



## ||| JARDIN NATUREL |||

# Le Château du Lude La grandeur des jardins potagers

**Samedi 2 juin 2012, le Château du Lude un des châteaux de la Loire, était le lieu où il fallait être pour tout jardinier passionné ! Au programme : la fête des jardiniers sur la grande terrasse durant tout le week-end et la remise du prix Pierre Joseph Redouté, récompense décernée au meilleur livre de jardin et de botanique paru dans l'année. Et surtout, la possibilité de découvrir ce cadre idyllique et charmeur ! Excellente occasion pour Nature en France de visiter les potagers du château et d'échanger avec un des jardiniers, et bien sûr, avec la maîtresse des lieux, la Comtesse Barbara de Nicolaj.**



**A**u Château du Lude dans le département de la Sarthe, j'ai découvert toute l'importance que les potagers prennent dans la vie des gens et le bonheur qu'une simple fleur, un fruit, ou un légume peuvent apporter. La journée était ensoleillée et l'ambiance conviviale. À l'occasion de la 19<sup>e</sup> édition de la fête des jardiniers, une cinquantaine d'exposants prenait place sur la terrasse principale du château : une bonne majorité de pépiniéristes mais aussi des collectionneurs de fruits et légumes qui présentaient parfois de nombreuses variétés, des associations de protection de la nature telles que Sarthe Nature Environnement qui prônait une charte pour jardiner de manière responsable et écologique (avec zéro pesticide), un apiculteur passionné et ses nombreuses variétés de miels (miel toutes fleurs, miel de tilleul, de tournesol, etc.) ainsi qu'une ruchette d'observation occupée par quelques abeilles noires. On achetait mais on dialoguait aussi beaucoup sur

la manière de cultiver. Sur un stand de plants bouturés et greffés, beaucoup de visiteurs interrogeaient le professionnel : « Comment faire pour greffer mes plants de rosiers ? Et pour mes plants de tomates ? » ou encore, « J'ai un problème avec un plant bouturé ou greffé, comment faire ? » L'horticulteur partageait avec générosité ses connaissances : « Lorsqu'on choisit une plante, elle peut être intéressante pour ses fruits mais elle n'aura peut-être pas des capacités racinaires importantes. Ce qui est bien avec la greffe, c'est qu'on sélectionne une plante qui a des racines très développées et une autre qui a de belles fleurs et on en crée une troisième. C'est un mariage entre deux individus. La tomate greffée donne ensuite jusqu'à trois fois plus de tomates qu'un plant d'origine et elle supporte mieux les maladies. »

### La remise du prix Pierre-Joseph Redouté

Les propriétaires des lieux, Barbara et Louis-Jean de Nicolaj étaient naturellement présents. La Comtesse Barbara de Nicolaj, par ailleurs présidente de l'association *Les parcs et jardins du Maine*, n'était autre que l'initiatrice de la fête des jardiniers au château en 1994. Au sein de son association, elle a également imaginé un prix qui récompenserait les meilleurs livres de jardin puis de botanique. « Il y avait tellement de publications de livres. Nous voulions en distinguer quelques-uns ! » explique Barbara de Nicolaj. Elle a fait un sondage auprès de Martine Gérardin, journaliste et directrice des rédactions



La vue d'une partie du jardin potager du château du Lude.

du groupe Rustica qui lui a immédiatement apporté son aide et lui a trouvé le nom du prix : *Pierre-Joseph Redouté*, un célèbre peintre de fleurs. C'est ainsi que le prix est né en 2000, dès le départ épaulé par un partenariat avec l'Institut Jardiland. Pour cette édition 2012, le trophée final du prix Pierre-Joseph Redouté a été remis au livre *Arbres* de Hugh Johnson aux éditions Delachaux & Niestlé (voir chronique du livre et interview de l'auteur dans la page ci-contre). Pour cela, un jury de neuf personnes toutes concernées par l'univers des jardins a travaillé en amont pour définir le palmarès. D'autres prix intermédiaires ont été décernés à différents livres naturalistes tel que le prix pratique, botanique ou encore le prix du public (voir les détails sur le jury et les autres livres qui ont été récompensés dans les pages d'actualités en début de magazine). À côté de la remise des prix et de cette grande terrasse jalonnée de stands animés de débats passionnés sur les potagers, on pouvait s'isoler un peu plus au calme et se promener dans les autres jardins ou terrasses fleuris et arborés, ouverts



Photos © Le Moa

Des tomates ont été plantées au pied des piquets. Et une ligne de petits pamiers se mêlent à de la phacélie, une fleur qui constitue un engrais naturel pour le sol.



