



Château de Chantilly

INSTITUT DE FRANCE



LES JOURNÉES
DES PLANTES
DE CHANTILLY
11 • 12 • 13 OCTOBRE 2024

DOSSIER DE PRESSE SEPTEMBRE 2024

Service de presse Vie publique / CommStrat

Adeline Truchot • 06 60 83 01 03 • atruchot@commstrat.fr

 DOMAINE ET ÉCURIES DES PRINCES



Les Journées des Plantes de Chantilly

se sont imposées comme le rendez-vous incontournable des amoureux des plantes et des jardins. Chaque année, en mai et octobre, cet événement tant attendu réunit l'élite des pépiniéristes, des obtenteurs aux botanistes en passant par les paysagistes et les collectionneurs, sans oublier les artisans, artistes, distributeurs et associations qui participent au dynamisme de l'événement. Le public ne s'y trompe pas puisqu'il vient et revient chaque année, toujours plus nombreux à ce rendez-vous.

Les objectifs sont multiples :

- **Proposer une vitrine** des compétences horticoles françaises et européennes, et créer une émulation vers l'excellence au sein de la communauté horticole.
- Faire **dialoguer** pépiniéristes, botanistes, collectionneurs et jardiniers débutants, passionnés ou juste curieux.
- **Mettre en valeur** les multiples professionnels du monde du jardin autour des plantes, mais aussi du matériel, des produits, de l'art.
- Braquer les projecteurs sur la **botanique** et son rôle pour une meilleure connaissance des plantes.
- Offrir aux visiteurs une **expérience globale** avec de multiples animations pour grands et petits : ateliers pratiques et ludiques, dégustations, rencontres, lancements de nouvelles variétés, signatures...
- Sensibiliser le public sur l'**importance écologique**, environnementale et sociale des jardins.
- Mettre en lumière le **Château de Chantilly**, ses remarquables collections d'objets et de tableaux, ses expositions.
- Faire découvrir son **parc et ses jardins**, chefs-d'œuvre paysagers d'André Le Nôtre, précurseurs des jardins de Versailles, et ses préférés parmi les soixante prestigieux autres parcs qu'il a dessinés.

Présentation des Journées des Plantes de Chantilly	2
Édito	3
Un thème savoureux : le goût du jardin	4
La marraine de l'édition	6
Le goût partout au jardin	8
Les nouveautés	12
Les nouveaux exposants	14
Les animations	16
Destination Chantilly	20
Les informations pratiques	22
Les partenaires	23





ÉDITO

MES CHERS AMIS,

C'est avec une allégresse intacte et un enthousiasme sans cesse renouvelé que je vous convie à cette dix-huitième édition des Journées des Plantes de Chantilly. Cet automne, nous explorons ensemble un thème évocateur qui résonne singulièrement : « **le goût du jardin** ». Bien au-delà d'une simple célébration des plaisirs sensoriels, ce thème nous invite à une immersion profonde dans l'art du jardinage, là où se mêlent l'histoire, la culture et l'émotion.

Parmi toutes les acceptions du mot « goût », celle qui me touche particulièrement est sans doute son sens figuré, ce « bon goût » hérité du XVII^e siècle. À cette époque, l'art des jardins atteignait des sommets de raffinement, et les jardins du Château de Chantilly en sont les témoins vivants. Véritables palimpsestes où s'entrelacent les créations de différentes époques, ils portent l'empreinte des grands talents qui ont façonné ce cadre enchanteur.

Il me semble essentiel de rendre hommage à ces maîtres du paysage : André Le Nôtre, tout d'abord, dont les jardins à la française du XVII^e siècle restent un modèle inégalé ; Jean-François Leroy, créateur du jardin anglo-chinois et du hameau à la fin du XVIII^e siècle ; Victor Dubois et Louis-Sulpice Varé, qui, entre 1817 et 1819, ont donné naissance au jardin anglais. Ces artistes ont su, chacun à leur manière, perpétuer et sublimer le « bon goût » de leur époque, enrichissant ce patrimoine d'innovations subtiles et raffinées.

Aujourd'hui, les paysagistes contemporains, gardiens et interprètes de cette tradition séculaire, ont une place légitime aux Journées des Plantes de Chantilly. Ce rendez-vous constitue un lieu de rencontres privilégié avec des néophytes avides de découvertes et de plantes, et des amateurs esthètes, fins connaisseurs de l'art du jardin et de son histoire, tous unis par leur « goût » pour le monde des jardins.

