

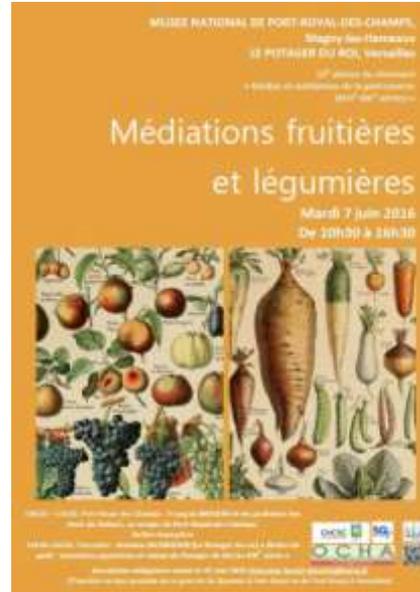
Compte-rendu de la séance 10 de la troisième saison du séminaire

« Médias et médiations de la gastronomie XVII^e- XXI^e siècles »

Mardi 7 juin 2016, 10h30-16h30

Musée national de Port-Royal des Champs / Le Potager du Roi

« MEDIATIONS FRUITIERES ET LEGUMIERES »



Programme :

10h30 – 12h30, Musée national de Port-Royal des Champs
François MOULIN et les jardiniers des Amis du Dehors,
Le verger de Port-Royal des Champs.

Buffet champêtre

14h30-16h30, Versailles
Antoine JACOBSONH (Le Potager du Roi)
« *Bribes de goût : sensations gustatives et statut du Potager du Roi (XVII^e-XXI^e siècles)* »

Introduction

Il existe, depuis des siècles, de nombreux discours sur les potagers, les fruits et les légumes. La simple façon d'organiser son potager constitue en elle-même un discours, une représentation.

La belle journée du 7 juin nous a conduits dans des lieux historiquement antagonistes, le pouvoir royal désormais situé à Versailles ayant décidé dès 1661 l'affaiblissement puis, au final en 1710-13, la destruction de l'abbaye de Port-Royal des Champs, suspectée de jansénisme. Cependant, entre les deux jardins existent des liens indissolubles, dont les probables visites de La Quintinie à Port-Royal en 1677 pourraient constituer le symbole et, en quelque sorte, un passage de témoin¹.

¹ Sylvain Hilaire, « De Port-Royal à Versailles : Robert Arnauld d'Andilly et Jean-Baptiste de La Quintinie », *Nashi*, n° 38, déc. 2014, p. 6-8.

http://www.ecole-paysage.fr/media/pot_aujourd'hui/UPL1469350664299281210_Nashi_38_dec14.pdf

François MOULIN, ancien chef jardinier du Potager du Roi de Versailles,
et les jardiniers des Amis du Dehors,

Le verger de Port-Royal des Champs

Le musée national de Port-Royal des Champs comprend deux sites : celui des Granges, sur le plateau et celui des ruines de l'abbaye et des bâtiments monastiques, dans le vallon du Rhodon. Du haut du coteau reliant les Granges à l'Abbaye la vue embrasse une partie de la forêt de Chevreuse. Le site des Granges est construit autour d'une ferme typique du Hurepoix dont les bâtiments (XV^e-XIX^e siècles) abritent les collections du musée ; un verger, une vigne pré-phyllloxérique des jardins d'utilité complètent les espaces visitables, d'une quinzaine d'hectares. Celui de l'Abbaye comprend également un pigeonnier et un musée-oratoire (fin XIX^e siècle), ainsi que des jardins d'utilité et un rucher.

La récente reconstitution du verger du XVII^e siècle

Le verger, planté devant les petites écoles, est une reconstitution, opération lancée en 1999 par le Ministère de la Culture avec l'aide de mécénats d'entreprises, du verger planté par Robert Arnauld d'Andilly, frère aîné de la mère Angélique (Jacqueline Marie Angélique Arnauld 1591-1661, abbesse et réformatrice de Port-Royal), retiré aux Champs où il décède le 27 septembre 1674. En 1646 cet aristocrate, qui était fort bien introduit à la Cour, a l'idée de créer un verger d'une soixantaine d'ares. Il y mène différentes expériences dans le but d'obtenir de meilleurs fruits. Aujourd'hui encore, nous lui devons :

- le greffage des poiriers sur des plants de cognassiers : cette méthode permet l'obtention d'arbres de petite forme à fort rendement.
- la manière de palisser les arbres en espalier contre les murs, c'est-à-dire d'en accrocher les branches, au fur et à mesure de leur développement, avec des lambeaux de chiffon, des os de mouton et des clous forgés, afin de les exposer davantage au soleil.

