

GALERIE DE PORTRAITS DE POTAGISTES

Fugit adic totam cus et ipienteni ipsapie ndisit eius susdam fugiti vent et que net autatur seceptias volumet quo ndisit eius susdam fugiti vent et que net autatm quatet aut in et eum quas. PHOTOS : GUILLAUME RIVIÈRE



Alix de Saint-Venant La belle jardinière

Lorsque Alix de Saint-Venant quitte Paris pour s'installer à demeure dans la campagne tourangelle, elle se réjouit d'y trouver de bonnes choses à manger toute l'année. Encore faut-il les produire. La décision est prise en 1999 de remettre en culture le potager du château de Valmer, un hectare clos de murs dont l'agencement remonte au XVIII^e siècle. Guidée par la curiosité de ses papilles et avec l'aide du jardinier Sébastien Verdière, Alix de Saint-Venant introduit dans les carrés et les rangs la plus grande diversité de plantes potagères et fruitières. L'ouverture au public dès l'année suivante rencontre le succès et l'an dernier, quelque 12 000 visites ont été comptabilisées. Le voyageur observateur se rend vite compte que les potagers de la région ont de la tenue. L'idée de manger du bon, du varié et du bon marché a en effet essaimé hors les murs de Valmer, à l'occasion des manifestations qui rythment l'ouverture et la clôture de la saison : « les Bons Plants de Valmer » qui se déroulent les deux premiers dimanche de mai et

« le Vide Jardin » chaque premier week-end d'octobre. Alix de Saint-Venant insiste aussi bien sur le côté « laboratoire » que « conservatoire » de son potager, un conservatoire certes amateur mais équipé d'un « coffre fort », un congélateur permettant de garder des semences pendant 20 ans. Si on ne les a pas ressemées dans ce laps de temps, c'est que ces variétés n'en valaient pas la peine. Ainsi d'une année l'autre, des plantes et variétés différentes sont cultivées, des petites nouvelles – poire de terre, oca du Pérou... font leur apparition, fruit d'échanges avec d'autres passionnés. « Ces plantes sont un patrimoine au même titre que les châteaux de la Loire », rappelle Alix, fière de ses collections de laitues, de courges, de menthes et de sauges. Sa légumophilie est empreinte d'humanité car selon elle il y a toujours des gens derrière les plantes. « Un vieux monsieur un jour s'est mis à pleurer devant « Suzanne », une laitue de ma collection. Il venait de reconnaître une variété qu'il avait sélectionnée et à qui il avait donné le prénom de sa femme, aujourd'hui décédée ». **Olivier Milhomme**
www.chateauvalmer.com