Le jardin potager est orné de beaucoup de fleurs. Sur ce cliché, des iris bleus.



L'orangerie du château avec en premier plan le bassin entouré d'angéliques en fleurs.



Jardin naturel

Le jardin de l'Éperon devant le château (côté est) a été redessiné en 1997 par Augustin d'Ursel. Il comprend notamment une roseraie dédiée principalement aux roses chinoises et aux hybrides de thé.

au public (certaines parties restant toutefois privées). Ainsi, pouvait-on descendre aux jardins du bas transformés au XIX<sup>e</sup> siècle par Édouard André en jardins à la française, ou bien, longer la rivière du Loir. On marchait entre des parterres de fleurs et une succession de bassins. On pouvait aussi apprécier la collection d'arbustes à floraison parfumée (chimonanthus, lilas, etc.). Du côté de la vieille ville cette fois, et à côté du parc, un potager-verger comprenant des légumes et des fruits mais aussi beaucoup de fleurs, en particulier des roses attirant les regards. Daniel Corbin, un des jardiniers du château, a été présent toute la journée dans ce potager et j'en ai donc profité pour l'interroger sur ses secrets, et interviewer Barbara de Nicolay un peu plus tard.

### Les jardins potagers du château

Pour Barbara de Nicolay, le principal pour son potager, c'est qu'il soit esthétique, le plus sain possible, rempli de bons légumes et de bons fruits, et surtout, qu'il soit fleuri en toutes circonstances. Il s'étend sur près de deux hectares partagés en trois terrasses de niveaux différents. En réalité, nous confie la Comtesse,



## Interview de Hugh Johnson, auteur du livre *Arbres* qui a reçu le prix P-J Redouté !

Hugh Johnson est un auteur anglais mondialement connu pour ses livres sur le vin mais il est aussi un grand expert des arbres, auxquels il a déjà consacré plusieurs ouvrages. *Arbres* est l'édition française d'un ouvrage anglais par les éditions Delachaux & Niestlé. Il est une véritable encyclopédie sur les arbres, et traite de plus de 600 espèces mondiales. Son but est de mettre en exergue les différences essentielles entre les familles d'arbres et de raconter leur histoire, ainsi que de faire prendre conscience à toutes les personnes de l'importance de ces arbres. De son pays d'Angleterre, il a accepté de nous répondre.

### D'où vous est venue l'idée d'écrire le livre *Arbres* ?

J'ai écrit la première version d'*Arbres* juste après avoir terminé mon *Atlas Mondial du Vin* (1971). Je cherchais un autre sujet sympathique pour un traitement similaire. C'est-à-dire graphique et encyclopédique. J'étais autrefois rédacteur pour des magazines (notamment *Queen*, la revue la plus à la mode à Londres dans les années 1960) et

je connaissais bien les modalités de mise en page et bien sûr, la recherche passionnée.

### Qu'est ce qui vous intéresse dans les arbres ? Et pourquoi ?

J'avais acheté une maison de campagne entourée d'arbres magnifiques, des ormes, qui souffraient dans ce temps-là d'une maladie qui les tuait tous. J'étais dévasté par la vue des monstres mourants. Les arbres me saisissaient d'une manière qui n'a jamais diminué. Je suis fasciné, passionné, par tous leurs aspects : leurs moindres détails de forme, leur pouvoir de changer un paysage, leur botanique, etc. Parmi la flore et la faune de notre planète, ils ont une place importante dans l'humanité. Et en dépit de tout cela, la plupart des gens les ignorent et leur accordent très peu d'attention.

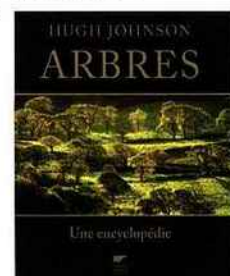
### Les arbres et plus généralement la nature sont-ils en danger ?

Je ne suis pas convaincu par les alarmistes. La nature s'adapte, l'homme aussi. Bien sûr, il y aura des changements de climat comme dans l'histoire. Plus

brusques, peut-être. Mais ceux qui disent qu'il faut changer toutes nos méthodes de culture me semblent être un petit peu trop pressés.

