

Sur les chemins de Versailles

Visite du 22 octobre 2013

par Charles Dereix – photos Alain Bernard



Participants : Guillaume Benoit, Alain Bernard, Jean-Pierre Bigre, Jean-Marie Cornet, Patrick Crézé, Zsuzsa Cros, Charles Dereix, Jean-Marie Ducat et son épouse, Jean-Marc Frémont, Christian Fresquet et son épouse, Michel de Galbert, Jean-Claude Guérin, Agnès et Jean-Marie Hirtz, Jacques Joly et son épouse, Constant et Hélène Lecoeur, Jacques, Brigitte et Sophie Mordant, Chantal Rey, Anne-Marie Ropert, Stevens Dominique et Kintz Christiane, Jacques Sturm et son épouse.

Magnifique journée versaillaise pour les 29 participants réunis autour de **Michel de Galbert**, grand organisateur d'un programme forcément royal : le Potager du Roi et l'ENSP le matin, l'Orangerie, les bosquets et les fontaines du château l'après-midi et, pour clore la journée, une conférence sur *Le Nôtre*. Passionnant. Superbe.

L'École nationale supérieure du paysage est installée sur le site du Potager du Roi. Elle s'inscrit dans la lignée historique des établissements de formation qui se sont succédé ici depuis la création en 1848 de l'École centrale d'agriculture de Seine et Oise puis, en 1873, de l'École nationale d'horticulture, premier établissement d'enseignement du tout nouveau Ministère de l'agriculture et qui comprenait déjà une chaire de l'art des jardins. En 1976, l'École du paysage est créée au sein de l'École d'horticulture ; en 1995, elle prend en charge l'intégralité du site. En quatre ans, elle forme, selon les mots de son directeur, notre collègue **Vincent Piveteau**, ces paysagistes DPLG qui ont la particularité d'aborder à la fois la dimension intimiste du jardin et les grandes échelles territoriales, et de le faire à travers un art à deux dimensions, celle de l'architecte qui transforme l'espace et celle de l'ingénieur du vivant qui façonne une œuvre qui, lorsqu'il la livre, n'est aucunement achevée : elle va vivre, croître et se transformer avec le temps.



C'est donc l'ENSP qui gère le Potager du Roi. Elle dispose ainsi pour ses 70 élèves d'un terrain idéal d'expérimentation et d'apprentissage de 9 ha, à la fois lieu d'histoire et de mémoire et site d'excellence en agronomie et culture des fruits et légumes comme dans l'art du jardin. Certes l'histoire est partout au long de ces longs murs -dont certains s'écroulent tout soudain, heureusement avant que le public ne soit entré!- mais la nostalgie est nulle part. L'enseignement du créateur, **Jean-Baptiste La Quintinie**, à partir de 1678, y perdure en effet pleinement sous la forme du souci permanent d'innovation qui le caractérise depuis le premier jour. L'innovation était bien nécessaire lorsqu'il s'agissait de fournir quotidiennement la table du Roi en fruits et légumes, et d'y apporter des saveurs, des couleurs, des formes toujours nouvelles.

Innovation sur les espèces, sur les variétés, sur les techniques de taille fruitière et de production forcée des fruits et des légumes. Oui, le directeur **Antoine Jacobson**, ingénieur agronome américain et historien français, a certainement raison : aujourd'hui, s'il revenait, **La Quintinie** introduirait des OGM dans le potager. Plus sagement, l'innovation se traduit aujourd'hui par une introduction prudente et mesurée, non pas des OGM, mais du « bio » ! Au XVIIe siècle, on n'était certes pas dans l'agriculture biologique, que l'on consacre aujourd'hui, mais dans un système productiviste qui manipulait le plus possible la nature pour lui faire produire ce qui correspondrait le mieux au bon plaisir du Roi.

En revanche, le modèle du circuit court, que l'on promeut également aujourd'hui, était déjà bien en place ; le lien était immédiat entre le Potager du Roi, site de production, et la salle à manger du château, site de consommation.

Et une forme d'économie circulaire prévalait du jardin aux cuisines puis aux écuries de la place d'Armes où les restes étaient donnés aux chevaux dont le fumier était ensuite ramené dans les carrés du Potager.

