourgeon pour l'asperge...

²⁴ Voir : <http://www.biodimestica.eu> (dernière consultation le 25/10/2016). Projet soutenu par les programmes européens Feder et Interreg IV, la Wallonie, le Centre de Recherches agronomiques wallon (CRA-W), la région Hauts-de-France et Espaces naturels régionaux.

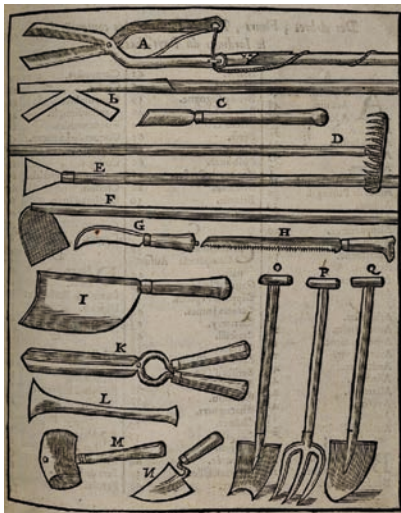


Fig. 19.- Plaque d'outils du Jardinier des Pays-Bas de 1741, page 100 : A. ciseau à ébrancher ; B. fer pour cueillir les poires et ôter les nids de chenille ; C. couteau à greffer ; D. râteau ; E. émondoir ; F. gariote pour enlever les « mauvaises » herbes ; G. serpette ; H. scie à greffer ; I. couteau à hacher ; K. ciseaux pour tondre le buis ; L. cisel [sic] pour fendre le bois ; M. maillet ; N. truelle ; O. et Q. pelle ou luche ; P. fourche.

Bibliothèque de l'Institut national d'Histoire de l'Art, collections Jacques Doucet.

Fig. 20.- Habit de jardinier, estampe, XVII^e siècle, Bibliothèque nationale de France.

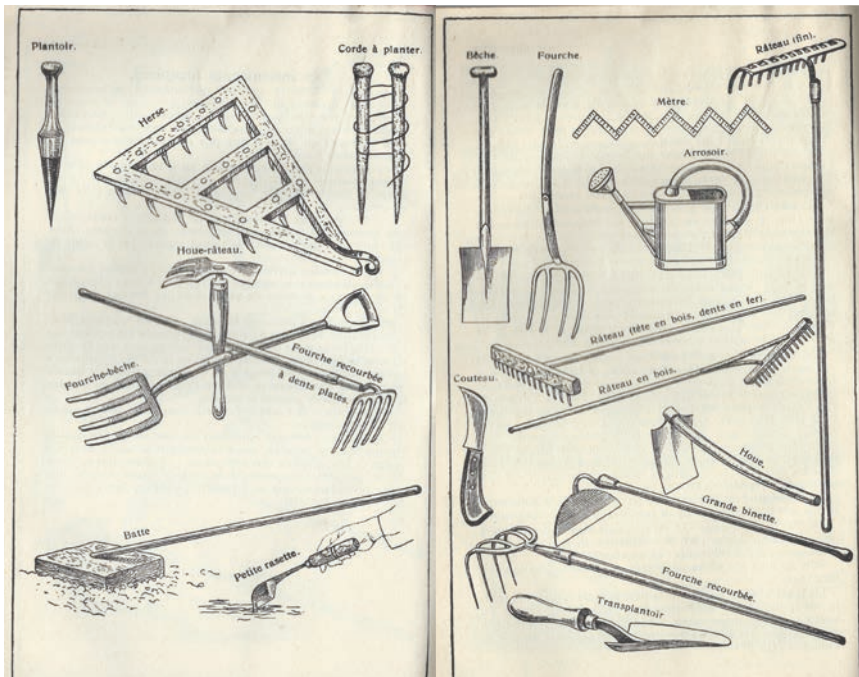


Fig. 21.- Planches d'outils extraites de De Backer Pierre, Le jardin des colons, 1950.

Les outils : un patrimoine usuel

Au potager, le jardinier travaille essentiellement à la main. Ses outils sont précieux et bien souvent, se transmettent des anciens aux plus jeunes. Avec respect. Métier difficile pour le corps, le jardinage nécessite des outils bien adaptés, qui économisent les gestes. Une quinzaine est suffisante pour tirer des lignes au cordeau, bêcher la terre, désherber, semer, planter, ratisser, arroser, récolter, déplacer les matériaux.

De manière « pédagogique », nombreux sont les traités de jardinage incluant une planche d'outils (fig. 19-21). Au XVI^e siècle, l'anglais Léonard Mascall en recense onze indispensables, aux formes étudiées. Un demi-siècle plus tard, l'allemand Petrus Laurenberg dans son *Horticultura* en compte trente-cinq. John Evelyn en Angleterre en dénombre septante à la fin du XVII^e siècle. Preuve que les Anglais sont déjà à la pointe ! Bien connue est l'estampe représentant l'habit de jardinier : les outils qu'il porte sont presque les mêmes que ceux d'aujourd'hui et bien reconnaissables. Dans *Le jardinier des Pays-Bas*, une de ses planches en présente seize et voici comment Jan van der Groen, au nom prédestiné, présente cette planche : *Un sage jardinier ne perd pas un moment de l'année mais commence dès l'hiver à préparer les outils qui lui sont nécessaires à son jardin. Il aiguisé des serpes, des serpètes, des haches, des ciseaux, des louches et des pelles (...) car comme on dit communément, que qui a des bons outils a son ouvrage à demi fait*²⁵. Dans sa description des outils (fig. 19), on remarque que certains sont directement issus d'autres

²⁵ VAN DER GROEN Jan, 1669.