Des plans du XVIII^e siècle, retrouvés dans les archives du musée, ont permis en 1999 de replanter, au même endroit, les variétés de poire de l'époque. Contrairement à celles consommées de nos jours crues, « au couteau », il s'agit, le plus souvent, de poires d'automne à longue conservation, qui nécessitent une cuisson pour être transformées en confitures, compotes et fruits confits ou séchés, voire préparées comme des légumes afin d'accompagner les viandes.

À côté des arbres à pépins (poiriers, pommiers, vignes, figuiers), le verger comprend également ceux à noyaux : pêchers, abricotiers et pruniers (mirabelle, quetsche et reine-claude) ; le long du mur d'enceinte, ils sont conduits en espalier, tandis qu'aux angles des différents carrés ils poussent librement en plein vent. Ces sujets nécessitent une autre conduite de culture, très différente de celles des arbres à pépins, et à d'autres périodes de l'année.

Potager, jardin médicinal et bouquetier planté derrière la ferme, au-delà des Granges, évoquent quant à eux les anciens jardins monastiques.



Robert Arnauld d'Andilly (1589-1674), de l'étiquette de la Cour à la règle de Saint-Benoît

Figure historique particulièrement intéressante, Robert Arnauld d'Andilly faisait partie d'une importante famille de la noblesse de robe. Son père avait été procureur général de Catherine de Médicis et lui-même, après avoir reçu une solide éducation humaniste, était devenu un conseiller d'État, spécialiste des questions financières, proche de Marie de Médicis. Comme la plupart des membres de sa famille², il avait été amené très tôt à s'intéresser à Port-Royal, mais jusqu'à la fin des années 1620, il mène surtout une carrière politique. Alors qu'il se retrouve plusieurs fois aux portes du gouvernement, une disgrâce lui donne la liberté de se consacrer à ses œuvres littéraires ; en 1628 il publie ses *Stances pour Jésus-Christ* puis réalise de nombreuses traductions ainsi que des pièces mythologiques et amoureuses en vers qui rencontrent un vif succès à l'hôtel de Mme de Rambouillet. Robert Arnauld refuse portant d'entrer à l'Académie française comme le lui propose Richelieu. Il reprend du service et fréquente beaucoup les salons de 1634-1644. Néanmoins, influencé par son ami l'abbé Saint-Cyran, il ne cesse de s'interroger sur la vie de cour et en 1642 ses *Stances sur diverses vérités chrétiennes* reflètent un net penchant pour un christianisme sévère. L'année suivante il est probablement pressenti par Anne d'Autriche pour assurer l'éducation du Dauphin, ce qui expliquerait qu'il rédige un *Mémoire pour un souverain*, où il met en exergue l'interdiction des duels, le bannissement du luxe, l'abolition de la vénalité des charges, l'attribution des bénéfices ecclésiastiques à des personnes vraiment pieuses ainsi qu'une répartition plus juste de la fiscalité. Mazarin lui fut finalement préféré.

² On désignait parfois les Arnauld comme « l'éloquente famille ». Ils ont participé à la reconstruction de l'abbaye en partie détruite pendant les guerres de religion.



Arnauld d'Andilly commence à résider aux Champs, presque désertés alors ; il y fait entreprendre, à ses frais, d'importants travaux, pour l'assèchement des marécages en particulier. Il partage son temps entre l'arboriculture et l'écriture mais ne coupe pas totalement les ponts avec la sphère aristocratique, recevant même près des Granges nombre d'amis du dehors en faisant partie : les Liancourt, la duchesse de Chevreuse, la Grande Mademoiselle, Madeleine de Scudéry, etc. Pendant la Fronde, Arnauld d'Andilly publie sans doute au moins deux mazarinades, mais bien entendu les historiens de la médiation gastronomique s'intéressent surtout au verger qu'il fit aménager aux Champs.

Cette création n'a rien de périphérique dans ses activités et préoccupations, tout au contraire. La conception de ce verger doit à la fois à la règle monastique de Saint-Benoît (le travail en commun sans attacher d'importance à l'ordre social auquel on appartient, ce qui revient pour les nobles à exercer pour le verger le même travail manuel que les roturiers³), à l'évolution de l'art des jardins au XVII^e siècle et à la passion personnelle de Robert Arnauld d'Andilly pour l'innovation arboricole fruitière. Sur ce dernier point, mentionnons qu'il réalise également de nombreuses expérimentations arboricoles dans sa propriété de Pomponne et qu'avant même de se retirer aux Champs, il tirait une importante production fruitière de ses grands jardins vergers d'Andilly, situés dans la fameuse vallée fruitière de Montmorency. Le *Jardinier Royal* (ouvrage attribué à l'abbé Gobelin, 1677) lui attribue dans les années 1620 des ventes fruitières record, à hauteur de 14 000 livres, pour la production d'une seule saison. L'ouvrage fait alors d'Arnauld d'Andilly l'exemple du parfait entrepreneur pépiniériste et « bourgeois arboriste »⁴.

