

## Dans les jardins ensoleillés de Touraine

\*\*\*

25 septembre 2014

\*\*\*

par Charles Dereix – photos Hélène Lecoœur et Alain Le Jan

Dure journée pour des ingénieurs généraux qui ont eu au long de leurs carrières des responsabilités dans l'aménagement rural et la politique agricole ! Le matin, ils se sont fait accrocher sur un château d'eau trouant effectivement l'horizon depuis les terrasses du **parc de Valmer**. L'après-midi, c'est le « *prince paysan* », notre hôte de **La Bourdaisière**, qui dénonçait l'agriculture d'aujourd'hui, monospécifique, poussée par la PAC à grands renforts d'entrants, tout orientée vers le produire plus et synonyme de « *mal-bouffe* » ! Mais surtout belle journée ! Sous un soleil radieux, les jardins de Valmer étincelaient, les tomates de **La Bourdaisière** éclataient de couleurs !



La Bourdaisière : les explications de Nicolas, chef jardinier

Participaient à la journée : **Jean-Louis Besème et Brigitte Langlois, Jean-Pierre et Marie-Françoise Bigre et Claudine Portero, Michel et Annie Calès, Philippe et Zsuzsa Cros, Charles Dereix, Jean-Marc et Martine Frémont, Christian et Marie-Eugénie Fresquet, Dominique et Bernadette Gagey et Odile Terneaud, Jean-Marie et Agnès Hirtz, Jean et Odile Jaujay, Constant et Hélène Lecoœur, Alain et Élisabeth Le Jan, Daniel et Claudine Viard, Jean-Joseph Michel.**

### Sous le charme de la Renaissance

Ne cherchez pas le château de Valmer, il a été totalement détruit en 1948 par un feu provoqué par un fer à repasser oublié sur la table. « *Pendant de nombreuses années, nous raconte notre hôte, **Alix de Saint-Venant**, propriétaire des lieux et architecte-paysagiste de l'école de Versailles, les murs noircis sont restés debout, c'était sinistre ; il y a 20 ans nous les avons abattus et sur leur emprise même, nous avons planté des ifs* ». Les ifs ont poussé, ils ont été taillés à hauteur des anciennes portes et fenêtres ; se dessine ainsi la silhouette verte des bases de l'ancien château ! La belle maison de tuf bien blanc du XVII<sup>ème</sup> siècle que l'on voit en arrière n'est donc pas le château, c'est le Petit Valmer, à l'époque maison du régisseur et aujourd'hui demeure des propriétaires.

Le domaine de Valmer est constitué de 300 ha de parc, 5 ha de jardins et 30 ha de vignoble de l'appellation Vouvray ; c'est le vin qui permet d'entretenir les jardins, certains d'entre nous se sont donc sentis obligés d'en acheter quelques bouteilles ! Le domaine a été créé en 1520 par Messire **Jehan Binet**, maire de Tours, maître d'hôtel du roi et de la reine. Dans cette période de début de la Renaissance, il répond aux canons de la mode italienne avec des terrasses exploitant le dénivelé de la colline. Par chance, les propriétaires successifs ont manqué d'argent : le dessin des jardins n'a pas été modifié, ils gardent leur ambiance Renaissance.

Du très remarquable *Sophora japonica* pleureur -pardon le nom botanique est dorénavant *Styphnolobium japonicum*-, dont les branchages se répandent sur les murs des douves à la façon des cheveux d'une Mélisande romantique, jusqu'au jardin potager, la promenade est joyeusement et sagement guidée par **Alix de Saint-Venant**. Elle nous permet d'admirer les grands et beaux arbres du parc, chênes, cèdres ou pins Laricio, les terrasses depuis lesquelles donc la vue est perturbée par ce damné château d'eau inopportunistement planté sur le coteau d'en face (vivement que les arbres de la forêt voisine repoussent et le dissimulent !), les charmilles et les topiaires, la charmante -mais fraîche !- chapelle troglodytique ou le pigeonnier dans lequel, à l'époque des guerres de religion, était effectivement caché le trésor du château, et les douves sèches, décoratives, dans lesquels **Madame de Saint-Venant** a installé tout un foisonnement de plantes dûment étiquetées -une belle collection notamment côté ombre d'Hydrangéacées : elles étaient bien belles en cette journée printanière du 25 septembre !

### Kiss me over the garden gate !

Traditionnellement, le jardin potager, clos de murs, était installé à l'écart pour que cet équipement utilitaire reste dissimulé aux regards -en tout cas jusqu'à **Marie-Antoinette**. Sa dimension, un hectare, permettait de nourrir les 40 personnes qui occupaient le château. Traditionnellement aussi, il était dessiné en un carré coupé en quatre plus

petits carrés avec au centre un bassin circulaire ; ce dessin très esthétique est avant tout pratique : des carrés pour planter droit, en rang, et un rond au milieu pour arroser de la même façon l'ensemble des cultures. Les propriétaires actuels ont entrepris de refaire ce potager à la fin des années 90 « *pour manger des bonnes choses toute l'année* ». La culture n'est pas strictement biologique mais aucun produit chimique de synthèse n'est utilisé ; les équilibres naturels sont recherchés : crapauds et hérissons sont des auxiliaires très appréciés dans la lutte contre insectes, limaces, escargots -contre ces derniers, **Alix de Saint-Venant** ajoute tout de même le piège à bière : « *les escargots meurent heureux ! Mais laissez les bords dépasser un peu sinon trop d'insectes viendront profiter de l'aubaine* » ! Là encore, c'est tout un assortiment de plantes traditionnelles, locales ou plus lointaines que notre jardinière paysagiste s'amuse à planter -et n'hésite pas à en donner des graines à qui en demande ! Et c'est dans ce jardin potager que nous avons vu également ce *Polygonum orientale* qui répond au doux nom de, en français cette fois, « *embrasse-moi au-dessus de la grille du jardin* ».