PIERRE RHABI

Le jardin comme un acte politique

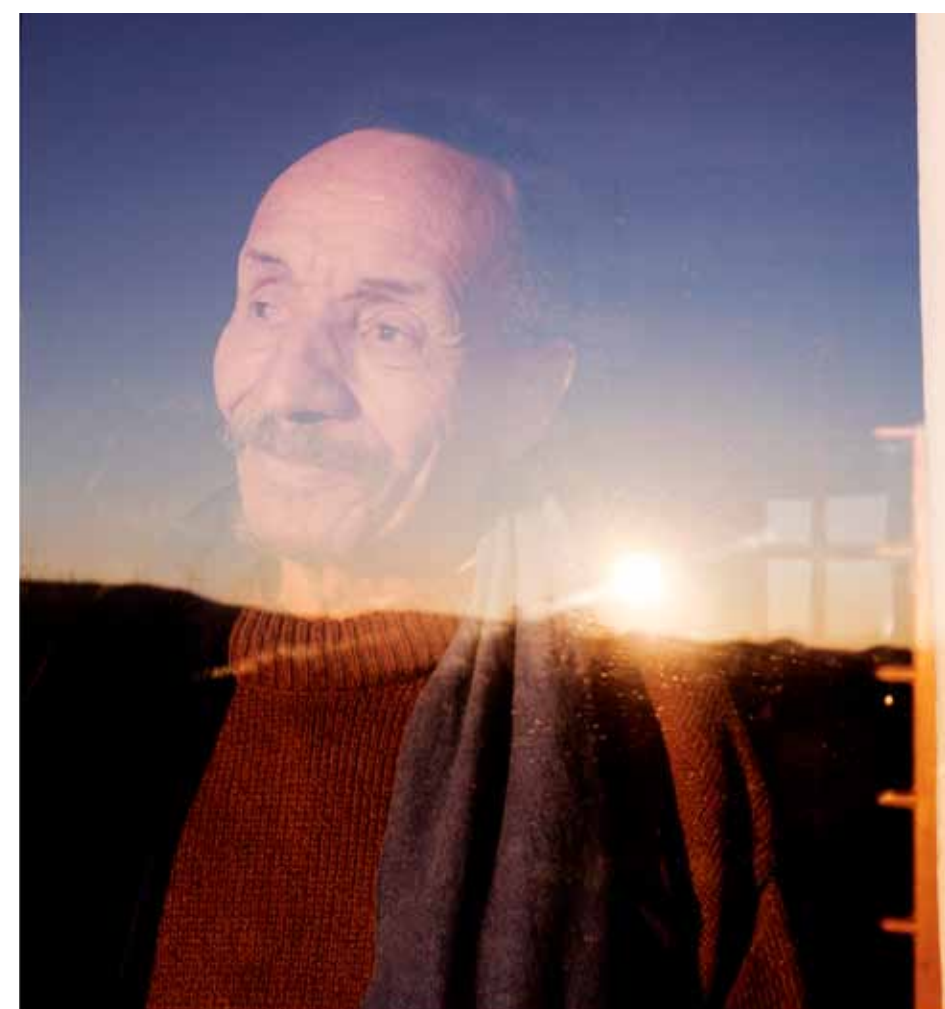
C'est un homme doux et en colère qui nous reçoit dans un paysage de maquis baigné par la lumière de la fin de journée : « nous avons fait de la Terre un champs de bataille », soupire-t-il. Mais, arrivé dans son potager, Pierre Rabhi s'apaise : « dès que je commence à jardiner, je suis heureux. Jardiner est une ascèse, un art de vie. J'observe, je contemple, je m'enchant de voir ce qui émerge d'une toute petite graine, ce miracle, ce mystère, cette puissance du vivant qui sort de l'insignifiant ». Fils de forgeron du Sahara, il s'est installé dans les années 60 sur un lopin de terre ingrate du Sud de l'Ardèche. Il ne l'a jamais quitté, même si depuis, il a parcouru la France et les déserts d'Afrique pour faire partager son « utopie incarnée » longuement mûrie dans son jardin cévenol : agroécologie, sobriété heureuse, ode au vivant. « On peut se passer de tout, sauf de la terre qui nous nourrit », résume-t-il. Sur la leur, Pierre et Michèle Rabhi ont élevé cinq enfants et régalié nombre d'amis de passage.

Les débuts ont été durs. Le voisin avait prévenu le jeune couple. « Il ne va rien pousser ». La pomme de terre plantée ne produisait que de minuscules billes, moins que le tubercule mis en terre... Aujourd'hui, Pierre Rabhi en rit : « J'ai regretté alors de ne pas avoir mangé la semence ! ». Il découvre et dévore les penseurs de la biodynamie, met la théorie en pratique, fait appel à la « force de la vie », réalise ses composts avec une précision de scientifique. Peu à peu, la terre sèche et caillouteuse redevient fertile, sombre et fraîche. De son expérience, Pierre Rabhi tire les techniques qu'il appliquera aux sols sahariens et la certitude que « l'agroécologie peut nourrir l'humanité », preuve vivante à l'appui. « Cultiver est un acte politique, vers la conquête de l'autonomie et la liberté. Quelle révolution ce serait si tout le monde se mettait à faire son jardin, si chacun se nourrissait par lui-même ! Je sais que je jardinerai jusqu'au bout, jusqu'à la fin de ma vie ».