Fig. 22.- Quelques outils de la collection d'Emmanuel d'Hennezel.
© Emmanuel d'Hennezel.

métiers : ainsi la gariote avec laquelle on tire et ramasse les mauvaises herbes. C'est un instrument semblable à peu près à celui dont les massons [sic] se servent pour gâcher leur mortier²⁶. Comme la truelle. Le couteau à hacher est le même que celui du boucher. Ainsi se transmettent, s'améliorent les techniques entre artisans et jardiniers. Deux siècles plus tard, en 1950, très peu de changements sont à observer dans le parfait attirail du jardinier, expliqué dans deux planches du *jardin des colons*.

Que garde-t-on comme traces de ces anciens outils qui permettent de les étudier, de les faire évoluer au fil des époques, les améliorer constamment ? Depuis l'âge de 14 ans, l'architecte de jardin Emmanuel d'Hennezel, ce passionné d'histoire des jardins, a réuni une collection de plus de 1.500 outils, pour certains très rares (fig. 22). Ils ressemblent à s'y méprendre aux planches précédentes : on remarque un plantoir en verre, une bêche en fer et bois, un louchet (ou louchet), un niveau pour niveler le terrain, des ciseaux (ancêtres du sécateur)...

Les jardiniers apportent eux-mêmes leurs innovations, reprises localement par des fabricants : ainsi la bêche de Huy plus pointue ou la fourche de Great Dixter – magnifique jardin Art & Craft du Sussex de l'Est (Angleterre)²⁷ – qui apparaît au catalogue de la firme hollandaise Sneeboer. Cette entreprise centenaire propose aujourd'hui pas moins de 552 outils différents répertoriés et continue de produire des outils forgés à la main !

²⁶ VAN DER GROEN Jan, 1669.

²⁷ Pour plus d'informations, voir : <https://www.greatdixter.co.uk/> (dernière consultation le 25/10/2016).



Fig. 23.- Back to the Tools, projet artistique de Christine Mawet : déclinaison graphique d'une razette, installation 2015 sur les murs des jardins de Thuin et vase.

© Christine Mawet et Thibault Desplanque.

L'industrialisation a fait naître beaucoup de fabriques d'outils, aujourd'hui disparues mais pas toujours oubliées. Pour rendre hommage à un grand-père qu'elle n'a pas connu et qui avait codirigé la fabrique d'outils liégeoise Mawet frères, l'artiste Christine Mawet a conçu un projet basé sur la création de motifs graphiques travaillés à partir des formes épurées de ces objets. Ce projet se poursuit par l'utilisation de ces motifs sur carrelages, papier peint, textiles... Une œuvre exposée régulièrement, notamment aux jardins suspendus de Thuin, qui participe à sa manière, artistique, à la transmission d'un patrimoine (fig. 23).

Autres véritables éléments de patrimoine, certains objets témoignent de pratiques presque oubliées : par exemple, la cloche à chou marin, en terre cuite, encore utilisée en Angleterre ou aux Pays-Bas pour blanchir une espèce de chou vivant au bord de la mer, fortement appréciée des Anglo-Saxons. On la retrouve en Belgique, à Hex, à la Sauvenière de Huy et sans doute dans d'autres potagers (fig. 24). Qui connaît aujourd'hui ce légume oublié et sa manière de le cultiver ?

Qui connaît encore ce dispositif ingénieux conservé dans le potager de Saint-Jean de Beauregard (France) pour conserver plus longtemps les grappes de Chasselas de Fontainebleau ou Chasselas de Thomery (fig. 25). C'est en effet à Thomery qu'est inventé en 1848 un procédé qui consiste à couper les grappes avec un morceau de sarment et à les mettre à tremper dans de petites bouteilles remplies d'eau et d'un peu de charbon de bois. Le raisin, maintenu dans une semi obscurité, à 5-6°, se conserve six mois !

Ou ces caves à légumes rencontrées à Hex, au château de Flostoy ou à Deulin²⁸, qui permettent aux cardons, aux chicons, de s'amollir avant de passer en cuisine ?

Que de pratiques culinaires avons-nous (presque) perdues ? Que de pratiques jardinières sont en passe d'être oubliées ?

²⁸ La cave à légumes du château de Deulin se trouve, de manière très originale, au premier étage du bâtiment.



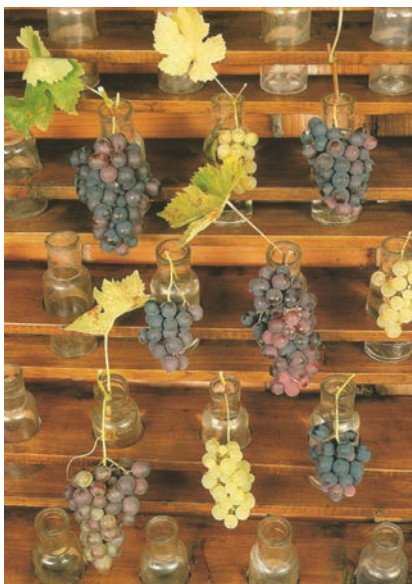
Fig. 24.- Dans le potager de la Sauvenière à Huy, trois anciennes cloches en terre cuite (a) sous lesquelles le chou marin, *Crambe maritima*, est ainsi blanchi à l'obscurité (b) ; dans la nature, sur les franges maritimes du Pas-de-Calais, *Crambe maritima* à l'état sauvage (c).
© Dominique Guerrier-Dubarle (a, b).
© Marc Clignez (c).