« Le verger des Granges, sous les fenêtres des logis des Solitaires et des Petites Écoles, constitue son grand chef d'œuvre horticole : un « jardin vitrine » où furent expérimentées et perfectionnées les dernières techniques horticoles de fertilisation, d'hydraulique, de greffe ou d'espalier, et où de nouvelles variétés de poires, pêches et pavies furent acclimatées. On peut dès lors mieux comprendre l'admiration de membres de la Cour de la reine régente Anne d'Autriche lorsqu'au milieu du siècle leur arrivaient les paniers de « fruits monstres » de Port-Royal. On peut aussi entendre, à l'autre versant du Grand Siècle, les mots de La Quintinie, le maître jardinier de Louis XIV en son Potager du Roi à Versailles, lorsqu'il évoque dans ses traités la mémoire de Robert Arnauld d'Andilly et de ses créations variétales : un hommage appuyé à « l'illustre père de tous les honnêtes jardiniers ». »

³ On se doutera que cela fut très mal perçu à la Cour.

⁴ Cf. les travaux de F. Quellier. Robert Arnauld vend cette propriété d'Andilly pour 50 000 livres en 1643, soit à peine 5 fois le montant ses ventes fruitières d'un an, peu avant de se retirer du monde.



Pour en savoir plus

N.B. : Le compte-rendu ci-dessus doit beaucoup aux pages du site internet du Musée national de Port-Royal des Champs ainsi qu'aux travaux de Sylvain Hilaire, notre guide lors de notre première visite, le 12 mai 2015.

https://pleiade.univ-paris13.fr/wp-content/uploads/ultimatemember/93/publications_hilaire_sylvain.pdf

- Histoire de Port-Royal des Champs
<https://www.port-royal-des-champs.eu/histoire.htm>
- Histoire des jardins
<https://www.port-royal-des-champs.eu/le-site/port-royal-aujourd'hui/parcs/jardins.html>
- Histoire du verger <https://www.port-royal-des-champs.eu/le-site/port-royal-aujourd'hui/parcs/verger.html>

Bibliographie

<https://www.port-royal-des-champs.eu/ressources/ressources-en-ligne/bibliographie.html>

Les Amis du dehors

http://www.amisdudehors.org/les_jardins.html

Robert Arnauld d'Andilly et les jardins de Port-Royal

<http://www.amisdeportroyal.org/societe/?Arnauld-d-Andilly-Robert-1589-1674.html>

<http://www.amisdeportroyal.org/societe/?Les-jardins.html>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Robert_Arnauld_d'Andilly



Antoine JACOBSONN

Responsable du Potager du Roi à l'École nationale supérieure de paysage de Versailles

<http://www.unesco-paysage.umontreal.ca/fr/biographie/antoine-jacobsonn>

« Bribes de goût : sensations gustatives et statut du Potager du Roi (XVII^e-XXI^e S.) »

« Le Potager du Roi a été construit entre 1678 et 1683 par Jean-Baptiste La Quintinie, à la demande de Louis XIV. Ouvert au public, il abrite l'École nationale supérieure de paysage. Le Potager du Roi est un territoire que l'on dirait volontiers inaccessible : si proche du château de Versailles, mais invisible derrière ses hauts murs ; potager par son nom, et c'est un verger sous nos yeux. Ce verger-potager, jardin de production, jardin de gourmandise, exige beaucoup de son visiteur comme de ses jardiniers. Il ne se livre pas au distrait. Jardin-spectacle, jardin-surprise, les heures et les époques lui donnent des visages différents que les splendides illustrations de cet ouvrage nous permettent de découvrir »⁵. Le Potager du Roi serait donc aussi un jardin-spectacle, auquel cas il créerait une médiation entre ses concepteurs et ses visiteurs. Afin de démêler cette question, Antoine Jacobsonn nous propose de le suivre dans les allées du potager. Pendant près de trois heures, en cette belle après-midi de juin, entre déambulations et stations dans des endroits remarquables et propices à l'exposé et au dialogue, la visite du Potager du Roi s'avérera passionnante.

Espace-temps et « bon goût »

C'est en 1874 que le Potager est séparé du château. Néanmoins de nombreux liens subsistent entre les deux entités. Ainsi le regard établit-il immédiatement une relation entre les différents espaces du Potager, la statue de Pomone, la pièce d'eau des Suisses et l'Orangerie. A l'analyse du lieu, des liens culturels, topographiques et techniques se révèlent assez vite : relation Nord/Sud, comblement des espaces creux par la terre (potager) ou par l'eau, etc.