Sandrine Bouber

<http://terre-humanisme.org>

et le blog de Pierre Rabhi www.pierrerabhi.org/blog



XAVIER MATHIAS

Le maraîcher de la diversité

Le Champ de Pagaille tel est le nom de la petite exploitation maraîchère de Xavier Mathias en Indre-et-Loire. Depuis 8 ans et sur deux hectares d'une terre argileuse, au lieu-dit Les Saules à Chédigny, Xavier cultive des légumes recherchés telles des pépites par les meilleures tables de la région. Mais contrairement aux maraîchers traditionnels qui cultivent un hectare de carottes d'hiver et autant de pommes de terre primeur, il ne sera jamais l'homme d'un seul légume ou d'une seule culture même bio. Sa devise à lui est « de la diversité en toute saison ». Là où les curiosités potagères sont la passion de quelques amateurs éclairés, Xavier en a fait un métier dont il vit modestement.

D'une enfance au milieu des vignes, il garde le souvenir d'un potager familial capable en septembre de nourrir les 30 personnes venues faire les vendanges. Ce fils de paysan considère qu'il a eu la chance de ne pas faire d'études agricoles « conventionnelles », qui ne lui auraient servi à rien dans sa démarche. Ses maîtres d'apprentissage ont été un voisin et des jardiniers amateurs, et la fréquentation des livres comme ceux de Victor Renaud. « Cela m'a forcé à trouver et à expérimenter de nouvelles

techniques ou des variétés adaptées à nos sols particuliers et la culture bio », estime-t-il, tout en reconnaissant qu'on n'invente mais qu'on redécouvre. En ce moment, il expérimente les « lasagna beds », une technique américaine importée en France par Jean-Paul Collaert.

Sous le hangar en bois, en ce mois de janvier, des cageots renferment des chervis, un légume racine cultivé depuis le Moyen-Age qui croque sous la dent, et des pommes de terre Red Salad dont la chair marbrée de rouge et de blanc devient uniformément rose à la cuisson, ainsi que quelques chayottes. Cultiver des légumes rares comme la poire de terre – grâce à 4 tubercules offerts par Alix de Saint-Venant – ou l'ail éléphant est un jeu de patience. Il faut plusieurs années pour les apprivoiser et passer à la production. Xavier produit également des plants potagers vendus sur place et des semences qui sont commercialisées par la Ferme de Sainte-Marthe. Et, ce qui ne gêne rien, ce garçon formidable écrit des chroniques et des livres, et donne des cours.

Olivier Milhomme

www.lechampdepagaille.fr



PERRINE ET CHARLES HERVÉ-GRUYER Le retour du jardin nourricier

À quelques encablures des terres inspirées de l'abbaye du Bec-Hellouin, Perrine et Charles Hervé-Gruyer ont ancré leur rêve. Une ferme de seize hectares dont 4 000m² sont consacrés au maraîchage et cultivés sur des buttes rondes et plates permettant une économie de travail et une production record. Lui a été capitaine d'un vieux gréement, le Fleur de Lampaul transformé en école itinérante. Elle, diplômée en droit international, a été responsable juridique d'une grande entreprise au Japon. Dans leur vie nouvelle en Normandie, ils se disent paysans.

Non seulement le lieu est enchanteur avec ses îles-jardins, ses mares, sa forêt-jardin mais les fruits et légumes qu'on y trouve éclatent de santé et de vitalité. Un joyeux désordre savamment pensé et organisé où se mélangent plantes médicinales, aromatiques, légumes, fleurs comestibles et plusieurs centaines de variétés d'arbres fruitiers.

Adepte d'une nouvelle conception du maraîchage bio, la famille Hervé-Gruyer allie les principes de l'agro-biologie, les associations de cultures ancestrales et la permaculture (terme combinant permanent et agriculture). Cette méthode, imaginée en Australie à la fin des années 70, basée sur l'observation des écosystèmes, bannit les labours, le sarclage, les engrais et les pesticides. Pratiquée sur de petites surfaces (1000 m² par jardinier), avec des outils intelligents comme les semoirs de précision mis au point par Eliot Coleman, l'un des pionniers de l'agriculture bio aux Etats-Unis, elle permet une valorisation économique de premier ordre. Trop beau pour être vrai ? Non ! La ferme du Bec est là pour témoigner qu'une agriculture vivrière, économe en énergie, respectueuse de l'environnement, du consommateur et du jardinier est possible. Prenez en de la graine et courez vous inscrire à un stage de formation en permaculture.

