

Festival plantes & saveurs au potager

4^e édition

SAMEDI 30 septembre
DIMANCHE 1er octobre
2017

1/8

DOSSIER
DE PRESSE



*Habit de jardinier
Nicolas-Larmessin*

Association Culturelle du Château de la Bourbansais
« Festival plantes & saveurs au potager »

CHÂTEAU ET JARDINS DE LA BOURBANSAIS
35720 Pleugueneuc
Entre Rennes et Saint-Malo RN 137

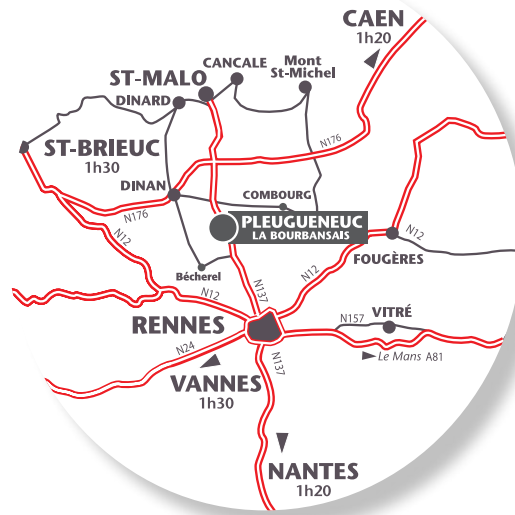
assoculturelle@labourbansais.com
<http://www.labourbansais.com/festival-2017/>



Festival plantes & saveurs au potager

4^e édition

SAMEDI 30 septembre
DIMANCHE 1er octobre
2017



2/8

Situé entre Rennes et Saint-Malo, au cœur d'un vaste et agréable domaine de plus de cent hectares, le Domaine de la Bourbansais abrite son Château, majestueuse demeure de la fin du XVI^e siècle, ses Jardins « à la Française », labellisés « Jardins remarquables », dès 2005 et son Jardin potager et floral nouvellement restauré, salué par le *Prix Villandry 2012, 1^{er} Prix du Concours National des Jardins Potagers 2013, Membre de l'Association nationale des Potagers de France en 2015.*

Pour mettre ces jardins à l'honneur, nous organisons le week-end du 30 septembre et 1er octobre 2017 autour du Château, la quatrième édition de la manifestation « Festival plantes & saveurs au potager », en présence des meilleurs professionnels producteurs, et de nos 7000 visiteurs attendus.

THÈME PLANTES

« Festival Plantes & Saveurs au Potager » souhaite promouvoir le végétal, le jardin et la gastronomie autour des pépiniéristes, paysagistes, créateurs, plantes inhabituelles, nouvelles, redécouvertes, objets de jardin, libraires, associations et le marché de fruits et légumes pour présenter et vendre leurs productions (*Liste des exposants 2016 en pages 7 et 8*).

THÈME SAVEURS

La présence du chef John Pujol, de Tok&Cook, Restaurant gastronomique éphémère permettra de mettre l'accent sur le thème des saveurs potagères et faire frémir vos papilles avec de savoureuses créations.





le Festival en images....

Journées plantes &
saveurs au potager

4^e édition

SAMEDI 30 septembre
DIMANCHE 1er octobre
2017

3/8



Discussion autour d'Alain Baraton



« Prix Louis de Lorgeril » pour récompenser la « mise en valeur des plantes » d'un stand avec A. Baraton, et le Président de L'A.P.J.B.



Gastronomie avec Julien Lemarié, Chéf étoilé chez LeCoq-Gadby



Dédicaces avec Nicole Thépault et Dominique Mansion



Expo photos de C. Dressayre



Pépiniéristes producteurs spécialisés



Librairie botanique La Nef



Artisanat de jardin C. Chomy



Utilisation des plantes sauvages avec M. Londres



Le marché des légumes anciens



Journées plantes & saveurs au potager

4^e édition

SAMEDI 30 septembre
DIMANCHE 1er octobre
2017

4/8

Les bons plants de la Bourbansais

Le domaine de la Bourbansais, à Pleugueneuc, organise le festival Plantes et saveurs au potager, ce week-end. L'occasion de rencontrer des spécialistes, de se balader et faire des achats variés.