Certes, lorsqu'on visite le Potager au XXI^e siècle les éléments de notre présent viennent influencer notre vision. La vogue du locavorisme, désormais internationale, relativement développée par exemple aux États-Unis et défendue par plusieurs stars de la haute cuisine mondiale comme René Redzepi, chef

⁵ 4^e de couverture de William Wheeler, *Le potager du roi*, Somogy, 1998.

du restaurant Noma à Copenhague⁶, ainsi que celle de la naturalité font paradoxalement du Potager un lieu qui nous apparaît comme moderne. D'ailleurs comme penser la naturalité débouche assez rapidement sur la question de la recherche de la sécurité, le potager versaillais offre d'emblée ses caractéristiques « naturelle » et « royale », un binôme susceptible aujourd'hui de le rendre particulièrement attractif. Ces notions nous ramènent doublement à l'histoire. La traçabilité, soucieuse de connaître la provenance des aliments, s'ancre dans les siècles passés comme l'a démontré Florent Quellier. D'autre part il va de soi qu'il nous faut considérer la qualité « royale » de la médiation de ce potager. Manger les produits du Potager du Roi revient à manger la France. Cependant la nature politique de l'agronomie royale doit également s'apprécier en fonction du statut du Roi vis-à-vis de son peuple : quand Louis XVI encourage les expérimentations agricoles à la ferme de Rambouillet, il joue à plein son rôle de « père nourricier ».

Dans la France de l'Ancien Régime, le potager n'a pas la même signification selon les groupes sociaux. Pour le paysan, le potager fruitier représente un espace libre et compensatoire par rapport aux différentes contraintes qu'il subit : cultures communes, impôts, etc. Pour les élites aristocratiques et bourgeoises, le potager constitue avant tout un espace d'exposition du « bon goût ». Nous nous rappelons que Jean-Louis Flandrin nous a enseigné qu'au XVII^e siècle cette notion n'équivaut pas au sens physiologique gustatif, au goût alimentaire. Le bon goût désigne alors un phénomène beaucoup plus général où il est question de collections, d'expositions, de comparaisons d'échelle sociale. Ainsi en matière potagère et fruitière il ne s'agit pas de discuter pour savoir si un produit est « bon » ou ne l'est pas. C'est la distinction qui l'emporte. Il faut cultiver ce que ne font pas les autres et par conséquent partir à la quête de la nouveauté : le Potager du Roi a été conçu pour constituer un lieu innovant. Innovation par le truchement de l'exotisme ou alors par celui de la technique. L'innovation est une notion qui ne nous dépayse pas. Néanmoins, ici placée au cœur du projet potager et fruitier royal, elle s'épanouit dans un système socio-économique et culturel tout autre que le nôtre et n'entretenant, semble-t-il, que des rapports assez lointains avec l'innovation capitaliste des temps industriels chère à Joseph Schumpeter. Le sens physiologique gustatif n'intervient alors qu'à la marge dans la réalisation de ces enjeux. Il n'en est pourtant pas totalement absent. Ainsi la Quintinie déteste-t-elle les pyramides d'exposition ; il y préfère les paniers. Or on ne peut que constater que la première formule se cantonne à l'apparat, l'ostentation tandis qu'avec la seconde le goût des fruits et des légumes n'est pas complètement absent puisque les paniers reviennent ... vides au Potager. Cette conception du « bon goût » se perpétue jusque sous l'Empire. Elle transparaît en effet sous la plume de Jean-Baptiste Lelieur (1765-1849), ou celle de Jean Loiseleur-Deslongchamps (1765-1849). Le premier, administrateur des parcs et pépinières et jardins impériaux qui accorde un grand intérêt pour les fruits de Versailles, établit une très nette distinction entre ces derniers qui se caractérisent par la qualité et ceux produits à Montreuil où prime la quantité. Le botaniste et médecin Loiseleur-Deslongchamps, auteur d'un important traité sur les arbres fruitiers, ne dit guère autre chose. Pour trouver le bon goût il conseille d'aller chez les collectionneurs et non chez les producteurs, considérés avant tout comme des commerçants ; on cueille alors déjà verts les abricots à Montreuil afin d'assurer leur transport.