### Votre livre *Arbres* a reçu le prix Pierre-Joseph Redouté en France, qu'est-ce que cela représente pour vous ?

Le Prix Pierre-Joseph Redouté était entièrement inattendu. Cela m'a fait un plaisir double par le fait que je suis tombé amoureux de la France il y a un demi-siècle. C'est un peu comme mon deuxième pays. Je l'ai étudié de très près en matière de vin et plus récemment du jardinage. Amis, paysages, langue, restaurants, quelle richesse ! ■





Les quatre façades du château du Lude s'imposent par leur architecture composite. Elles racontent comment cette forteresse médiévale est devenue à la Renaissance une demeure de plaisance, encore transformée au XVII<sup>e</sup> siècle et XIX<sup>e</sup> siècle. Il est dans les mains de la même famille depuis 250 ans, la famille de Nicolaj.

## Le Potager d'Autrefois

Monsieur et Madame Fazilleau sont collectionneurs de tomates depuis une dizaine d'années. Dans leur temps libre, ils cultivent près de 60 variétés anciennes de tomates, des plus communes aux plus atypiques. Elles poussent sous des serres à l'ancienne non chauffées, sont arrosées à la main et ne sont pas traitées. Elles sont de tous les coloris et de toutes les saveurs. « Plus la tomate est foncée, plus la saveur est douce. Et au contraire, plus la tomate est foncée, plus la saveur est prononcée », relate M. Fazilleau. Voici quelques exemples de variétés dont la description provient du collectionneur lui-même :



**White Tomesol** : De couleur blanche, elle a une chair onctueuse, bien sucrée, avec une touche vive et fruitée. Très bonne saveur, parfumée, pas fade du tout. On peut même déceler une odeur de tournesol qui se dégage de certains fruits.



**Citron** : Fruit jaune au ventre pointu et possédant la forme générale des citrons. Fruit charnu à saveur légère et rafraîchissante. Bonne production. Tomate originaire de Russie.



**Pêche rose** : Fruit rose tendre, à la peau texturée, légèrement rugueuse, dû à la présence de petits poils soyeux microscopiques. De plus, la peau du fruit est mouchetée de petites taches plus pâles. Elle a une belle apparence et une chair très tendre et très juteuse. Saveur légère, douce. Cette tomate aurait été sélectionnée en France durant les années 1880, elle aurait été alors servie comme un fruit.



**Cornue des Andes** : Fruit allongé et cornu à l'extrémité, peu juteux et à peu de graines. Excellente qualité gustative, crue ou cuite. Ancienne variété des Andes ramenée en Europe par un collectionneur. Très bonne saveur.



**Noire de Crimée** : Fruit brun foncé/rouge, à épaules vertes, de format moyen-gros. Intérieur rouge foncé et vert. Saveur riche et unique, légèrement salée selon certains. Le fruit tourne presque au noir lorsqu'il fait très chaud. Originaire de la région de la Mer Noire (Crimée) en Russie.



**Noire de Tula** : Beau fruit rond, uniforme et sans défaut, recelant une très bonne saveur aromatique et complexe, à la fois vive, fruitée et relevée. Sans contredit, l'une des meilleures tomates noires et probablement la plus fruitée !

Vente à la propriété uniquement sur rendez-vous - Château de Mont-Boisé- 87700 Saint-Mesmin. Tél: 06 37 00 46 62. ■

© Le Potager d'Autrefois.

« Seuls 9000 m<sup>2</sup> de surface sont actuellement cultivés ». Ce qui demande déjà beaucoup de travail ! Daniel Corbin, un arboriculteur à la retraite l'aide depuis une douzaine d'années à tailler les arbres et à diverses tâches jardinières. Depuis le mois de mai, Barbara de Nicolaj va pouvoir s'occuper encore mieux de son potager car Cédric Girouin, un auto-entrepreneur se joint à elle un jour par semaine et a déjà commencé à lui apporter de bonnes idées. « Il m'a suggéré de mettre des capucines au pied de mes tomates plutôt que du paillis. Cela fait un tapis de fleurs qui maintient la fraîcheur aussi bien que le paillis mais en plus c'est fleuri et très joli ». Seul le potager de la terrasse du bas est accessible au public. Il est coloré d'un côté par une belle roseraie avec des variétés différentes de roses, rouges rose et orange. Les préférées de la Comtesse sont de loin les roses chinoises. « Elles viennent du sud de la Chine et s'adaptent très bien au climat d'ici. Elles sont différentes des autres roses car leurs jeunes pousses sont rouges et leurs fleurs sont très souvent nuancées, allant de la couleur abricot, jusqu'au rouge brique ou au jaune. Toutes ces nuances sur une même rose. Elles sont magnifiques ! » Au milieu des rosiers, quelques autres espèces ont été plantées telles que des framboisiers, offrant ainsi à l'œil une harmonie de fruits et de fleurs. Lors de ma visite au mois de juin, les fruits commençaient déjà à se former. D'un autre côté du potager, se trouvent des lignées d'arbres fruitiers, essentiellement des pommiers et des poiriers, des petits fruits rouges (fraises, groseilles) associés à des légumes classiques et oubliés : potirons, courgettes, haricots, carottes, choux et plusieurs variétés de tomates.