Je tiens d'ailleurs à rendre hommage au public des Journées des Plantes de Chantilly, cette communauté fidèle, qui ne cesse de grandir, liée elle aussi par la même passion. Mais savez-vous, mes chers amis, que vous avez un illustre prédécesseur dans ce « goût » des plantes ? Le Grand Condé lui-même, ce guerrier qui se faisait portraiturer en armure, cachait sous son apparente austérité une facette bien plus délicate. Ce grand homme nourrissait en effet une passion dévorante pour les plantes et les fleurs. À Chantilly, il collectionnait avec une ferveur presque obsessionnelle les œillets, les tulipes, les anémones (plus de 20 000 !), les tubéreuses, les jasmins et autres fleurs rares de son temps, précieusement conservés dans des serres, à l'abri des regards indiscrets. Personne ne les voyait sans son accord. Il entretenait une correspondance touchante avec un réseau de fournisseurs, pépiniéristes, collectionneurs, et autres passionnés, révélant, quatre siècles plus tard, l'étendue de son engagement. Il n'y a aucun doute : il aurait été un acteur enthousiaste des Journées des Plantes de Chantilly !

Pour ma part, bien que novice dans l'art du jardinage, je me laisse emporter à chaque saison par une véritable gourmandise des yeux face à cette explosion de beauté, cette fête des sens que sont ces trois journées.

Qu'il s'agisse donc d'art paysager, de botanique, de plantes comestibles et ornementales ou simplement de l'appréciation de la beauté, les Journées des Plantes de Chantilly permettent à chacun, quelle que soit son expertise, de cultiver ce « goût du jardin », et je vous invite à vous laisser emporter par cette expérience fondatrice.

Anne Miller

Administratrice Générale du Château de Chantilly (Fondation d'Aumale)



LE GOÛT DU JARDIN

tel est le thème évocateur
de cette 18^e édition des Journées
des Plantes de Chantilly.

Le mot « goût » revêt ici une double signification. Il évoque, d'un côté, l'appétence des 17 millions de Français qui jardinent régulièrement, partent en quête de plantes singulières et de qualité, écument les fêtes des plantes, arpentent les jardineries, et scrutent les catalogues des pépiniéristes. Ce phénomène va bien au-delà de la simple tendance : c'est un mouvement de fond. Les pépinières, en réponse à cette demande croissante, multiplient les innovations. Par ailleurs, ce secteur dynamique attire les jeunes, qui se lancent, créent ou reprennent des entreprises existantes. Le goût du jardin, c'est aussi une source d'inspiration pour les artistes : nombreux sont ceux qui y puisent leur créativité et y exposent leurs œuvres. Et puis, il y a ces chefs, célèbres ou plus discrets, qui reviennent aux produits du jardin en circuit court, les seuls capables de révéler dans l'assiette, la véritable quintessence du goût.

Mais c'est en exploitant l'autre sens du mot « goût » que nous explorerons l'univers des saveurs du jardin. C'est une manière de voir autrement les mille trésors des exposants des Journées des Plantes de Chantilly.



Le goût, une boussole sensorielle

Dans le creuset de notre évolution, le goût fut notre allié le plus précieux. Nos ancêtres se sont fiés à cette boussole sensorielle pour distinguer le poison de l'aliment, l'iningérable du nourrissant. Ainsi, dans les premiers échanges avec la nature, dans les forêts denses, les plaines arides ou la savane herbeuse, le goût fut d'abord un langage, le dialogue ancestral entre l'homme et son environnement. Il narre l'épopée de notre survie : malheur en effet à celui ou celle dont le sens du goût était défaillant !

- La détection des molécules sucrées permet de choisir des aliments riches en énergie.
- Celle des acides aminés pousse vers des aliments riches en protéines.
- Identifier l'amer favorise le repérage des composés toxiques, comme certains alcaloïdes végétaux, parmi lesquels des poisons mortels.
- Percevoir le goût salé est de première importance pour maintenir l'équilibre électrolytique de notre organisme.
- Quant au goût acide, il facilite l'évaluation de la maturité des fruits ou de la présence d'une contamination microbienne dangereuse.

Les saveurs, un monde complexe

On a longtemps cru qu'il n'existait que cinq saveurs primaires : le sucré, le salé, l'amer, l'acide, et l'umami, cette dernière étant une saveur subtile générée par deux des vingt acides aminés composant les protéines. Mais cette classification des goûts est réductrice.

Le goût, en réalité, est un sens complexe : d'autres saveurs s'invitent à la table des sensations gustatives comme le piquant de la moutarde, du piment, du poivre, la fraîcheur de la menthe, le goût métallique, l'astringence, et le goût du gras. Ce dernier est au cœur de discussions passionnées, certains scientifiques allant jusqu'à proposer qu'il devienne la sixième saveur primaire. Cette nouvelle saveur devrait être appelée « oleogustus » du latin *oleo*, huileux et *gustus* pour goût, ont expliqué les scientifiques de l'Université Purdue (Indiana), dont l'étude est publiée dans la revue britannique *Chemical Senses*. Et curieusement, un excès de gras donne un réflexe nauséeux, alors que des concentrations plus faibles en acides gras augmentent considérablement l'attrait d'un aliment.