Protéger et conserver les potagers anciens

Bien des potagers des XVIII^e et XIX^e siècles ont disparu dans la deuxième moitié du XX^e siècle : les murs sont parfois restés en place. Dans ces espaces constamment amendés, soignés, à la terre noire et riche, trop souvent la culture des légumes a fait place à des arbres fruitiers, des petits fruits, quand l'ensemble de la surface n'a pas été engazonné, transformé en jardin d'agrément ou même en terrain de tennis. Les constructions comme les serres n'ont pas été entretenues.

Au sein des biens classés de Wallonie, inscrits sur la liste du patrimoine immobilier exceptionnel, quelques jardins abritaient autrefois un potager (fig. 26). À Enghien, l'immense potager qui figure sur la carte de Ferraris a été petit à petit urbanisé. Au château d'Attre, les parcelles visibles sur la carte de Ferraris sont aujourd'hui boisées. À Beloeil, une zone de loisirs s'est en partie installée sur le potager du prince de Ligne. À Freÿr, le potager en carrés d'un demi-hectare a été planté de frênes dans la deuxième moitié du XX^e siècle par souci d'économie de gestion, avant d'être défriché tout récemment dans le cadre d'une remise en état du domaine. Redevendra-t-il vrai potager ou simplement évocation libre de son passé ? Le potager du château des comtes de Marchin à Modave sert aujourd'hui de pépinière. Ce vaste espace de 2 ha, ceint d'un mur en moellons, date de la fin du XVII^e siècle²⁹. Divisé en huit carrés, eux-mêmes partagés en quatre parcelles triangulaires, il comprend alors probablement trois bassins alignés sur son axe principal. Une haie semble délimiter une allée périphérique et sans doute les petits chemins sont-ils bordés de cordons fruitiers. En 1764, le jardinier de Modave récolte des fèves, des pois, des racines, du persil, des navets, des pommes de terre, des choux, des oignons, des céleris et des corchionels (scorsonères). Il s'occupe également des arbres fruitiers : pommiers, poiriers, pruniers de la région et... abricotiers. Vers 1900, des serres viennent s'ajouter, notamment pour la culture des potées fleuries utilisées dans la décoration florale des jardins (fig. 15). C'est probablement au début de ce siècle que le tulipier central est planté. Dans les années 30, un jardin entourant une piscine s'installe dans un quart de sa surface. Puis, dans les années 50, le domaine est racheté pour servir de zone de protection et de gestion d'un des plus grands captages d'eau de la région

Fig. 25.- Chambre de conservation des raisins, méthode Thomery.
© Jean-Baptiste Leroux.



²⁹ ROYEN Anne, note non datée et non publiée.



Fig. 26.- Extraits de la Carte de Cabinet des Pays-Bas autrichiens, Comte de Ferraris, env. 1778. À la fin du XVIII^e siècle, de nombreux grands domaines ont installé un potager de belles dimensions, à toute proximité du château. De haut en bas et de gauche à droite : Mariemont, Attre, Modave, Frey, Seneffe, Enghien.
© Bibliothèque royale de Belgique.

et le potager cède alors en très grande partie la place à une pépinière destinée au reboisement du domaine. S'il n'est pas intact, ce potager a néanmoins gardé ses structures principales et des chemins principaux encore visibles.

La transformation en jardin est courante au cours du siècle dernier : c'est le cas à Seneffe où les deux terrasses consacrées aux légumes et la troisième au verger, vont être réaménagées d'abord par Jules Vacherot mais surtout par René Pechère qui y installera un jardin régulier et un théâtre de verdure.

D'autres enfin subsistent dans leur fonction d'origine, tel le potager du château de Mariemont (fig. 15 et 26). Dans un guide touristique publié en 1916, un témoin contemporain de Raoul Warocqué donne une description éblouie des beautés du domaine de Mariemont : le jardin potager jouit d'une situation idéale, généreusement exposée aux rayons bienfaisants du midi, abritée contre les vents du septentrion... Sur une longueur de 80 mètres, une serre à vignes et à pêchers soumis à une culture forcée. Dans cette même serre... une suite harmonieusement conçue de deux mille pots de chrysanthèmes où toutes les variétés dues aux merveilles de la sélection ont été avidement réunies³⁰... Aujourd'hui, l'école provinciale d'horticulture, installée sur le site depuis 1920, s'est donné pour mission de redonner vie à ce potager restauré au cours des années 2000 et poursuit sa vocation pédagogique (fig. 27)³¹.

³⁰ <http://www.musee-mariemont.be/index.php?id=3689> (dernière consultation le 25/10/2016).

³¹ Lire également : QUAIRIAUX Yves, PLATIAU René, BOUILLIEZ André, 2005.

Fig. 27.- Le potager du domaine de Mariemont : vue aérienne en 2013.
© Service public de Wallonie.