⁶ Sa photographie, agenouillé dans une prairie sauvage, portant un gros pull torsadé et des bottes vertes d'eau en caoutchouc, fait la une du magazine hebdomadaire américain *Time* du 26 mars 2012 affichant en titre : « Locavore Hero ». <http://content.time.com/time/covers/europe/0,16641,20120326,00.html>

Les mutations au XIX^e siècle

Cependant, au début du XIX^e siècle les années révolutionnaires et impériales modifient profondément la France, le restaurant et le mot « gastronomie » font florès. La notion de « goût » change elle aussi. Quelle influence la révolution gastronomique française a-t-elle pu exercer sur le jardin nourricier ? Le dépouillement de *La Revue horticole* de 1829 à 1939, et en particulier une recherche lexicographique nous donne des éléments de réponse. Cette revue reprend en les développant les articles de (*L'Almanach du bon jardinier* consacrés aux nouveautés, qui constituaient alors la référence en la matière. Les occurrences du terme *saveur(s)* sont plutôt en légère baisse. Celles de *goût(s)* disparaissent à partir de la fin du XIX^e siècle et auparavant ce terme est surtout employé dans la locution « le goût pour » et non pas dans « le goût de ». *Gastronomie* ne figure qu'à trois reprises : en 1848, pendant la Première Guerre mondiale et en 1929, dans la livraison du centenaire de la revue. Pour les horticulteurs, par conséquent, le jardin n'est pas un lieu de médiation de la gastronomie. Ils ont toujours prioritairement en tête les questions de la provenance des fruits et des légumes, des innovateurs, des collections, etc.

Le statut du Potager du Roi est modifié à plusieurs reprises au cours du XIX^e siècle. A la suite de la Révolution il est démembré en plusieurs parties, dont l'école d'horticulture, qui a désormais une existence officielle ; dès 1795-96 on y réalise les premiers essais de croisement variétal de pommes de terre. Sous la Restauration, Louis XVIII et Charles X intègrent le Potager dans les bâtiments royaux. Le premier institut agronomique voit le jour en 1848 ; il constitue un lieu d'expérimentation et de diffusion des bonnes pratiques. Sous le Second Empire, le Potager se retrouve dans le périmètre des bâtiments impériaux. Sous la Troisième République, l'Ecole nationale d'horticulture change plusieurs fois de nom ; on y enseigne l'art du jardin, la gestion des jardins publics et les façons de diffuser les nouveautés horticoles. Tous ces changements administratifs ont des conséquences sur le fonctionnement du Potager.

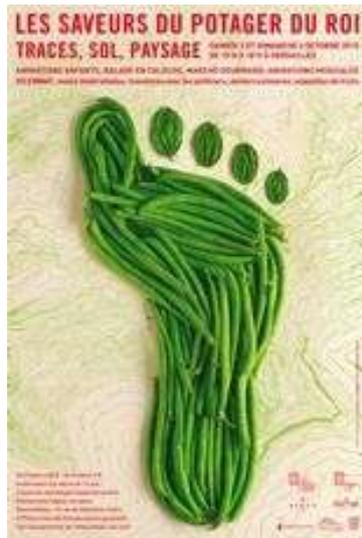
Pourtant ce n'est pas sous l'effet des révolutions politiques ou de la vogue gastronomique que la conception du potager-fruitier se modifie au XIX^e siècle. La rupture qui s'opère entre les lieux de production et de consommation alimentaires est bien plus décisive. Jusqu'à la fin du siècle précédent, les traités de jardinage englobent les techniques de production et celles de consommation : planter, récolter, conserver, stocker, préparer à la consommation (faire des confitures, trier les haricots, les pommes de terre, ...), etc. Au XIX^e et XX^e siècles, les traités d'horticulture se spécialisent de plus en plus dans la production. Et dans les années 1960, la rupture production/consommation se matérialise davantage encore en France, avec le développement des hypermarchés et à Paris avec la délocalisation des Halles vers le Marché d'intérêt national (M.I.N) de Rungis ; jusque-là des centaines d'exploitants agricoles venaient directement vendre leurs produits dans ce grand marché situé au centre de Paris.

Le jardin comme les traités de jardinage « se spécialisent » eux aussi à partir des premières décennies du XIX^e siècle. En 1820 paraît la première édition des *Plans raisonnés de toutes les espèces de jardins*⁷ de Gabriel Thouin (1747-1829). De nombreux jardins exposés dans cet important ouvrage ne sont déjà plus des potagers. De surcroît la relation château-potager est redéfinie : du modèle de la résidence royale et aristocratique en deux parties, côté cour et côté jardin, l'on passe à la même époque à celui du château en position centrale avec des jardins à l'avant ; l'emplacement du potager-fruitier, lui, ne change pas mais du coup il reste quelque peu caché, relégué à l'arrière.

⁷ <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1067296k.r>

Se nourrir de son domaine, « manger le sien », reste sans doute un idéal dans nos sociétés contemporaines mais un idéal fort peu accessible. Sous l'Ancien Régime déjà, le roi devait souvent acheter des fruits et des légumes ailleurs, son Potager, malgré son étendue et sa sophistication, ne suffisait pas à la consommation de la Cour versaillaise.

Quant au goût, aux saveurs, considérés dans leur sens actuel, ils ont bien entendu aujourd'hui pleinement droit de cité au Potager du Roi. Ce lieu vivant opère des médiations du bien manger, de la gastronomie et de la santé. Nous n'en voulons pour preuve que les affiches de ces deux manifestations récentes qui s'y sont déroulées.