Ce débat révèle toute la richesse et la subtilité de notre expérience gustative qui ne saurait se résumer à une simple liste de catégories fixes.







LE MOT DE LA MARRAINE

CAROLINE MUÑOZ

Ah, le goût du jardin ! Ce doux souvenir, je le dois à mon enfance, bercée par la présence bienveillante de ma grand-mère, qui cultivait son potager avec un soin jaloux. Ce n'était pas un potager comme on en voit aujourd'hui, conçu pour le plaisir des yeux ou pour suivre les tendances. Non, c'était un potager nourricier, un vrai, où chaque légume avait sa place, son rôle déterminé par la sagesse des anciens, et où chaque récolte était une promesse pour la table familiale. Dès que mes petites jambes ont pu me porter, je l'ai suivie, émerveillée par ce monde de verdure et de vie.

Je me souviens des salades croquantes, et des tomates, d'abord modestement vertes, et qui, sous la chaleur de l'été, s'enflammaient soudain d'un orange éclatant avant de se teinter de rouge. Et les fleurs... silencieuses alliées du potager, dont nous redécouvrons aujourd'hui l'utilité, mais dont la présence, pour ma grand-mère, relevait de l'évidence. Les soucis, surtout, éclataient en touches de jaune et d'orange, illuminant les bordures, les allées et les planches de légumes.

À ce moment-là, je n'aurais jamais imaginé que ces instants partagés entre deux sillons puissent un jour influencer ma vie d'adulte, que ces souvenirs enfouis sous la terre fraîche du jardin ressurgiraient dans des vidéos que je publierais sur Instagram, TikTok, YouTube, ou dans ces tutos que je partagerais avec une communauté qui, elle aussi, a le « goût du jardin ».

Mais le goût du jardin ne se résume pas à cela. C'est aussi celui de la cuisine, où chaque plat, chaque arôme, célèbre les produits de notre terre. Une saveur unique, résultat du travail accompli, qui nourrit les corps et réchauffe les cœurs.

Et puis, il y a ces mille surprises que les plantes nous réservent, ces moments d'émerveillement que seul le jardin sait offrir. Comme ces menthes facétieuses qui se parent de saveurs inattendues : réglisse, basilic, citron, chocolat, poivre, banane, pamplemousse, anis, pomme, fraise... Tant de fantaisie dans un simple brin de verdure, tant de poésie dans un humble potager.

Aujourd'hui, être marraine de cette 18^e édition des Journées des Plantes de Chantilly, c'est faire revivre ces moments, c'est partager ce goût du jardin que je porte en moi depuis toujours ; c'est une grande fierté. Peut-être que de là où elle est, ma grand-mère sourit, en voyant que, finalement, tout se tient, que ce qu'elle m'a appris continue de vivre à travers moi, à travers mon travail. C'est une boucle qui se referme, avec toute la douceur d'un fruit mûr cueilli en plein été.

Caroline Muñoz

Caroline Muñoz est comédienne, animatrice, auteure de livres sur la décoration et le jardin. Elle tient une chronique jardin sur C8 dans l'émission William à midi et sur BFM TV le week-end. Instagram : @caroline-munoz-officiel





LE GOÛT DES FLEURS COMESTIBLES

Des fleurs en salades

L'Atelier du végétal, qui produit une large gamme de plantes vivaces rustiques, propose aussi une centaine de plantes à la fois décoratives et comestibles, dont *Tulbaghia violacea*, la tulbaghie violette, une plante méconnue d'Afrique du Sud, mais qui pousse facilement sous nos climats. Son feuillage et ses fleurs sont comestibles, et ont le goût d'un ail léger.

Arom'antique viendra avec *Tagetes 'Passion'*, un tagète étonnant, au parfum et au goût de fruit de la passion/mangue mûre, et aux belles fleurs orangées. Cette vivace est très appréciée pour ses notes fruitées qui relèvent les desserts, les poissons, les infusions. Les feuilles sont les plus aromatiques, les pétales un peu moins, mais ils décorent les plats. C'est un imposant buisson de 1,50 mètre de haut, qui peut vivre plusieurs années avec une protection hivernale (résiste à -5°C).

Prestige Amaryllis, entreprise familiale spécialisée dans les bulbes, propose entre autres des dahlias. Ces derniers étaient cultivés comme légumes dans leur région d'origine, au Mexique et en Amérique centrale. La saveur des tubercules cuits évoque l'artichaut, et les pétales tendres et soyeux décorent les salades. Les feuilles se mangent crues, ciselées, ou cuites.