Michèle Barrière

www.fermedubec.com et l'association Terra Vitae <http://terra-vitae.org>

VICTOR RENAUD

Collectionneur gourmand de légumes rares

Victor Renaud est un jardinier facétieux dont l'humour n'est jamais pris en défaut. Ce Breton « naturalisé Français » et tourneur en métaux « qui a mal tourné » comme il se décrit est venu au jardinage de manière fortuite. Cela remonte aux années 1960. Il aperçoit des jardins familiaux près de chez lui dans le Val d'Oise et se renseigne pour en louer un : « je me suis dit alors que ce serait bien de disposer de légumes frais pour ma famille ». Car Victor Renaud est convaincu depuis l'adolescence qu'il existe un lien entre alimentation et santé. Il suit un enseignement par correspondance sur la méthode agrobiologique Lemaire/Boucher et devient le représentant de l'entreprise SVB Lemaire pour la région parisienne. Il mène jusqu'à sa retraite une double vie d'ouvrier spécialisé et de jardinier. Il lit beaucoup. Des vieux livres qui évoquent des légumes et des fruits impossibles à trouver. Victor Renaud écrit partout, passe des annonces comme on rechercherait des personnes disparues, correspond avec Philippe Marchenay, un ethnobotaniste du CNRS, spécialiste des produits de terroir, entre en relation avec des grainetiers jusqu'au Canada et

aux Etats-Unis... La liste des légumes qu'il sauve de l'oubli est longue. Mais il ne suffit pas de mettre la main sur des graines, il faut les semer... Ce qu'il fait dans son jardin extraordinaire à Presles où il lui est arrivé de cultiver jusqu'à 428 variétés de tomates « qui ont du goût » en une saison. Il y reçoit gratuitement les visiteurs, jusqu'à 2000 en un week-end. Il parcourt la France avec ses expositions de légumes anciens, publie dès 1982 *Le Potager au Naturel*, son premier livre où il présente ses « découvertes » et ses expériences de potagiste cultivant sans produits chimiques (« je pulvérise de l'huile de coude » s'amuse-t-il). Une vingtaine d'ouvrages ont suivi depuis, dont beaucoup sont devenus des classiques voire des bestsellers comme *Le Traité Rustica du Potager* qui lui a demandé 4 années de travail. Il écrit l'hiver et jardine le reste de l'année. Aujourd'hui, il estime que le combat pour la biodiversité et le goût est gagné face à l'agro-industrie qui a « sacrifié le goût et la qualité nutritive de légumes ». Mais il faut rester vigilant. On peut compter sur lui.

Olivier Milhomme



NICOLAS LE JARDINIER une vie au jardin

Nous sommes à Romainville, village de la périphérie parisienne. Nicolas le Jardinier habite toujours la maison de ses parents, là même où il est né en 1928. A l'époque, la ceinture de Paris est encore maraîchère et le ventre de Paris est aux Halles. Chaque maison a son potager et ses arbres fruitiers. Et le père de Nicolas, maréchal-ferrant, cultive pour nourrir sa famille. Nicolas n'est pas né dans les choux mais à coup sûr dans un jardin.

Si l'asphalte a depuis tout recouvert autour de lui, Nicolas le Jardinier, de son vrai nom Raymond Mondet ne lui en veut pas trop. Cette proximité de la grande ville a aussi été sa chance. « Mon père aurait voulu que je sois ministre », se rappelle Nicolas. L'espérance fut vite déçue et papa Mondet envoya son « bon-à-rien de fils » suivre un cours complémentaire de jardinage à Montreuil-sous-Bois. Deux ans d'études réussies grâce en partie à sa connaissance du latin acquise chez les curés. Un concours d'entrée réussi à l'école du Breuil, établissement de la Ville de Paris, et trois ans plus tard, le voilà chef jardinier, « quatre branches » (fleurs, fruits, légumes, parcs et jardins), rapidement placé dans des châteaux de Seine-et-Marne. Car jadis ces demeures aristocratiques entretenaient toutes des jardins de production et le personnel idoine.