Pour en savoir plus

- Histoire du Potager du roi http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/
- Visites en vidéos
<http://www.potager-du-roi.fr/site/potager/Le-Potager-du-Roi-en-video.htm>
- Abonnement à *Nashi*, le journal du Potager
http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_aujourd'hui/nashi_journal.htm

Conclusions

Les concepteurs du verger des Solitaires et du Potager du Roi ont créé deux jardins qui poursuivaient des objectifs en bonne part distincts mais parfois communs (l'autosubsistance notamment), dans des cadres extrêmement différents l'un de l'autre. Pourtant une filiation historique existe entre eux. Ces deux jardins nourriciers ont eu des résonances bien au-delà de leurs murs, ne serait-ce que par leurs nombreuses innovations dans la culture légumière et fruitière. Le Potager du Roi est qualifié de « jardin spectacle », le verger des Solitaires de « jardin vitrine ». De leur création jusqu'à nos jours, grâce à l'opportune et très belle reconstitution du verger d'Arnauld d'Andilly, leurs spectateurs sont conduits à s'interroger sur le discours que ces deux sites leur tiennent.

SOURCES et BIBLIOGRAPHIE

(N.B. Ces pistes bibliographiques ne peuvent viser à l'exhaustivité)

Voir la bibliographie réalisée par la BnF: http://www.bnf.fr/documents/biblio_jardin_nourricier.pdf

PORT-ROYAL DES CHAMPS

SOURCES

- Nicolas de Bonnefons, *Le Jardinier François, qui enseigné à cultiver les Arbres, & Herbes Potageres; Avec la maniere de conserver les Fruits, & faire toutes sortes de Confitures, Conservees, & Massepans*, Paris, 1651. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k105504m>
- Abbé Le Gendre, *La manière de cultiver les arbres fruitiers. Où il est traité des pepinieres, des espaliers, des contr'espaliers, des arbres en buisson, & à haute tige*, Paris, Chez Nicolas Le Gras 1652 ; réédition, Réunion des musées nationaux, 1993.

Cf. à propos de cet ouvrage : Rémi Mathis et Sylvain Hilaire, « Pourquoi *La Manière de cultiver les arbres fruitiers* n'est pas l'œuvre d'Arnauld d'Andilly », *XVII^e siècle*, 2014, n° 2. https://www.cairn.info/load_pdf.php?download=1&ID_ARTICLE=DSS_142_0345

BIBLIOGRAPHIE

- Coll., *Les paysages à l'époque moderne*, Paris, PUPS, 2007.
- Paule Jansen, *Arnauld d'Andilly, défenseur de Port-Royal (1654-1659)*, Paris, Vrin, 1973.
- Achille-Edmond Halphen, *Journal inédit d'Arnauld d'Andilly (1614-1620)*, Paris, Techener, 1857.
- Sylvain Hilaire, *Jardins d'utilité de Port-Royal*, rapport d'activité pour la Fondation de France", juin 2006.
- Sylvain Hilaire, « Le jardin secret de Port-Royal : l'autre versant culturel du Grand Siècle classique », *Des Jardins Autres*, actes du colloque de l'Université Paris III Sorbonne Nouvelle, 2014 (à paraître).
- Sylvain Hilaire, « Le XVII^e siècle et la Nuit du Jardin. Jardins et paysages nocturnes dans la mémoire port-royaliste », in *Revue Jardins*, éd. du Sandre, n° 4, 2013, p. 59-66.
- Sylvain Hilaire, « Port-Royal, ou le génie (classique) du lieu », in *Revue Jardins*, éd. du Sandre, n° 1, 2010, p. 101-115.
- Sylvain Hilaire, « L'Abbaye de Port-Royal des Champs », in Michel Racine (dir.), *Guide des jardins en France tome Nord*, éd. Ulmer, 2007, p. 219.
- Sylvain Hilaire, « Les paysages culturels du Grand Siècle classique. Entre Port-Royal et Versailles : les deux versants d'un seul jardin français ? », *Revue Polia*, n° 6, automne 2006, p. 25-44.

- Sylvain Hilaire, « Lectures patrimoniales du site de Port-Royal des Champs autour des formes paysagères et spirituelles du jardin », in A.-M. Brenot et B. Cottret (dir.), *Le Jardin : Figures et métamorphoses*, éd. Universitaires de Dijon, 2005, p. 147-157.
- Rémi Mathis, *Le Solitaire et le Ministre. Autour de la correspondance Arnauld d'Andilly - Arnauld de Pomponne*, Paris, 2012.
- Florent Quellier et Georges Provost (dir.) *Du Ciel à la terre. Clergé et agriculture, XVI^e-XIX^e siècle*, PU de Rennes, 2008.