Entretien



Olivier de Largent, propriétaire de la Bourbansais.

Comment est né ce festival ?

Nous avons complètement restauré le potager du domaine de la Bourbansais en 2012. Il est classé monument historique et on a tout de suite vu que les visiteurs du parc zoologique étaient ravis de le découvrir. On a cherché une façon de le mettre en lumière et c'est comme ça qu'est née l'idée d'un festival complet.

Pourquoi associer plantes et saveurs ?

Ce potager, qui date du XVII^e siècle, correspond bien aux attentes d'aujourd'hui. Les gens ont envie de revenir à des plaisirs simples, en ont marre de la malbouffe, ils viennent chercher au festival un lieu d'échange et de partage d'expériences. C'est l'occasion de promouvoir la biodiversité au sens large, de conserver et multiplier les bonnes pratiques du jardinage, d'acheter des espèces végétales que l'on ne trouve pas dans les circuits habituels de distribution.

Comment se déroule le week-end ?

Samedi et dimanche, on accueille le public autour du château. Les exposants s'installent dans les jardins du carrousel. Un peu plus loin, il y a le potager d'un hectare, à visiter seul ou accompagné. Des animations



Le festival est l'occasion de découvrir des espèces rares dans le potager classé monument historique et sur les stands d'une soixantaine d'exposants.

rythment les deux jours. On a, par exemple, une conférence à 14 h 30, samedi et dimanche, avec Claude Londres qui racontera comment l'alimentation humaine a évolué depuis les hominidés. On peut aussi assister à des ateliers de taille de bois ou composer un massif.

Les exposants viennent de loin ?

Ils sont 63 et viennent de toute la France. La majorité vient de l'Ouest mais certains arrivent spécialement de Dordogne ou de Charentes. Ce sont tous des passionnés, souvent collectionneurs, qui sont intarissables sur leur spécialité. L'un ce sera

les hortensias, l'autre les plantes aquatiques. Ils donnent plein de conseils, racontent des histoires et le public adore ça.

On peut aussi repartir avec un meuble, un livre, une crème de beauté ?

Oui ! C'est comme un grand marché avec des produits bio, des artisans locaux, des éditeurs pour se nourrir sous toutes les formes.

Et ça marche ?

On a de plus en plus de monde. La première année, on a eu 4 800 visiteurs. L'an passé, près de 7 500 sont

venus, il y a tous ceux qui aiment les jardins, les curieux, les familles. Avec le billet d'entrée, on peut même assister gratuitement à notre spectacle avec la meute de chiens et celui de la fauconnerie.

Karin CHERLONEX.

Samedi 24 et dimanche 25 septembre, de 10 h à 18 h, domaine de la Bourbansais, à Pleugueneuc. Tarifs : 5 € et 2 € pour les 3 à 12 ans. L'entrée pour le zoo est une billetterie à part.

PLEUGUENEUC

7500

visiteurs au festival Plantes et Saveurs au Potager

Samedi 24 et dimanche 25 septembre, le parc du château de La Bourbansais, à Pleugueneuc, accueillait la 3^e édition de son festival « Plantes & Saveurs au Potager ». 7 500 visiteurs se sont déplacés. Un record pour cette manifestation qui a vraisemblablement trouvé son public ! 63 exposants présentant plantes rares et de collection, créations artisanales ou encore produits gastronomiques étaient présents. Visite du jardin potager, spectacles de fauconnerie, de chiens de chasse ou encore ateliers et conseils de jardinage ont ponctué ces deux journées qui ont encore bénéficié d'un temps ensoleillé.

Les organisateurs sont très heureux de cette fréquentation exceptionnelle. « C'est encore une belle opération qui nous conforte dans le bien-fondé de cette action que nous réitérerons l'an prochain sur le week-end des 23 et 24 septembre », souligne Xavier Coadic, le responsable de la culture et de la communication du parc. Le rendez-vous est pris !