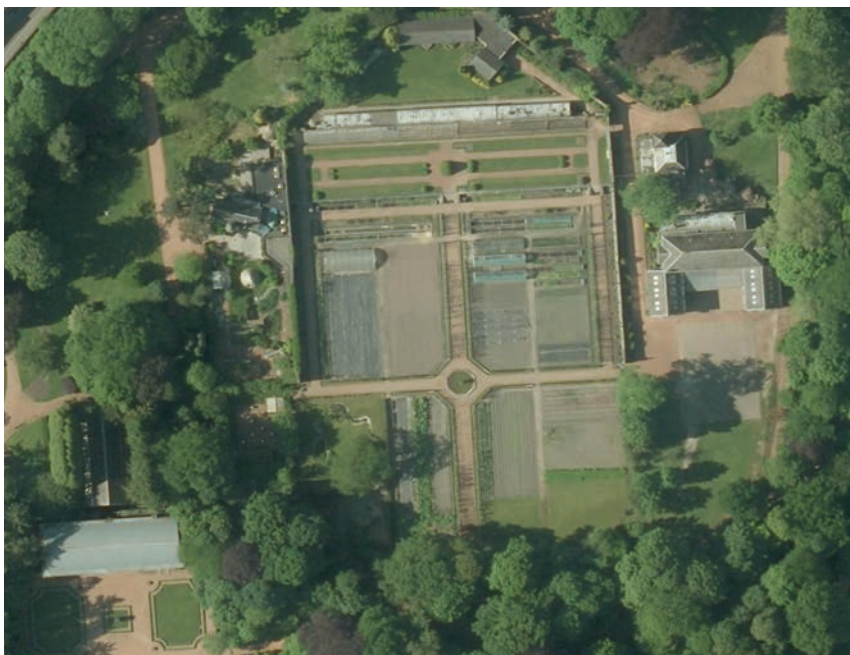


Fig. 28.- Les jardins suspendus de Thuin.
Guy Focant © S.P.W. Patrimoine.



Autres potagers exceptionnels, devenus aussi vignobles producteurs aujourd'hui, les jardins suspendus de Thuin (fig. 28). Aménagés sur des terrasses emmurées, créées au cours des différentes phases de fortification de la ville sur le flanc exposé au sud de la vallée de la Biesmelle, protégés des vents par la colline de Thuin et ses murailles, sillonnés de ruelles pittoresques, ils ont été les jardins nourriciers de la bourgeoisie locale. Restaurés dans les années 2000 grâce au fonds Feder, les jardins retrouvent une nouvelle vie : le microclimat local suggère le développement de la vigne qui se réimplante alors avec 1.000 nouveaux pieds sous la houlette d'une distillerie locale. De nombreuses parcelles restent vouées aux légumes et aux fleurs. Cette situation particulière (différents propriétaires, plusieurs jardins, une situation quasi urbaine) a été à l'origine de la création d'une association participant à l'organisation de manifestations sur l'ensemble du site, « jardinières » mais aussi artistiques ! Preuve, s'il en est besoin, que le potager (et la vigne !) rassemble les énergies.

Fig. 29.- Le potager du château-fort d'Écaussinnes-Lalaing : carte levée par Villaret, 1748, Dépôt général des grandes Fortifications, chemise 292, F 77, collection cartotheque I.G.N.

© Institut national de l'Information géographique et forestière (I.G.N.), Saint-Mandé, France.



Fig. 30.- Le potager du château-fort d'Écaussinnes-Lalaing : son tracé en carrés se complète de statues qui ponctuent les perspectives et de deux niches récemment restaurées abritant les sculptures de Vertumne et Pomone.

© Dominique Guerrier-Dubarle (a).
© Château-fort d'Écaussinnes-Lalaing (b).



Créé vers 1720 par Félicien-Antoine van der Burch, abandonné après la vente du château en 1854, puis remanié par le comte Adrien van der Burch à partir des années 1930, le potager du château d'Écaussinnes-Lalaing est non seulement un monument, classé en 1983, mais le seul potager patrimoine exceptionnel de Wallonie (fig. 29-30). Découpé par une allée longitudinale, terminée par les rotondes de la chasse et de la pêche, et deux allées transversales qui mènent aux statues de Vertumne et de Pomone, ce potager est le mieux conservé de la région. Planté d'arbres fruitiers, de légumes et de fleurs, il respire le calme et la tranquillité. Mais il vit une transformation profonde.

Une étude historique et de maintenance récente réalisée par le paysagiste Benoit Fondu donne un cadre à la gestion complexe d'un jardin de ce type, à une époque – aujourd'hui – où les jardiniers ne peuvent être assez nombreux et où l'ouverture d'un site au public impose de nouvelles exigences. Notre début de XXI^e siècle est rude pour les jardins et sans doute plus encore pour les potagers « historiques ». La transmission des savoirs, fait de transmission « silencieuse », n'a plus guère de sens à une époque où chaque génération vit dans un monde de plus en plus différent de la précédente, notamment vis-à-vis de la mise en place de nouvelles manières, plus écologiques, de gérer notre espace commun. *Nous vivons une période expérimentale* confie Clotilde d'Ursel, à qui incombe avec son mari, depuis peu, la gestion d'un ensemble colossal : un château-fort et son musée, et un potager d'un hectare. *Nous devons faire tout nous-même, et la gestion écologique d'un potager de cette surface sans les moyens humains du XVIII^e siècle, n'est pas chose aisée. La charge d'un jardinier ne s'est pas révélé possible. Nous devons nous ouvrir à une*

Fig. 31.- Le potager du château de Miromesnil, lieu de naissance de Guy de Maupassant. Ici, les légumes se marient aux grandes vivaces pour des tableaux colorés tout en harmonie.
© Château de Miromesnil.



gestion sans herbicide, sans pesticide et cela est fort complexe. Il faut ouvrir nos mentalités à ses nouveaux challenges. Ce n'est pas si simple. La taille de fruitiers par exemple nous demande beaucoup de temps. Le potager également³².