## Les secrets du jardin

Dans les arbres fruitiers, nous pouvons voir des pots de fleurs retournés suspendus par une cordelette. Daniel Corbin explique : « C'est pour attirer les perce-oreilles. À l'intérieur du pot, nous enroulons une boule de foin avec de la ficelle de chambre. De cette façon, les forficules vont rentrer se mettre à l'abri dans le foin. Et la nuit, ils sortiront pour manger les pucerons enroulés dans les feuilles. ». Les jardiniers du Château du Lude n'utilisent donc pas de produits anti-pucerons ni de manière générale, d'insecticides pour combattre les ravageurs. Parfois, ils perdent un tiers de leurs pommes à cause des insectes. Mais Barbara de Nicolaj ne regrette rien en ses choix. Quand elle est arrivée pour s'installer, il y a 30 ans au château du Lude, elle a vu trop souvent ce jardin traité et elle ne veut plus de tous ces traitements chimiques et nocifs ! Elle témoigne : « Je viens d'une région fruitière en Belgique où les fruits étaient fortement traités par les arboriculteurs. Ici, dans la vallée du Loir, je remarque que des exploitants ont opté pour une culture biologique, le secteur professionnel évolue ! » Barbara de Nicolaj profite de rencontres lors de la fête des jardiniers sur son domaine ou du Prix Pierre Joseph Redouté pour demander des conseils à d'autres jardiniers, pépiniéristes et associations expérimentés et respectueux de l'environnement. Sur les conseils d'un lauréat, elle a installé des voiles de forçage au-dessus de ses carottes pour combattre la mouche de la carotte. « Les mouches de la carotte volent à 40 cm du sol. Dès qu'elles détectent l'odeur de la plante, elles se laissent tomber et elles pondent dans ses racines. Donc, si on met un voile, les mouches passent sans s'arrêter ou tombent sur le filet mais ne peuvent pas accéder aux racines. ». Les cultures de son jardin proviennent généralement



Le jardinier, Daniel Corbin explique qu'il met une boule de foin dans un pot pour attirer les perce-oreilles qui mangeront ensuite les pucerons de l'arbre fruitier. Le pot est accroché à l'arbre par une cordelette.

© C. Marin d'Almeida

de plants achetés chez un horticulteur biologique au marché du Lude ou de graines de variétés anciennes de la marque *Biaugerme* (ces graines donnent des plantes dont les fruits produisent des graines qui pourront être à leur tour utilisées comme semences) ou de la marque *Baumaux* qui lui fournit autant des graines classiques que biologiques. Barbara de Nicolay fait ses semis et produit quelques rares bouturages (en général des fleurs) en serres. Ses jardiniers ne répandent pas non plus d'engrais chimiques. Avant son arrivée, ils utilisaient du fumier pour le potager mais depuis cinq ans, ils ont arrêté. La Comtesse a préféré l'utilisation du compost ou de paillis composé de pailles, feuilles mortes et de tonte de gazon. Cela fait office d'engrais et en même temps évite la pousse des mauvaises herbes : « *Il y a une très forte activité biologique qui se crée sous le paillis, même en hiver quand il gèle. Donc la terre est toujours meuble et disponible. L'idéal est de laisser toujours le terrain le plus recouvert possible une fois qu'on a fait les repiquages et que les plants ont un peu poussé.* » Cela protège du soleil en gardant la fraîcheur et des grands froids en isolant la terre. À défaut de paillis, les jardiniers utilisent alors de l'engrais vert, c'est-à-dire des plantes qui font office d'engrais. À côté des fraises par exemple, les jardiniers ont planté de la phacélie. Daniel Corbin explique : « *C'est une plante herbacée annuelle qui engraisse la terre.* » Pour ce qui est de l'apport en eau dans le jardin, le Loir qui passe juste à côté est bien pratique. La rivière alimente en effet un vieux réseau d'arrosage qui date du XIX<sup>e</sup> siècle. Par souci de respect de la ressource en eau, depuis 5 ans, Barbara de Nicolay a installé un système d'arrosage de type goutte à goutte.