LE GOÛT DE L'INATTENDU

Des aromatiques qui déboussolent

Arom'antique dévoile son impressionnante collection de romarins (classée collection nationale), dont le fameux 'Sappho', fortement aromatique, avec des senteurs de résine de pin.

Les Arômes du Grès présente une collection de 300 sauges et une trentaine de thym, dont l'un à parfum de rose, ou un autre encore, de résineux.

Des orchidées comestibles

Orchidées de prestige apportera, en plus de ses somptueuses orchidées tropicales, des orchidées vanille (*Vanilla planifolia*) et les nouveaux *Phalaenopsis* parfumés, dont le fameux 'Aromio Powdery', utilisé pour parfumer la bière.



LE GOÛT DE LA SURPRISE

Des glands au petit-déjeuner

Les Chênes de Caux, pépiniéristes producteurs et collectionneurs en agriculture biologique, présentent, outre une impressionnante collection de menthes (400 variétés), une collection de chênes « à glands doux », qui se consomment. *Quercus agrifolia* donne des fruits, qui, réduits en farine, ont un intérêt culinaire. Citons aussi, dans les chênes à glands comestibles *Q. alba*, *Q. aliena* et probablement le plus savoureux, *Q. bicolor*, aux fruits très doux, qui cuits, ont un goût à mi-chemin entre la noisette et la châtaigne. Des travaux de sélection sont en cours pour obtenir des variétés plus douces encore, et plus productives.



Les Croqueurs de pommes sont une association qui milite pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition. Elle est la réunion de 65 associations locales, regroupant plus de 8 500 adhérents, en France et pays limitrophes. Ses activités principales sont la pomologie (connaissance des variétés fruitières) et l'arboriculture (taille, greffe, soins du verger). Les croqueurs présenteront des collections de variétés anciennes de pommes et de poires.

Des fougères en ragoût

Les Jardins d'Écoute s'il pleut sont spécialisés dans les fougères. Ils proposent la seule fougère comestible qui pousse bien chez nous, *Matteuccia struthiopteris*. Elle est très connue au Canada, puisque chaque printemps, des milliers de cueilleurs prennent les sous-bois d'assaut à la recherche de « têtes de violon » (crosses de fougère) pour la vente en épicerie. Ces têtes de violon ont un goût difficile à décrire, entre l'asperge et le haricot vert, et constituaient autrefois une bonne part de l'alimentation des Premières Nations de l'Est du Canada.



LE GOÛT D'AUTREFOIS

Des fruitiers anciens

Boca-Plantes propose des fruitiers rares et anciens, comme l'étonnant pommier 'Lune Rouge' à chair rouge pour les jus ou la 'Reinette Ananas' à la chair fondante et au parfum curieusement exotique, ou encore la poire du Curé, la meilleure poire à cuire de tous les temps.



LE GOÛT DE LA MÉDITERRANÉE

Des figuiers chargés de fruits

Les pépinières Figoli, (spécialisées dans les figuiers, avec une centaine d'espèces au catalogue) apporteront des figuiers 'Ronde de Bordeaux', qui, par une technique de culture appropriée, sont littéralement couverts de fruits. La 'Ronde de Bordeaux' est l'une des meilleures figues qui soit. Noire à la pulpe rouge, arrondie, de petit calibre, elle est juteuse, sucrée, longue en bouche, avec un léger parfum de fraise. Elle se cultive jusqu'en Île-de-France. Le vendredi et le samedi, dégustation libre de figues sur le stand (dans la limite des stocks disponibles).



Des agrumes aux parfums fous

Pépinière Conseil cultive une trentaine d'espèces et de variétés d'agrumes : citron 4 saisons, yuzu, citron caviar, combava, citron vert, bergamote, main de Bouddha, kumquat, cédrat, pamplemousse, orange Navel, limequat, mandarine, clémentine, etc.

LE GOÛT DE L'EXOTIQUE

Des bambous en légumes

Le Jardin d'Émeraude est un jardin pépinière, créé par deux passionnés de botanique et consacré aux bambous asiatiques et chiliens de climat tempéré. Dans les pays tempérés, ce sont les *Phyllostachys* qui sont consommés, et plus spécialement les pousses de *P. dulcis*, qui ont un goût proche de celui de l'artichaut.

LE GOÛT DANS L'ASSIETTE

Enfin, certains exposants des Journées des Plantes de Chantilly portent naturellement ce thème du goût du jardin.

La Ronde des confitures est un atelier de confitures qui subliment le goût des fruits du verger par un savoir-faire exceptionnel. Au menu, confitures artisanales, crème de citron, confits de pétales de fleurs (sureau, coquelicot, pissenlit, rose, violette, jasmin...). Seront aussi proposées à la dégustation des confitures associant fleurs et fruits : abricot-coquelicot, mûre-violette, framboise-litchi...