Ré-ouvrir un potager abandonné n'est en rien une partie de plaisir. Nathalie Romatet en témoigne : avec son mari Jean-Christophe, ils ont repris la gestion du domaine de Miromesnil, en Normandie, dont le potager de 2.500 m² est un des plus beaux de France (fig. 31). *Vaste roncier envahi d'orties en 1938, notre potager doit son renouveau à ma grand-mère qui au lendemain de la guerre, décide de le replanter avant tout pour nourrir sa grande famille de neuf enfants. Avec l'aide d'un jardinier de la ville de Paris qui vient chaque week-end à Miromesnil, les murs sont déblayés, la terre patiemment enrichie de fumier de cheval, les allées d'herbe retracées en s'inspirant du plan du XVIII^e siècle. Grâce à lui, ma grand-mère a tout appris³³.* Mais il y a onze ans, quand elle reprend Miromesnil, Nathalie Romatet se trouve devant une difficulté de taille : *Comment engager un jardinier sans rien connaître au jardin ?* Finalement deux jardiniers, Jérôme d'abord, l'artiste, puis Catherine, en reconversion, secondés par deux apprentis se mettent à la tâche : il y a le potager mais aussi un parc et un vaste domaine boisé à entretenir et faire vivre. Depuis lors, tout est entrepris pour préserver le charme du lieu. Aux rangées bien alignées, impeccables, de légumes s'associent des *mixed-borders* dans un fouillis savamment orchestré ! Poireau monstrueux d'Elbeuf, carotte de Saint-Valéry, radis noir de Cambrai, chou de Saint-Saëns, le patrimoine horticole local est mis en valeur. Pour développer ce projet, le couple a ouvert son château : chambres d'hôtes, visites et un événement par mois dont les journées « vide-potager » qui sont l'occasion de rencontres avec les jardiniers ! Derrière cette réussite, un travail patient, une volonté affirmée qui s'est concrétisée dans un autre projet, cette fois national, l'association « Potagers de France », un lieu d'échanges de savoirs qui pourrait s'ouvrir à la francophonie...

³² Interview de Madame Clotilde d'Ursel, 14 juin 2016.

³³ Extrait d'une conférence donnée par Madame Nathalie Romatet en 2015.

Un réseau pour le futur

Depuis 2012, une cinquantaine de potagers, dont la moitié appartient à des sites labellisés « jardin remarquable », sont regroupés dans le réseau « Potagers de France »³⁴ : dessinés « à la française » ou plus librement, ils ont tous en commun d'être ouverts au public, de valoriser leur patrimoine végétal et de développer des programmes d'échange d'informations. Cette transmission des savoirs entre jardiniers mais aussi entre eux et le public se complète de la création de plates-formes d'innovation et d'expérimentation pour faire rentrer le potager dans les défis contemporains du jardin nourricier.

Un jardin à partager

Entre transmission et partage, le lien est étroit... Aujourd'hui, dans une vision plus durable de nos modes d'approvisionnement et d'alimentation, le local et la qualité reviennent en force.

Témoin étonnant, ce mini jardin potager installé en 2014 sur la place Saint-Denis à Liège (fig. 32). Œuvre d'un menuisier jardinier, il invite les passants à partager les fruits et légumes qui s'y développent : intégré dans le mouvement *Incredible Edible*³⁵ [les incroyables comestibles], qui prône notamment la recherche d'une autonomie alimentaire des urbains, il est un exemple parmi beaucoup d'autres de ces jardins « partagés » qui mettent en commun le produit du jardin mais aussi l'espace à cultiver.

Fig. 32.- Un potager s'inscrivant dans la mouvance des Incredible Edible, à Liège, place Saint-Denis, en 2014.
© Dominique Guerrier-Dubarle.



³⁴ Pour plus d'informations, voir : <http://www.potagers-de-france.com/> (dernière consultation le 25/10/2016).

³⁵ Pour plus d'informations, voir : <https://incredibleediblebelgium.wordpress.com/> (dernière consultation le 25/10/2016).

Différents mouvements se sont créés et évoluent depuis le temps des jardins ouvriers : jardins familiaux, jardins populaires, jardins solidaires, jardins citoyens, jardins communautaires, jardins collectifs, jardins thérapeutiques, des *guérilla garden*³⁶, des *locavore*³⁷, des *grow your own food*, *slow food*, des *Incredible Edible*, etc.

Quels sont leurs points communs ? Sans objectif commercial, ces jardins regroupent plusieurs jardiniers travaillant des parcelles individualisées parfois un espace commun. Ils font appel à la créativité et à l'invention³⁸, renouvellent un contact avec la nature, impliquent un respect de l'environnement.

Le jardin partagé instaure un nouveau système de relations et d'échanges : le jardinier donne, échange (ses connaissances, ses graines, ses fruits...) ; le jardin recrée du lien social, une mixité sociale ou générationnelle. Espace compensatoire à une certaine violence sociale et économique, il peut développer un autre modèle social qui peut par exemple intégrer des populations immigrées, précarisées, exclues ou chômeurs de longue durée. Le jardin offre un espace de discussion, de revalorisation, d'acquisition de connaissances. Le jardin, le jardinage a du sens : il procure du contentement, voire du plaisir, et permet d'apprécier le fruit de son travail. Il permet de se réapproprier son alimentation. Le jardinage possède des vertus thérapeutiques³⁹.