### La finalité du potager

Les jardins du château fournissent des cultures toute l'année. En hiver, beaucoup de légumes racines comme les céleris, les betteraves, les poireaux... Barbara de Nicolay et son mari préfèrent

## La fabrication du miel selon un apiculteur

**C**e n'est pas moi qui fabrique le miel, ce sont les abeilles », corrige Jean-Marie Mansion à juste titre lorsqu'on lui pose la question à son stand. Apiculteur depuis 25 ans dans l'Indre-et-Loire, il a 50 ruches occupées par des abeilles noires originales de sa petite province de Touraine. Ses abeilles lui fournissent du miel de tilleul à partir de la deuxième moitié de juin et du miel toutes fleurs et tournesol de la mi-juillet à la mi-août, voire la fin août.

**Étapes de fabrication**  
Il nous décrit les différentes étapes de fabrication du miel : « *Les abeilles récoltent le nectar. À partir de ce nectar qu'elles ramènent à la ruche, elles élaborent du miel. Le nectar est un jus sucré très riche en*

*eau, produit par les fleurs pour attirer les pollinisateurs. Les abeilles l'ingurgitent puis, à la ruche, elles le déposent dans les alvéoles, petits tubes de cire de forme hexagonale où le miel est stocké. Ces alvéoles servent aussi à la ponte par la reine des œufs qui donnent les nouvelles ouvrières. Les abeilles se transmettent le miel les unes aux autres, ce qui contribue à réduire le taux d'humidité du miel afin qu'il arrive à 20%. Dès lors, je n'ai plus qu'à récolter. Je ne touche évidemment pas au corps de ruche, c'est-à-dire à la partie contenant les alvéoles qui servent à la reproduction et que l'on appelle le couvain. Je ne prends que les hausses (partie de la ruche amovible qui constitue le grenier à miel des abeilles). J'amène les cadres de ces hausses à*



*la miellerie. J'extrait le miel après avoir enlevé les opercules qui ferment les alvéoles remplies de miel. Je place les cadres dans un extracteur et par la force centrifuge, le miel sort des alvéoles. Il est ensuite stocké dans des bidons à décanter pour que la cire se sépare du miel. Ensuite, le miel est mis en pot. » Le miel tel qu'il est fabriqué par les abeilles est le produit final. Aucun produit n'y est ajouté. Pour Jean-Marie Mansion, il s'agit d'un véritable métier passion. Il produit aussi des variétés de pommes anciennes et de poires et fait partie de l'association Les Croqueurs de pommes. Il fait de la vente à domicile et des visites de rucher. Plus d'informations au 02 47 24 97 27. ■*



manger des légumes frais de saison plutôt que de piocher dans le congélateur. D'ailleurs la congélation des fruits et des légumes n'est pas très prisée au château. En revanche, les anciennes et immenses cuisines en sous-sol sont idéales pour la préparation de confitures en tous genres. Les visiteurs sont d'ailleurs conviés à une visite et peuvent acheter des confitures toutes fraîches venant d'être confectionnées à partir de fruits du jardin : fraises, framboises, groseilles, figues, reines-claude. « *Nous faisons 100 kg de*

*confitures, deux jours par mois, ce qui nous donne 1000 à 1200 pots par an.* » Concernant ce choix d'avoir un grand potager, Barbara de Nicolay ne regrette pas et conclut « *En Belgique, j'ai toujours vécu à la campagne. Ma famille cultivait un très beau potager. Et ici, le potager du château ne demandait qu'à revivre.* » L'histoire du jardin potager du château, de Barbara de Nicolay et de sa fête des jardiniers ne s'arrête donc pas là. Elle demande juste que de nouvelles pages soient écrites. ■ **C. Varin d'Ainvelle**

*La fête des jardiniers s'est déroulée durant tout le week-end sur la grande terrasse du château avec une cinquantaine de stands de pépiniéristes, de collectionneurs de fruits et légumes et d'associations pour la nature.*

La Comtesse Barbara de Nicolay en tenue de jardinage. Elle a une grange pour ranger ses outils et mettre ses légumes et fruits au frais.



© Yle Mao



© Christel Varin d'Ainvelle

Pour plus d'infos :  
[www.letude.com](http://www.letude.com)