A 26 ans, il est embauché chez Rustica,

« le journal universel de la campagne » fondé l'année même de la naissance de Nicolas. Eugénie Dussaud, sa rédactrice en chef le forme au métier de journaliste et trouve sans doute en lui un second fils, le premier étant bien sûr Rustica. En 1970, il devient officiellement Nicolas le Jardinier et inaugure une nouvelle rubrique dans l'hebdomadaire « la semaine de Nicolas ». Il cumule des collaborations à Europe 1 et à l'ORTF. Ce jardin transformé en plateau de télévision a vraiment existé sur deux hectares loués en fermage à Romainville. « Faire un jardin pour la télévision, c'était autre chose que de jardiner pour soi », dit-il en se souvenant de l'équipe de tournage pléthorique malmenant ses plates-bandes, qu'il fallait ensuite remettre en état.

Aujourd'hui Nicolas Mondet s'acharne à vivre à l'ancienne malgré son âge, n'a jamais eu de télé (une belle saloperie dans une maison !) ou de frigo, se chauffe et cuisine au bois et au charbon, autoproduit l'essentiel de ce qu'il mange, n'a plus de lapins ou de ruches mais encore des poules. A ses visiteurs, amis et voisins, Nicolas est toujours prêt à transmettre ce qu'il appelle son vice du jardinage. « Un vrai jardinier a les mains dans la terre », affirme-t-il comme un défi à ceux qui se disent jardiniers mais ne veulent pas avoir les mains sales. Et face à la mort qu'il attend avec une certaine impatience (« la

JEAN-LUC DANNEYROLLES

Le potager planétaire

Sur le mur de la petite pièce qui lui sert de bureau-cuisine, Jean-Luc Danneyrolles a écrit : « penser à rêver ». Souvent, il va appeler les rainettes qui ont élu domicile dans sa serre où se côtoient morelles de Balbis, chervis et pimprenelles. Rebelle, poète, militant, parfois mystique, Jean-Luc Danneyrolles a tout simplement « décidé de vivre dans un jardin ». Il passe pour un intellectuel au lycée agricole, s'intéresse à la philosophie, l'écologie, puis l'ethnobotanique tout en restant imprégné du souvenir du potager de son grand-père. Dans le rôle du père d'adoption, Gilles Clément et son jardin planétaire. Dans celui des aïeux, les agronomes de la fin du 19e siècle, âge d'or des potagers vivriers, des jardins d'expérimentation et des collections botaniques. En hommage à cette filiation spirituelle, Jean-Luc Danneyrolles a emprunté le titre d'un ouvrage de l'époque, *Le potager d'un curieux* (Auguste Pailleux et Désiré Bois) pour baptiser son jardin au pied du Lubéron.

Un jardin à la fois conservatoire et espace naturel, où voisinent légumes anciens, espèces en cours d'acclimatation, belles ornementales et herbes sauvages comestibles. En tout, plus de quatre cent plantes glanées, semées, sélectionnées et échangées d'un bout à l'autre de la planète depuis un quart de siècle. « Chacune a une histoire. Ces associations permettent aux plantes de résister naturellement. C'est en reliant le sauvage et le cultivé que nous sauverons la biodiversité ». Il reproduit la raiponce, le plantain et les chénopodes, savoureuses salades sauvages qu'on traite ailleurs de mauvaises herbes, raconte l'utilisation de la marjolaine à coquilles dans les parfums des femmes méditerranéennes, sait tout des usages aromatiques et magiques de la rue officinale, s'apprête à semer une aubergine découverte sur les marchés africains de Montreuil... « Jardiner c'est écrire sur la terre et, en même temps, plonger dans l'histoire des hommes ».

Sandrine Boucher

Pour commander des semences : lepotager@wanadoo.fr