Apiculture Vallée et Apina proposent de délicieux miels bio d'Île-de-France.



L'Olivier Poivré propose des épices d'un jardin lointain, « La Plantation » à Kampot, au Sud du Cambodge : des poivres noir, rouge, blanc et vert mais aussi du curcuma, du galanga, du gingembre frais, de la cannelle et de la citronnelle... tous cultivés dans le respect des traditions séculaires.

Le Verger des Saveurs travaille des fruits déshydratés, confits et moelleux, déclinés en pomme, poire, pêche, clémentine, cédrat, prune, angélique...

La Fontaine aux plantes élabore des produits à base de plantes médicinales.

Les jardins de Hautfontaine vendent depuis cinq générations des plants de légumes anciens et des plantes aromatiques.





LES NOUVEAUTÉS

Un fruit original, *Sorbus 'burka'*

Cet hybride rare et étonnant est un croisement entre *Sorbus aucuparia* (le sorbier des oiseaux) et un hybride de *Sorbaronia alpina*, sélectionné en Russie en 1920 par Ivan Michurin et lui-même un hybride entre le sorbier d'Europe, *Sorbus aria*, et *Aronia arbutifolia*. 'Burka' se distingue par ses baies comestibles, de la taille d'une cerise, réunies en grappes. Leur chair jaune balance entre l'acidulé et le sucré. On les consomme fraîches, en jus, en confiture ou en gelée. Le feuillage prend une belle coloration automnale rouge orangé pourpré.

— À découvrir aux Jardins de Charentonne.

Des menthes à la vanille, au caramel, au basilic

On savait que les menthes pouvaient prendre des arômes de réglisse, de citron, d'orange, de pomme, de pamplemousse, d'eucalyptus, mais on ne connaissait pas encore celles aux arômes de vanille ou de caramel. Voilà qui est fait avec un hybride de *Mentha suaveolens* par *M. aquatica* et *Mentha suaveolens* 'Abruzzen'.

— À découvrir chez Arom'antique.

La menthe basilic (*Mentha x piperata* f. *citrata* 'Basil') a toutes les qualités d'une menthe (vigueur, rusticité), mais allie le parfum aromatique du basilic et la fraîcheur de la menthe.

— À découvrir chez Passion Vivaces.



Trois « poivres » peu courants

Le poivre des montagnes de Thaïlande (*Litsea cubeba*)

La litsée citronnée est un arbre tropical à feuillage persistant qui porte de petites fleurs blanches ramassées en « grappes » et des fruits (baies) qui ressemblent à des grains de poivre. L'attaque en bouche rappelle la citronnelle et la verveine. La fraîcheur fait écho aux baies de genièvre, tandis que la douceur nous évoque le géranium. On appelle les fruits « poivre verveine », « baie de verveine », ou encore « poivre de Thaïlande ». Pour les vinaigrettes, poissons et fruits.

Le faux poivrier du Sichuan (*Zanthoxylum beecheyanum*)

Il se distingue des autres poivriers par ses tiges sans épines, son port compact (1,50 mètre adulte) et ses petites feuilles semi-persistantes, brillantes et aromatiques, aux arômes de citronnelle.

L'andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*)

Il porte des baies vertes, plus parfumées que piquantes, qui laissent en bouche l'impression étonnante d'un jus d'agrumes poivré, dominé par des saveurs de citron vert.

— Tous trois à découvrir chez Pépi-Poivre.

Des nouvelles variétés de colocasias

Les colocasias, ces Aracées originaires des régions tropicales, sont des vivaces tuberculeuses aussi appelées « oreilles d'éléphant » pour leurs immenses feuilles, ou encore « choux caraïbes » et « taros ». Certaines nouvelles variétés sont spectaculaires : 'Redemption', aux feuilles vert sombre à l'intérieur rouge framboise vif, 'Anubis', un géant aux grandes feuilles vert pomme marbrées et tachées de noir, 'Jade Magma', aux spectaculaires feuilles vertes, nervurées de jaune citron vert et nervures jaunes ou enfin 'Madeira Star', aux feuilles vertes sur le pourtour et jaunes, roses ou pourpres au centre.

— À découvrir chez Le jardin d'Eaurus.



Les 5 saveurs dans une seule baie

Schisandra chinensis est une liane originaire de l'Est de la Chine. Elle produit d'août à octobre des baies rouges, en grappes lâches, qui ont une étonnante particularité, celle d'offrir les cinq saveurs à la fois (le sucré, le salé, l'amer, l'aigre et l'épicé). Elles contiennent jusqu'à dix-sept acides aminés et beaucoup de vitamines (A, B, C et E), des oligo-éléments, des protéines et des huiles essentielles.

— À découvrir chez Seguin Horticulture.