Vidéos

- INA « Port Royal des Champs »
<http://www.ina.fr/recherche/search?search=port+royal+des+champs>
- Worldcat « verger Port-Royal »
<https://www.worldcat.org/search?q=kw%3Averger+port+royal&qt=advanced&dblist=638>
- Culture.fr « Port Royal des Champs » « jardins d'utilité »
[http://www.culture.fr/collections/resultats?keywords=port+royal+des+champs&sel_search_mode=tous_les_termes&sel_filter_ortho=sel_filter_ortho&sel_filter_syn=sel_filter_syn&filter_date_debut=&filter_date_fin=&filter_date_fixe=&display_mode=list&display_mode=list&filter_concept\[\]=jardins+d%27utilit%C3%A9](http://www.culture.fr/collections/resultats?keywords=port+royal+des+champs&sel_search_mode=tous_les_termes&sel_filter_ortho=sel_filter_ortho&sel_filter_syn=sel_filter_syn&filter_date_debut=&filter_date_fin=&filter_date_fixe=&display_mode=list&display_mode=list&filter_concept[]=jardins+d%27utilit%C3%A9)
- Histoire image.org « Port Royal des Champs » https://www.histoire-image.org/recherche-avancee?keys=port+royal+des+champs&auteur=&theme=&mots_cles=&periode=All&type=All&lieu=All&animation%5B%5D=0&animation%5B%5D=1

LE POTAGER DU ROI

SOURCES

- Nicolas de Bonnefons, *Les délices de la campagne, Suite du Jardinier françois*,..., 2^e éd., Amsterdam, chez Raphael Smith, 1655. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1088619>
- Jean-Baptiste de La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, Arles, Actes Sud, 1999. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k619796>
- Jean-Baptiste de La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers : avec un traité des orangers, suivy de quelques réflexions sur l'agriculture*, Neuilly, Altaïr, 2000.
- François Le Gentil (16..-1726), *Le jardinier solitaire ou dialogues entre un curieux & un jardinier solitaire. Contenant la méthode de faire & de cultiver un jardin fruitier & potager, & plusieurs expériences nouvelles*, 9^e éd., Paris, Chez Rigaud, 1759.
- Jean Loiseleur-Deslongchamps et alii, *Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France en pleine terre*..., 2^e éd., 7 tomes, Paris, E. Michel, 1804-1819.
- Jean-Baptiste Lelieur, *La Pomone française, ou Traité de la culture et de la taille des arbres fruitiers* ..., Paris, impr. de P. Didot l'aîné, 1817 (?). <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9664102b>

BIBLIOGRAPHIE

- Raymonde de Bellaigue, *Le Potager du Roy : 1678-1793*, suivi d'un *aperçu de 1793 à nos jours* par Alain Durnerin, avec la collaboration de Catherine Bou et Madeline Peters-Desteract, Versailles, École Nationale Supérieure d'Horticulture, 1982.
- Vincent Brunot, *Le potager du roi*, Gallimard, 2005.
- Françoise Bussereau-Plunian, *Le temps des maraîchers franciliens de François 1^{er} à nos jours*, L'Harmattan, 2009.
- Geneviève Carbone, Emmanuel Gignoux et Antoine Jacobsohn, *L'ABCdaire des légumes*, Flammarion, 1998.
- Stéphanie de Courtois, *Le potager du roi (The king's vegetable garden)*, Versailles/Arles, Ecole nationale supérieure du paysage/ Actes Sud, 2003.
- Pierre David, Gilles Mermet et Martine Willemin, *Le potager du roi*, préface d'Antoine Jacobsohn, Paris, La Martinière, 2010.
- Emmanuel Gignoux, Antoine Jacobsohn, Jean-Jacques Péru et Dominique Michel, *L'ABCdaire des fruits*, Flammarion, 1997.
- Colette Gouvion, Marielle Hucliez, *Le Roman du potager*, Rodez, Ed. du Rouergue, 1994.
- Antoine Jacobsohn, *Le potager du roi. Dialogues avec la Quintinie*, Versailles, Art Lys, 2017.
- Antoine Jacobsohn (dir.), *L'épopée des courges : cultures et consommations en Europe (The squash epic : culture and consumption in Europe)*, exposition au Potager du roi du 9 septembre au 9 octobre 2005, Saint-Épain, Lume et Versailles, École nationale supérieure du paysage, 2005.
- Antoine Jacobsohn (dir.), *Fruits en majesté : une histoire de l'illustration sur fruits le Potager du roi, la société régionale d'horticulture de Montreuil, la ville d'Hirosaki (Magnificent fruit : a history of fruit illustration)*, exposition des 17 septembre-10 octobre 2004, Saint-Épain, Lume et Versailles, École nationale supérieure du paysage, 2004.
- Antoine Jacobsohn (dir.), *Fruits du savoir : Duhamel du Monceau et la pomologie française (Fruits of knowledge : Duhamel Du Monceau and French pomology)*, exposition au Potager du roi à Versailles du 14 septembre - 14 octobre 2007, Saint-Épain, Lume et Versailles, École nationale supérieure du paysage, 2007.
- Antoine Jacobsohn (dir.), *Du fayot au mangetout, l'histoire du haricot sans perdre le fil : le Potager du Roi et le Domaine de La Grange-la-Prévôté*, Rodez, Ed. du Rouergue, 2010.
- Antoine Jacobsohn, *Anthologie des bons jardiniers. Traités de jardinage français du XVI^e siècle au début du XIX^e siècle*, Paris, La Maison rustique/Flammarion, 2003.
- Emmanuel Pierrat, Richard Conte, *Les pommes libertines*, suivi de Manuel Pluinage, *Le marquage des pommes, une tradition réinventée*, Paris, B. Pasquito éd., 2008.
- Jacques de Givry (dir.), *Versailles. Le potager du roi ou Manière de montrer le lac des Suisses, le potager et le Balbi*, Versailles, JDG publications, 1993.
- Florent Quellier, *Histoire du jardin potager*, Armand Colin, 2012.
- Florent Quellier, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 3/2004 (n°51-3), p. 66-78. www.cairn.info/revue-d-histoire-moderne-et-contemporaine-2004-3-page-66.htm.
- Florent Quellier, *Des fruits et des hommes, L'arboriculture fruitière en Ile-de-France (vers 1600vers 1800)*, PU Rennes, 2003.