Dans les jardins de Valmer

Le domaine **de la Bourdaisière** nous maintient dans l'ambiance Renaissance toscane. Château-Hôtel (30 chambres), parc de 60 ha, jardins, potager de la mi-XIX<sup>ème</sup>, nous y sommes accueillis par le prince **Louis-Albert de Broglie** qui, avec son frère, a racheté le domaine en 1991. Personnage flamboyant, le « *prince-paysan* », comme il aime à se désigner, a dès le début voulu installer ici un lieu d'observation et de diffusion des connaissances, centré sur la tomate, et, au-delà, un laboratoire de recherche sur la production et l'indépendance alimentaire des territoires.

### Ré-enchanter le monde



Les tomates de La Bourdaisière

« *En 1992, nous avons planté 40 espèces de tomates de plusieurs formes, plusieurs couleurs, plusieurs goûts ; nous sommes vite passés à 300, nous sommes aujourd'hui à plus de 600. Dans ce contexte du milieu des années 90 avec les crises de la dioxine ou de la vache folle, notre objectif était de travailler sur le rapport au vivant, sur une alimentation de qualité, sur une agriculture qui nous mette en harmonie avec ce que nous mangeons. En 2001, j'ai racheté la société des éditions Deyrolle, célèbre pour ses planches scolaires, ses « leçons de chose » et présente dans plus de 120 pays ; c'était pour moi le moyen de traiter le sujet de façon à la fois scientifique et esthétique : plus c'est beau, plus les gens regardent, s'y intéressent.* »

Rapide coup d'œil à la boutique du Domaine : effectivement, les éditions Deyrolle publient des ouvrages qui donnent envie !

Aujourd'hui, le cheval de bataille du « *prince-paysan* » est la permaculture : « *il faut installer 50 à 100 000 micro-fermes en France* ». Le ministre, nous dit-il, est réceptif à ce concept d'une agriculture à impacts positifs en termes de santé, d'écologie, d'emploi, d'économie des territoires. Le modèle est « *écologique, résilient, abondant* » ; il fonctionne sur des intrants verts et privilégie la culture sur butte. Le domaine a inauguré sa micro-ferme le 11 octobre 2013 : sur 1,4 ha, il s'agit au bout de 4 ans et avec 3 salariés de produire 100 000 €/an de chiffre d'affaires. « *Ré-enchanter le monde* », « *mettre en harmonie ce que l'on produit et ce que l'on consomme* », « *la richesse des territoires, ce sont les produits identitaires du territoire* » ; oui, **Louis-Albert de Broglie** est convaincant quand il expose ses projets. Incontestablement, l'expérimentation qui est menée ici -au moment où, dans un autre lieu, c'est le projet d'une ferme de 1.000 vaches qui s'installe- mérite d'être suivie avec attention.

## Rouge, jaune, rose, verte, orange, noire

La tomate peut avoir toutes ces couleurs ! Les fameuses tomates **de La Bourdaisière**, c'est d'abord dans nos assiettes que nous les avons découvertes ... et appréciées ! Aujourd'hui, nous explique **Nicolas**, le chef jardinier, le potager en accueille 657 variétés. Passons sur le statut de « variété » qui n'est pas tout à fait clair : variété de lignée ou de population, les tomates **de La Bourdaisière** viennent de partout -il y aurait 12 000 variétés à travers le monde- et il n'est pas impossible que tels ou tels plants étiquetés sous des noms différents ne soient de fait la même variété. Demandant un peu de chaleur et peu d'humidité, toutes poussent à peu près mais n'ont pas forcément de goût. La culture des tomates est organisée sur 4 grands carrés (toujours le même schéma !) divisés en petits carrés ou chaque variété est représentée par deux pieds. Des œillets d'Inde sont très présents pour éloigner les insectes ; seuls, la bouillie bordelaise, le soufre et le bicarbonate sont utilisés pour les traitements. Les graines sont soigneusement récoltées, classées et conservées ; les semis sont réalisés chaque printemps sous la serre qui date de 1840. Chaque année, le jardin-conservatoire est ainsi recomposé. Quelques conseils aux jardiniers amateurs : pincer les feuilles pour avoir plus de fleurs est une « bêtise » : inutile de le faire, la tomate fleurit naturellement beaucoup. En revanche, enlever les feuilles basses qui touchent le sol est une bonne chose pour éviter le mildiou ou le chancre.

Sous la conduite de **Nicolas** et sous le soleil de cette belle journée, la promenade fut délicieuse entre cette multitude de tomates puis, un peu plus haut, de dahlias. Ah, cultiver son jardin !



*Devant le château de La Bourdaisière*



*Les explications du « prince-jardinier »*

Valmer, La Bourdaisière, la Touraine regorge de jardins enchanteurs, Villandry, Elsie, Rivau, Amboise, Ussé, Chanteloup ou encore Chédigny et ses 700 rosiers, Chaumont et son festival international des Jardins... À **Philippe** et **Zsuzsa Cros**, magnifiques organisateurs de cette belle journée qui nous proposaient de la renouveler sur d'autres de ces lieux de beauté, nous répondons tous : oui et encore merci !