Le ginseng du pauvre

Codonopsis pilosula est une vivace médicinale appelée « Dang Shen » ou encore « ginseng du pauvre » car sa racine sucrée, au goût de noisette et dotée de vertus fortifiantes, est utilisée en médecine chinoise. C'est une grimpante vivace caduque (2 mètres) originaire de l'Est asiatique, des montagnes des régions tempérées de la Chine, et qui se révèle rustique à -15°C. Elle fleurit la deuxième année, avec des fleurs en clochettes, et l'on récolte les racines (jusqu'à 30 centimètres) la troisième année.

— À découvrir chez Pépi-Poivre.



Une persicaire panachée d'argent

Persicaria amplexicaulis 'Spotted Eastfiel', aux fleurs rouge vif, est encore une rareté sur le marché. François Lemaître, de Passion Vivaces, qui possède l'une des plus grosses collections de persicaires en France, la propose en pot. Les connaisseurs savent qu'elle ne prend ses panachures argentées et toute sa beauté qu'une fois en pleine terre.

— À découvrir chez Passion Vivaces.



Sur le stand du CCVS

Créé en 1989, le label CCVS est une signature garantissant l'origine et la provenance des taxons (botaniques ou horticoles) présents dans une collection de vivaces ou ligneuses, ayant pour but la sauvegarde du patrimoine génétique végétal vivant.

Le CCVS met en place un nouveau format de réunions-conférences, en présentiel ou distanciel, pour accompagner les collectionneurs. Le prochain rendez-vous, « Les Hivernales du CCVS » se tiendra le 20 novembre 2024 à 10h, et aura pour thème « Le périmètre d'une collection », un questionnaire récurrent chez les collectionneurs.

Cette première édition est organisée à la Ménitrié. Une belle occasion de réunir les collectionneurs autour de thématiques et problématiques communes, de partager des moments conviviaux et de visiter des collections ou des jardins emblématiques.



LES NOUVEAUX EXPOSANTS

Les Jeunes Plants Japonais

Cette toute jeune entreprise située à Dreux (28) est spécialisée dans les végétaux japonais. Dirigée par Sébastien Leleu, troisième génération à exercer le métier de pépiniériste-horticulteur, elle propose des érables du Japon en particulier, mais aussi de nombreuses plantes asiatiques : hydrangéas, bambous, fougères, camélias, cornus japonais, prunus, azalées, nandinas, piéris, fargésias (dont le ravissant 'Asian Wonder', aux chaumes rose pourpré).

Les Jardins de Charentonne

Bruno Martel cultive une petite dizaine d'espèces de poivriers, parfaitement cultivables chez nous, ainsi que d'autres plantes peu connues, comme le raisin framboise ou le raisin fraise, ces cépages interdits à la vente et à la vinification en 1934, car accusés de « rendre fou ». Une dégustation sera possible sur le stand. Il apportera aussi des poivriers cultivés et taillés en plateau et d'autres en bonzaï.



© Les Jardins de Charentonne



© Eric Lapierre

Les Jardins d'Élise

La pépinière est engagée dans la culture et la production des plantes de jardins secs, notamment l'hespéraloé, le *Polygonum scoparium*, le jaborosa ainsi que toute une gamme de cistes, teuciums, épilobiums, iris, agapanthes, sauges arbustives, hémérocalles, sans compter des plantes grasses aussi résistantes au froid qu'à la chaleur.



© Pépi-Poivre

Pépi-Poivre

La totalité des plantes présentées par Jean-Marie Ramboz est comestible : arbres, arbustes et plantes aromatiques, fruitiers et petits fruits peu communs, plantes condimentaires. La belle collection (une douzaine de sortes) de *Zanthoxylum* (poivriers d'Asie du Sud-Est), et faux poivriers est multipliée par semis, bouturage ou greffe. Une jolie gamme de plantes pour les amateurs de cuisine fine et même les chefs étoilés.

Les petits jardins d'Agathe

Sébastien et Stéphanie proposent un large choix de plantes carnivores, de toutes tailles et formes, ainsi que de tillandsias, ces plantes à la fois graphiques et faciles à entretenir.



© Le jardin d'Eaurus

Le jardin d'Eaurus

Ce producteur (basé dans la région de Caen) propose une large gamme de plantes de terrain frais, de berge et de plantes aquatiques (nymphéas, lotus, colocasias...), ainsi que des plantes aquatiques mellifères ou comestibles (flèches d'eau, pontédérias, taros...). À noter, de somptueuses nouvelles variétés de colocasias (voir le chapitre Nouveautés).



© Seguin Horticulture

Seguin Horticulture

L'entreprise normande a développé une belle gamme de plantes grimpantes, de vivaces, de graminées, valeurs sûres ou plantes de collection. Mais elle a surtout une collection très intéressante de petits fruits et de fruitiers framboisiers, cassissiers, groseilliers, kiwaïs, kiwis jaunes, nombreuses variétés de vignes, kakis, nashis...