Le Potager du Roi accueille aujourd'hui 30 000 visiteurs payants (et autant de visiteurs gratuits, scolaires principalement) dont beaucoup repartent avec quelques fruits ou légumes achetés à la boutique. Il produit annuellement 30 tonnes de fruits et 20 de légumes. Il garde sa dimension expérimentale, conserve le plus intéressant de l'ancien et introduit du nouveau. Ainsi pour les poires : **La Quintinie** en avait essayé 300 variétés et en cultivait 70 ; aujourd'hui le Potager en cultive 143. Ces espèces, ces variétés « curieuses » sont réservées aux visiteurs : il n'y en a évidemment pas assez pour tout le monde, donc pas de vente par correspondance, pas de contrat avec les grands épiciers de la place de la Madeleine ! A l'exception d'un partenariat avec le fabricant de thés Nina's et de la fourniture d'une tonne de poires au pâtissier Lenôtre (évidemment !) pour sa bûche de Noël, c'est exclusivement le visiteur qui achète ces fruits et légumes. Cette politique du Potager s'inscrit dans sa volonté de changer le regard de nos concitoyens sur le jardinage et de les amener à mieux produire les fruits et légumes, et à façonner de beaux jardins. L'esprit de **Le Nôtre** et celui de **La Quintinie** soufflent encore sur le Potager royal.

Avec l'Orangerie, on reste dans ce domaine d'une nature sinon manipulée du moins maîtrisée. Et choyée. Construite par **Jules Hardouin-Mansart**, de 1681 à 1684, l'Orangerie conserve une température minimale de 5°C même lorsqu'il fait -20° à l'extérieur. Les végétaux y sont rangés d'octobre à mai ; ils sont arrosés tous les 40 jours ; on ouvre progressivement les fenêtres à partir de février pour « durcir » les plantes et éviter une chute brutale des feuilles en sortie.



L'Orangerie de **Louis XIV** participait, comme les bosquets au long desquels notre mentor, **M. Baron**, nous a ensuite guidés, de l'objectif d'impressionner, d'éblouir. A l'origine, elle était entièrement dédiée aux agrumes : orangers, citronniers, pamplemoussiers. Aujourd'hui, la liste s'est ouverte aux phoenix, lauriers roses, oliviers, grenadiers, etc. Lorsqu'ils n'embellissent pas le château, l'Elysée ou Matignon, et avant d'être mis à l'abri pendant la mauvaise saison, les 1 500 « *sujets* » constituent ce beau jardin de l'Orangerie de 3 ha au pied de l'aile Ouest du château. Les caisses sont de bois de chêne et de fonte ; dans sa caisse, un grand palmier pèse 5 tonnes ; les plus vieux orangers ont 180-200 ans... Oui, du grand art !



Du grand art ? L'ennui à Versailles, c'est que les expressions enthousiastes s'imposent partout, tout pousse à l'hyperbole -c'était d'ailleurs bien l'objectif ! Que dire en effet des fontaines ? Comment qualifier ce système si ingénieux qui permet d'ajouter l'eau jaillissante à la beauté de la nature, aux charmes des végétaux et à la grâce de la musique. Notre petit groupe, on peut le dire, a été « bluffé » et combien séduit lorsque, sous les directives précises de notre guide, **Daniella Malnar**, trois d'entre nous ont manœuvré les imposantes clés de fontainier pour ouvrir les vannes et déclencher les eaux, les jets et les cascades du bosquet des Rocailles. Une joie de gamin, un enchantement !



L'installation du réseau des fontaines, à l'époque du grand Roi, a nécessité des travaux très importants pour faire venir l'eau jusqu'à un point haut à partir duquel le système peut fonctionner par gravité, sans moteur, avec seulement le doigté des fontainiers pour ouvrir les vannes au bon endroit, au bon moment : il y en a 70 à manœuvrer pendant les spectacles ! Aujourd'hui, le fonctionnement du réseau est très proche de ce qu'il était à l'origine. Le principal changement réside dans l'approvisionnement en eau : le réservoir principal est celui de Montbaouron, 47 000 m³ (cote 152). Il alimente les deux réservoirs sous terre, 3 400 m³, et dessert successivement les bassins inférieurs de la Terrasse puis ceux en contrebas. L'eau est déversée dans le grand Canal (cote 130) d'où un système de pompage permet de la remonter jusqu'au réservoir de Montbaouron.