Nos anciens jardins potagers se sont-ils immiscés, de près ou de loin, dans ces démarches ?

Sur le site gallo-romain de la Malagne, près de Rochefort, un espace a été consacré aux plantes qui existaient il y a deux mille ans et pouvaient faire le quotidien alimentaire des habitants de cette importante villa : légumes classés par type (racines, feuilles...) et plantes sauvages comestibles. C'est l'occasion d'apprendre à les reconnaître et à diversifier son savoir sur nos anciens modes d'alimentation. C'est un lieu ressource comme le potager du château de Pitet (Fallais, Braives). Géré par le Parc naturel Burdinale-Mehaigne, le lieu s'est ouvert à l'ethnobotanique et propose une « collection systématique » de 300 plantes où chaque espèce est isolée et présentée selon sa famille botanique. Des « collections thématiques » regroupent ces mêmes plantes selon leurs propriétés : toxiques, messicoles, alimentaires, odorantes, tinctoriales. Ce jardin accueille une fête des plantes, espace d'échanges de savoir entre jardiniers amateurs.

En France, à Royaumont, dans le site de l'abbaye cistercienne, s'est ouvert en 2015 un potager de près d'un hectare, accueillant 160 variétés de légumes, 3.000 plants et 60 fruitiers en cordons, palissés ou sur tige (fig. 33). Conçu par les paysagistes Astrid Verspieren et Philippe Simonnet, ce « potager-jardin » se veut devenir un laboratoire de la biodiversité géré selon le bon sens écologique. Il comporte une partie à l'ancienne et une partie plus contemporaine où les végétaux sont installés librement,

³⁶ Ils revendiquent les terrains en friche ou abandonnés.

³⁷ Favoriser les produits locaux à cultiver, à consommer et redécouvrir les circuits courts.

³⁸ Travail physique impliquant la main et la tête, éduquant à la concentration, la persévérance, et la patience !

³⁹ Ce travail concret, rééquilibrant et déstressant, est aujourd'hui prodigué au sein de certains établissements hospitaliers ou accueillant des personnes âgées ou dépendantes.



Fig. 33.- Le potager-jardin de l'abbaye de Royaumont (Oise, France) : un lieu où l'on apprend à cultiver avec bon sens, grâce notamment à la permaculture.
© Abbaye de Royaumont - Yann Monel.

selon les concepts de la permaculture et s'appuie sur les capacités de régénération et de réensemencement naturel des plantes. La pédagogie de ces nouvelles méthodes de culture est assurée par la jardinière et son équipe : dans la grande serre habilement restaurée sont installées des tables pour les visites de groupes d'écoliers, ce qui n'est pas sans rappeler les leçons de choses du siècle dernier.

Cultiver bio, c'est le souhait de beaucoup d'acheteurs mais aussi de producteurs. Au château de la Roche-Guyon, le projet de remise en culture du potager-fruitier conjugue, depuis 2006, écologie, enracinement social et patrimoine (fig. 34). Deux jardiniers salariés du château, ainsi qu'une douzaine de personnes embauchées à mi-temps dans le cadre d'un chantier d'insertion, appliquent et expérimentent des méthodes de cultures naturelles. Aujourd'hui, les légumes produits dans ce potager sont certifiés « A.B. »⁴⁰. *Plus de deux siècles après [sa création], la position manifeste du jardin n'a rien perdu de son actualité* souligne le paysagiste Gilles Clément, membre du comité d'orientation scientifique et culturel de l'E.P.C.C. et partenaire du projet. *Le projet de valorisation du potager-fruitier de La Roche-Guyon consiste à renouer avec l'objectif initial du site (...) en développant une fonction technique mais aussi une fonction sociale, toutes deux expérimentales.* Face à une crise de la production vivrière de proximité, à l'effondrement de la diversité des espèces cultivées, à l'absence de plus en plus criante d'une nourriture saine, abondante et accessible à tous, Gilles Clément souligne les points forts du projet « potager-fruitier » : *produire des légumes, fruits et fleurs sur la base d'une diversité réelle (...) exploitant*



Fig. 34.- Le potager du château de La Roche-Guyon, un lieu d'apprentissage.
© André Quénardel.

⁴⁰ « A.B. » pour agriculture biologique. Ce label de qualité français créé en 1985 est basé sur l'interdiction de la chimie de synthèse et identifie les produits issus de l'agriculture biologique. C'est une propriété du ministère français de l'Agriculture. Depuis 2009, ses critères sont alignés sur le label bio européen, moins contraignant puisqu'autorisant la présence de traces accidentelles d'O.G.M.



Fig. 35.- Le Potager extraordinaire de la Motte-Achard : accueil d'une classe d'enfants.

© Droits réservés.

*les technologies de pointe en matière de gestion écologique, développer un réseau de distribution (...) vers les marchés locaux, les associations organisées et les organismes d'assistance sociale (...), mettre en place une pédagogie des modes de gestion écologique*⁴¹.

Ce nouveau regard porté sur le potager, qui demande acquisition d'anciens et de nouveaux savoir-faire et beaucoup de patience, se retrouve dans d'autres expériences.