Le Tropic du papillon

Alain Bruno est spécialisé dans la culture de plantes tropicales, essentiellement de la famille des Aracées.

AUTOUR DU JARDIN



© Natural Ethics

Natural Ethics

Cette marque de mode éthique et durable (basée dans les Hauts-de-France) a été créée par deux sœurs passionnées de nature et de voyages. Elles ont fait appel à des fibres végétales telles que l'ortie et le chanvre. Ponchos, étoles, foulards, châles, sacs et maroquinerie, ainsi que du linge de maison et des accessoires de bain sont tous confectionnés dans le respect des traditions artisanales.

De l'osier au jardin

Près d'Évreux, Virginie Maradan, vannière au Val-David, transforme l'osier en pièces uniques : paniers à provisions, à récoltes, à fruits, à légumes, à bouteilles, corbeilles, miroirs, nichoirs et mangeoires, plateaux à fromages, photophores...



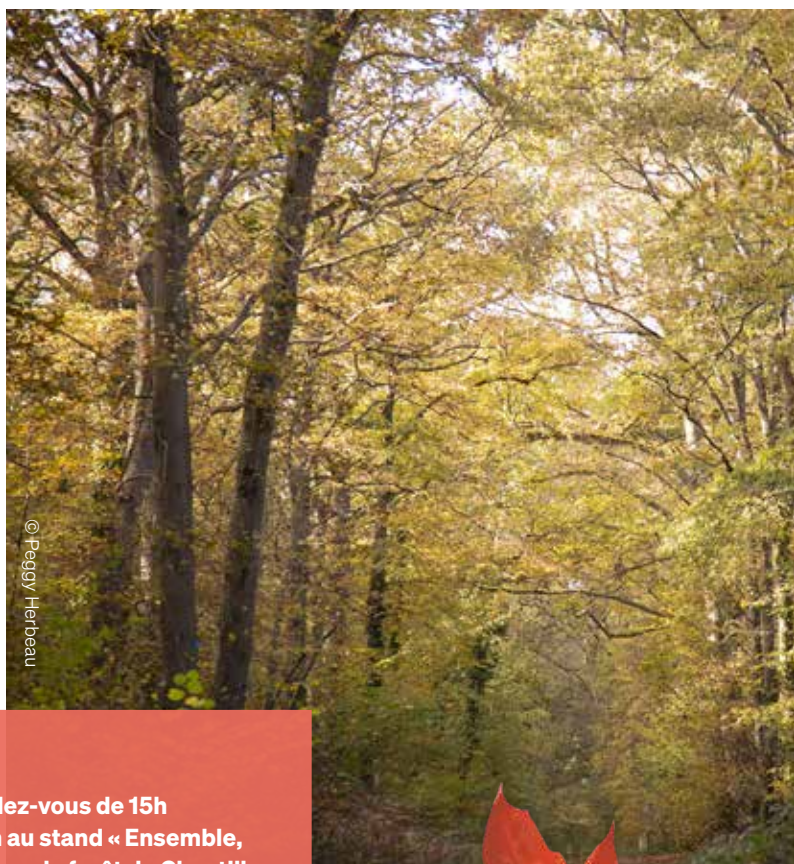
© De l'osier au jardin

LES ANIMATIONS AUTOUR DE L'ARBRE

1 Pour la première fois, **le domaine forestier du Château de Chantilly** tiendra un stand, offrant ainsi au public une occasion unique de plonger au cœur de la forêt de Chantilly et d'en découvrir les secrets : la richesse de ses arbres, la faune qui y trouve refuge, les insectes alliés ou nuisibles, ainsi que les multiples rôles écologiques, environnementaux et sociétaux qu'elle remplit.

Ce sera également un moment privilégié pour dresser un état des lieux de cette forêt face aux défis imposés par le dérèglement climatique. L'objectif est de mettre en lumière le formidable élan de solidarité qui s'est mis en place pour sauver la forêt de Chantilly : l'Institut de France, propriétaire des lieux, l'INRAE et les autres organismes de recherche, les acteurs publics, les bénévoles qui se sont spontanément regroupés au sein du collectif « Ensemble, sauvons la forêt de Chantilly ». Ensemble, ils travaillent à l'élaboration d'un programme de recherche et d'actions visant à contrer le déclin de la forêt, notamment celui des chênes, sentinelles de ce précieux écosystème, et à pérenniser ainsi ce trésor naturel.