Le réseau de canalisations couvre 35 Km. La mise au point de canalisations en fonte en 1682 a constitué un progrès considérable par rapport aux conduites en bois, en terre cuite ou en feuilles de plomb. Beaucoup plus résistantes et six fois plus économiques que le plomb, elles constituent l'essentiel du réseau. En cette année **Le Nôtre**, un grand projet est en cours, la restauration complète du bassin de Latone, 713 m², 72 jets et 2 gerbes, construit en 1668 par **André le Nôtre** et modifié en 1686 par **Jules Hardouin Mansart**. Le chantier est considérable puisqu'il s'agit de tout démonter pour remettre à neuf et à l'identique l'ensemble du système hydraulique jusqu'aux ajutages d'origine qui assurent ces jets d'eau compacts au départ puis qui s'épanouissent en queue de paon ! Le coût des travaux, 8M €, est pris en charge par un fonds gestionnaire de patrimoine et donc philanthrope. Rendez-vous en avril 2015.



Année Le Nôtre donc : il y a quatre cents ans, naissait **André le Nôtre**, le « roi des jardiniers ». Selon le joli texte de **Gérard de Bruminade** (*), « dans l'orbe d'un roi Soleil, Le Nôtre, à nul autre pareil, de terres ingrates fit jaillir des merveilles ». Sous ce patronage prestigieux, l'ENSP a décidé d'organiser un cycle de conférences sur le thème « **Le Nôtre, de l'héritage à l'action** ». Le sujet de la soirée du 22 octobre portait sur « *La promenade, mouvement, point de vue* » et était traité par trois intervenants, **Catherine Szanto**, paysagiste et architecte, **Alain Freytet**, paysagiste et **Mathias Poisson**, artiste.



S'appuyant sur le célèbre texte de Louis XIV « *Manière de montrer les jardins de Versailles* », **Catherine Szanto** recommande au promeneur d'être ouvert aux sollicitations des qualités spatiales poly-sensorielles des lieux parcourus. Le jardin est fait pour être vu et parcouru. La promenade invite à un dialogue spatial avec l'œuvre ouverte que constitue le jardin, ses sous-espaces emboîtés, ses discontinuités sensibles ; elle permet de trouver réponse au désir de comprendre le site.

Alain Freytet cherche plutôt à proposer au promeneur une stratégie émotionnelle forte. Pour cela, il repère les motifs naturels ou humains qui animent le paysage et trace le chemin pour mettre en scène ces motifs, les rendre remarquables, comme autant de points de repère, comme autant de sources d'émotion. L'information, la compréhension du site, ce n'est pas sur le terrain que le visiteur va la trouver (pas de panneau : il doit garder

*Télérama, hors-série Le Nôtre, 2013

l'impression qu'il est le premier à passer ici !) mais dans la maison de site ou sur des dépliants.

Cette stratégie de l'émotion passe, au bord du lac de Vassivière (Limousin), par un travail avec un conteur : celui-ci imagine une légende que le paysagiste traduit au long du chemin par des sculptures ou des traces mettant en scène le drame de cette belle jeune fille poursuivie par des hommes cruels... La promenade devient lecture de conte.

Sur le site du maquis du Thouraud (Creuse), le paysagiste réussit à donner âme à un monument sinistre, inexpressif et difficile d'accès ; il trace un chemin au long duquel il reconstitue les conditions de vie des 15 jeunes garçons dans ce chaos de pierre et de végétation où ils ont été massacrés. A travers cette image fracturée, l'identification est immédiate, l'émotion intense.

Artiste-promeneur, **Mathias Poisson** conteste le côté tellement directif du texte de Louis XIV. Non, la promenade doit être libre, il ne faut rien imposer, il faut aller à son rythme ; comme **Jean-Jacques Rousseau**, il considère que la promenade, c'est la liberté. Et elle doit se vivre avec tous nos sens et dans toutes les expressions de chacun d'eux : le toucher par la main n'apporte pas la même sensation que le toucher par le pied. Avec son « *agence touriste* », il propose ainsi des formes de promenade inédites, avec des lunettes qui font voir flou ou des masques qui font voir à travers un petit trou ou encore les yeux fermés... Et dans des sites qui sont tout sauf des sites touristiques, mais il y a toujours quelque chose à voir. Sur les sentiers « *reconnus* », type GR, il propose des chemins de traverse.

Ainsi, faire partager la nature, faire partager la beauté, faire partager l'émotion, de **Le Nôtre** à aujourd'hui, cela peut prendre des formes ou, plutôt, « *prendre des chemins* » tellement variés !