Cette 3^e édition de Plantes & Saveurs au Potager a su attirer un nombre de visiteurs record.



Journées plantes & saveurs au potager

4^e édition

**SAMEDI 30 septembre
DIMANCHE 1er octobre
2017**

5/7





Festival plantes & saveurs au potager

4^e édition

SAMEDI 30 septembre
DIMANCHE 1er octobre
2017

6/7

Le potager

I - L'EMPLACEMENT

Jouxtant les Jardins à la Française, le potager s'étend sur quatre vastes carrés, d'une surface totale de plus d'un hectare. Il existe encore aujourd'hui les ruines des serres et le fruitier témoignent de l'activité botanique achevée dans les années 1990.

II - TÉMOIGNAGE HISTORIQUE

Les nombreuses archives du Château et du « Fonds Lorgeril » des archives départementales attestent une activité botanique et potagère à la Bourbansais depuis 1690. Les jardins potagers, dénommés « petits et grands jardins » ont constamment été entretenus et mis en culture. Les seigneurs de la Bourbansais, les sieurs Huart et d'Armaillé, puis Lorgeril ont régulièrement planté et cultivé de nombreuses espèces d'arbres fruitiers et de légumes, recherchant toujours de nouvelles espèces. Le potager-vivrier avait autant d'importance que les « jardins à la française ». **Une des cultures les plus remarquables fut celle des asperges, si prisées qu'il fallut faire garder le potager, suite à de nombreux vols.**

III - UN PERSONNAGE EMBLÉMATIQUE

Louis de Lorgeril (1778-1842), directeur général de l'agriculture de Louis Philippe a utilisé ses vastes terrains de la Bourbansais pour développer et promouvoir de nouvelles plantes et techniques agricoles. **Ami de Vilmorin, il crée dès 1815, les « comices agricoles », société encore vivante de modernisation de l'agriculture.** Il s'intéresse aux légumes, aux engrais et crée une société de pomologie afin d'améliorer les différentes espèces de pommiers bretons. Le potager de la Bourbansais est alors un condensé des nombreux travaux réalisés par celui qu'on a nommé le « premier des agronomes bretons ».

Les jardins « à la française »

« Le jardin à la française », tel que ceux inspirés par André Le Nôtre sous le règne du Roi Soleil, exprime la volonté de corriger la nature pour y imposer de l'ordre et de la symétrie en opposition au jardin anglais.

Ce modèle français, qui a été imité par de nombreuses cours royales européennes, revêt un enjeu politique. Il marque la grandeur et la maîtrise du monarque, il est aujourd'hui encore la référence ultime de la maîtrise paysagère.

Les premiers « jardins à la française » datent du XV^e siècle : ils s'inspiraient des « jardins italiens » de l'époque et se caractérisaient par la recherche de la perfection, de la maîtrise sur la nature et par l'utilisation de figures géométriques et de surfaces d'eau intégrées à la végétation. Il n'est donc plus seulement un lieu de promenade et de culture potagère, mais il est le prolongement du château, et à ce titre, il se doit de répondre aux critères de l'architecture de la demeure.

À La Bourbansais, il se prolonge au sud par une très belle perspective de plus de 800 mètres de long, classée Monument Historique depuis 1957.



IV - UN POTAGER PÉDAGOGIQUE

L'équipe de la Bourbansais utilise le potager recréé pour en faire un outil pédagogique pour ses différentes clientèles. S'inspirant du « Potager du roi » de Versailles, elle propose à tous les publics des visites guidées, basées sur l'histoire des plantes, des légumes et des jardins...



La statuare, avérée datant de 1756, en très bon état, représente des personnages de la mythologie antique : Dieu Pan, Sphinges, Putti, et pots à feu que l'on retrouve sur les toitures...

L'Orangerie, construite en 1740 est à demi-enterrée pour lui permettre de garder une température haute et constante.

À noter la présence du « saut du loup », fossé creusé qui clôture le domaine permettant de protéger le château pour en défendre l'entrée sans en borner la vue et sans changer complètement la perspective du parc.