Créé en 1995 pour protéger une importante collection de courges typiques de la Vendée, le Potager extraordinaire de la Motte-Achard vaut pour la diversité des missions qu'il s'est attribué et ses résultats (fig. 35). Implanté sur un champ agricole, sans passé maraîcher, le site va rapidement s'impliquer dans une mission de conservation botanique : ses deux collections de *lagenarias* (60 variétés de gourdes) et de tomates (260 variétés) sont reconnues par le Conservatoire des Collections végétales spécialisées. Des espèces insolites sont venues agrémenter ce potager de 4 ha, hébergeant 17 jardins thématiques et plus de 1.500 plantes. À côté des animations et des 20.000 visiteurs annuels, de la vente de plantes et de légumes, un atelier-cuisine, animé par un chef cuisinier de la région qui partage ainsi son savoir aux amateurs, complète cette offre très large d'activités en lien avec les légumes.

Depuis ses origines, ce potager est géré de manière durable : les principes d'une gestion raisonnée sont appliqués par des jardiniers en insertion, encadrés par l'équipe de l'association gestionnaire. Il bénéficie depuis 1998 d'un atelier chantier d'insertion ayant pour objet un accompagnement social et professionnel, la progression individuelle, l'apprentissage de la vie professionnelle, la qualification et l'accès à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés et habitant dans la région : ils sont huit, pendant six mois et à deux-tiers temps. Ce sont eux qui participent à l'entretien du jardin et transforment une partie de la production en conserves vendues sur place. Cette expérience qui allie social, économie, protection de l'environnement, culture et patrimoine, bénéficie sans conteste d'aides spécifiques de l'État mais travaille en partenariat avec de nombreuses structures locales.

Un potager... du XXI^e siècle ?

Il a traversé le temps ce jardin ordinaire, mais essentiel cependant. Miroir d'une société, reflet de nos sociétés, c'est de lui, le potager, que naissent tous les jardins. Il traverse le temps et contient tous les savoirs. Quand il n'a pas été transformé ou détruit, l'ancien potager a souvent gardé ses murs, parfois, ses principales structures : couches, serre ou orangerie. Le travail de restauration est immense et il peut être aisé de se laisser aller au découragement. Pourtant il demeure un jardin à cultiver avant tout et pour tous. À l'heure où des questions nouvelles et décisives se posent – manger sainement, équitablement, durablement, acheter près de chez soi – son avenir est peut-être dans ce qu'il a toujours été, un jardin nourricier.

⁴¹ Extrait du *Manifeste pour un jardin engagé* écrit par Gilles Clément et affiché sur la grille d'honneur du potager-fruitier de La Roche-Guyon, depuis son ouverture au public.

Synthèse chronologique des principales publications relatives au potager

Vers 77 : Pline l'Ancien, *Historiae naturalis* (Histoire naturelle).

Vers 840 : Walafrid Strabon, *Liber de cultura hortorum* ou *Hortulus* (le petit jardin).

XII^e siècle : Ibn al'Awam, *Le livre d'agriculture*.

1373 : Pierre de Crescens, *Livre des prouffits champêtres et ruraux touchant le labour des champs, vignes et jardins*.

1393 : Anonyme parisien, *Le menagier de Paris*.

1551 : première traduction en français du *Res rustica* de Lucius Columelle.

1540(?) et 1563 : Charles Estienne et Jean Liébault, *Agriculture et maison rustique*.

1560 : Davy Brossard, *L'art & la manière de semer et faire des pépinières de sauvageaux, enter de toutes sortes d'arbres et faire vergiers, ensemble contenant plusieurs inventions nouvelles*.

1600 : Olivier de Serres, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*.

1607 : Elie Vinet et Antoine Mizauld, *La maison champêtre et agriculture (...) embellir les jardins, les entretenir & la façon d'user de la vertu des herbes et plantes*.

1638 : Jacques Boyceau de la Barauderie, *Traité de jardinage selon les raisons de la nature et de l'art*.

1651 : Nicolas de Bonnefons, *Le jardinier françois qui enseigne cultiver les arbres et herbes potagères, avec la manière de conserver les fruits et faire toutes sortes de confitures, conserves et masssepans*.

1669 : Jan Van der Groen, *Den Nederlandtsen Hovenier* (édition française en 1672).

1690 : Jean Baptiste de La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture*.

1700 : Louis Liger, *La nouvelle maison rustique ou économie générale de la campagne*.

1737 : Pieter De La Court Van Der Voort, *Les agrements de la campagne ou remarques particulières sur la construction des maisons de campagne plus ou moins magnifiques ; des jardins de plaisance & des plantages (...) et sur la manière de cultiver les plantes en avançant les saisons*.