- Marion Rouet, *Les potagers aristocratiques et royaux en Ile-de-France (fin XVII^e - fin XVIII^e siècle)*, doctorat, Université Paris XIII, 2011.
- Jean Rault et Marc-Alain Ouaknin, *Cent vues du potager du roi. Photographies*, Trézélan, Filigranes, 2003.
- William Wheeler, *Le potager du roi : fruits et légumes du château de Versailles*, Paris, Somogy, 1998.

Recettes

- Stéphanie de Courtois (dir.), *Saveurs du potager du roi : 70 recettes du Club des chefs de Versailles*, Arles, Actes Sud, 2000.
- Gérard Vié, Marie-France Noël et Simone Hoog, *Le potager du roy*, Versailles, Art Lys, 1994.
- Martine Willemin, *Les fruits et légumes du potager du roi : dix façons de les préparer*, Ed. de l'Épure, 2008.

Littérature jeunesse

- Manuela Morgaine et Katherine Baxter (ill.), *Le potager du roi : paysage en seize carrés*, Gallimard-Jeunesse, 2001.
- Dany Stein-Aubert et Virginie Peyre (ill.), *Le petit potager du roi*, Le Sablier jeunesse, 2012.
- Dany Stein-Auber, Virginie Peyre, Odile Avezard et Michel Montoyat, *Le petit potager du roi : et ses chansons*, Le Sablier jeunesse, 2012.
- *Les petits détectives à Versailles : parcours-enquête dans le quartier Saint-Louis*, Versailles, Le Chapeau à plume, 2015.

Littérature

- Michèle Barrière, *Meurtres au potager du roy : roman noir et gastronomique à Versailles au XVII^e siècle*, A. Viénot, 2008 ; rééd. Le Livre de poche, 2010.
- Frédéric Richaud, *Monsieur le jardinier*, Grasset, 1999.
- Jean-Michel Riou, *Versailles, le palais de toutes les promesses*, Paris, Flammarion, 3 tomes, 2011-13.

Cinéma

- Alan Rickman, *Les jardins du roi (A little Chaos)*, Grande-Bretagne, 2014.

Vidéo

- INA « Potager du roi »
<http://www.ina.fr/recherche/search?search=potager+du+roi>
- Interview d'Antoine Jacobsohn « La gastronomie royale : un luxe, une mode, ...un prix », 18 mars 2014
<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Interview-de-M-Antoine-Jacobsohn-4>
- Visite (en anglais) du Potager du roi avec Antoine Jacobsohn
<https://www.youtube.com/watch?v=OPUUTfLjQE>
- La poésie gourmande du Potager du roi
<https://www.pluris.fr/com/?p=2&conid=1008>

- La Fabrique de l'Histoire - Histoire des jardins 3/3 – Balade radiophonique au Potager du Roi
<http://www.franceculture.fr/emissions/la-fabrique-de-l-histoire/histoire-des-jardins-33>
- Diversité au Potager du roi
<https://www.youtube.com/watch?v=rqh7R-UmlEg>