- 1749 : M. de Combles, *L'école du jardin potager qui comprend la description exacte de toutes les plantes potagères, les qualités de terre, les situations, les climats qui leur sont propres, la culture qu'elles demandent, leurs propriétés pour la vie & leurs vertus pour la santé ; les différents moyens de les multiplier le tems de recueillir les graines, leur durée &c, la manière de dresser & de conduire les couches, d'élever des champignons en toutes saisons &c.*
- 1732-1750 : Abbé Noël-Antoine Pluche, *Le spectacle de la nature ou entretiens sur les particularités de l'histoire naturelle (...)*, seconde partie : contenant ce qui regarde les dehors & l'intérieur de la Terre.
- 1751-1772 : Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire des sciences, des arts et des métiers.*
- 1754 : commencé par Pons Augustin Alletz, poursuivi de 1783 jusqu'en 1796 par Thomas-François de Grace, puis repris par Jean-Claude-Michel Mordant de Launay, *Le bon jardinier.*
- 1763 : F. C. Le Bonnelle, *Le jardinier d'Artois ou les élémens de la culture des jardins potagers et fruitiers.*
- 1769 : publication à Liège du *Jardinier portatif* de Thomas de Grace (différentes éditions à différentes dates).
- 1770 : Jean-Roger Schabol, avec Antoine-Nicolas Dezallier d'Argenville, *La pratique du jardinage.*
- 1783 : Thomas de Grace, *Le jardinier portatif contenant ce qui concerne la culture générale de toutes les plantes potagères, des arbres fruitiers de toute espèce, de oignons & des plantes à fleurs, même les plus rares, & des arbres & arbrisseaux d'ornemens.*
- 1785 : traduction française de : Philip Miller, *The gardeners dictionary containing the methods of cultivating and improving all sorts of trees, plants, and flowers for the kitchen, fruit and pleasure gardens* (1^{ère} édition en 1731).
- 1825-1827 : Louis-Claude Noisette, *Manuel complet du jardinier maraîcher, pépiniériste, botaniste, fleuriste et paysagiste.*
- 1855 : Vilmorin-Andrieux et Cie, *Description des plantes potagères.*
- 1864 : Alfred Gressent, *Le potager moderne traité complet de la culture des légumes intensive et extensive.*
- 1900 : Vilmorin-Andrieux, *Catalogue général de graines.*
- 1913 : Lucien Clause, premier *Guide Clause.*
- 1929 : Karel Capek, *Zahradníkuv rok*, illustré par son frère Joseph (1997 : traduction en français : *L'année du jardinier*).

- 1950 : Pierre De Backer, *Le jardin des colons, avec explications et figurines illustré de 350 dessins*.
- 1962 : *Le bon jardinier*, encyclopédie horticole, 152^e édition (153^e édition et dernière édition complète publiée en 1992 en trois tomes).
- 2012 : Florent Quellier, *Histoire du jardin potager*.

Bibliographie

Ouvrages et articles

- BARRAU Jacques, *Les plantes potagères. L'album Vilmorin*, Bibliothèque de l'Image, 1996.
- BOUILLET M. N., *Dictionnaire universel des sciences, des lettres et des arts*, 1896.
- DE HARLEZ DE DEULIN Nathalie et al., *Parcs et jardins historiques de Wallonie*, 9 t., Namur, 1993-2008.
- DE LA QUINTINIE Jean-Baptiste, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture*, 1690.
- DE LIGNE Charles-Joseph, *Coup d'œil sur Beloeil et sur une grande partie des jardins de l'Europe*, Beloeil, imprimerie du Prince Charles-Joseph de Ligne, 1781.
- DE MAEGD Chris, *Hex. La genèse d'un jardin princier*, Fonds Mercator, 2007.
- DE SERRES Olivier, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 1600.
- DELWICHE Philippe, *Du potager de survie au jardin solidaire, approche sociologique et historique*, Nature et Progrès, éditions namuroises, 2006.
- E.P.C.C. DU CHÂTEAU DE LA ROCHE-GUYON, *Dossier de présentation du potager-fruitier du château de La Roche-Guyon*, 2016.
- KALISZ Serge, HANNAERT Pierre, « Gonthier : les grandes surfaces, après la vente à distance » dans *Le Soir*, 27 janvier 1995, p. 9 (URL : http://archives.lesoir.be/gonthier-les-grandes-surfaces-apres-la-vente-a-distance_t-19950127-Z091PR.html [dernière consultation le 25/10/2016]).

LECOEUR Aline, GUERRIER Dominique, SICHET Frédéric, *Le Pradel d'Olivier de Serres, pour une mise en valeur d'un grand domaine agricole du XVI^e siècle*, École d'architecture de Versailles, contrat d'étude non publié, C.E.A.A. « jardins historiques et paysages », 1996.

LIGER Louis, *La nouvelle maison rustique*, t. 2, 3^e partie, livre 1^{er}, 1777.

LITTRÉ Émile, *Dictionnaire de la langue française*, t. 4 (Q-Z), Paris, Librairie Hachette, 1874.

QUAIRIAUX Yves, PLATIAU René, BOUILLIEZ André, *Mariemont côté jardins*, Musée royal de Mariemont, 2005.

REY Alain (dir.), *Dictionnaire historique de la langue française*, t. 2, Paris, Le Robert, 1993 (nouvelle édition).

ROYEN Anne, *Étude évolutive du jardin potager du château de Modave*, note non datée et non publiée.

VERHULST L., « *La seigneurie du Châtelet, à Habay-la-Neuve* » dans *Le pays gaumais*, 1^{ère} année, n^{os} 2-3-4, 1940, p. 11-25.

Quelques sites Internet (dernière consultation le 25/10/2016)

Belgique

www.chateaufort-ecaussinnes.be
www.hex.be
[www.jardinsouverts.be/fr/nos-jardins/brabant-wallon/
chateau-de-court-saint-etienne](http://www.jardinsouverts.be/fr/nos-jardins/brabant-wallon/chateau-de-court-saint-etienne)
www.provincedeliege.be/fr/chateaudenjeay

France

www.chateaudelarocheguyon.fr
www.domsaintjeanbeauregard.com
www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/
www.potagerextraordinaire.com
www.royaumont.com/fr/le-potager-jardin

Angleterre

www.nationaltrust.org.uk/lists/our-top-kitchen-gardens