2 **La Société française d'Arboriculture et l'association Sequoia** tiendront pour la première fois à Chantilly un stand commun. Elles vulgarisent et informent sur les bonnes pratiques de taille et de soins pour les arbres d'ornement. Des spécialistes de l'arbre, membres de ces deux associations, proposeront des ateliers ludiques sur le stand, une conférence de 20 à 30 minutes sur le concept et la pratique de « la taille raisonnée », et exposeront une xylothèque.



Rendez-vous de 15h à 18h au stand « Ensemble, sauvons la forêt de Chantilly » pour participer au jeu « Apprenez à reconnaître un arbre de la forêt de Chantilly, un animal, un oiseau... ».



3 **Net Paysage**, entreprise isarienne spécialisée dans l'élagage fera des démonstrations de taille-douce, une méthode de taille de sécurité qui respecte l'arbre, avec une équipe d'arboristes-grimpeurs.



LES ANIMATIONS AUTOUR DES ORCHIDÉES

Romain Maire (@romain.orchids sur Instagram) est un grand collectionneur d'orchidées tropicales, à la tête de quelque 2 000 sujets. Il conduira plusieurs ateliers sur le podium.

Finies les orchidées jetables !

Romain Maire mène un combat : transmettre et éduquer pour changer la vision « jetable » de l'orchidée-objet. Il publie un nouveau livre, *Orchidées : guide de culture décomplexé*, aux éditions Ulmer. C'est un voyage de la nature à la culture pour mieux comprendre le monde des orchidées. En allant à la rencontre de ces plantes mythiques dans leurs milieux naturels, au Laos, en Thaïlande, au Mexique et à Madagascar, il nous invite à découvrir comment elles vivent à l'état sauvage, pour savoir comment les cultiver et les faire fleurir dans nos intérieurs. C'est un guide sans jargon botanique, illustré de 300 photos inédites. Il présente 25 genres, des plus connus aux plus insolites, et détaille les quatre piliers de culture qui permettent de conserver nos précieuses orchidées. Les ateliers seront suivis d'une séance de dédicace de ce nouveau livre.

© Thibaut Charpentier



Samedi à 11h

Démonstration de montage d'orchidées sur plaque de liège ou céramique et conseils de culture.

Samedi à 15h

Démonstration de rempotage et conseils de culture, questions-réponses.

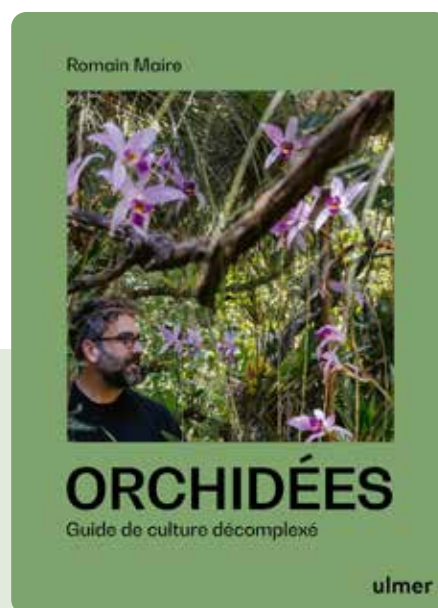
Dimanche à 11h

Démonstration de rempotage et conseils de culture.

Dimanche à 15h

Cours général de culture des orchidées, questions-réponses.

PRÉSENTATION PRESSE
Rendez-vous le vendredi 11 octobre
à partir de 11h15 sur le stand des Pépinières Roué
pour fêter la sortie du livre de Romain Maire.



© Editions Ulmer

LES ANIMATIONS AUTOUR DES KOKÉDAMAS

Bruno Alary (Kokéd'âme) façonne des kokédamas, ces sphères de terre et de mousse dans lesquelles poussent des petites plantes. Avec **Florence Alary** (Flore & Sens), ils développent un univers bien à eux, à la fois féérique et poétique, plein de charme. Ils se déclarent d'ailleurs tous deux « façonniers » du végétal.

Sur leur stand, les visiteurs pourront créer leur propre kokédama, tous les jours à 14h. Ces ateliers nécessitent une participation de 15 euros par personne.

© Kokéd'âme



LES ANIMATIONS AUTOUR DES PLANTES MÉDICINALES

La Fontaine aux plantes propose des animations autour des plantes médicinales avec dégustation, jeu de reconnaissance et comparaison des goûts, en fonction des transformations qu'elles subissent (infusion, hydrolat...).

Les Plantes d'ici est une herboristerie locale dirigée par Helena d'Orsetti, qui cueille, cultive et transforme des plantes sauvages locales. Elle propose des ateliers pédagogiques sur le goût de ces plantes à 11h30, 14h, 15h et 16h.



LES ANIMATIONS AUTOUR DES FRUITS

Les Croqueurs de pommes feront des démonstrations de taille et de greffage de fruitiers, et présenteront de belles collections de pommes et de poires de variétés anciennes et du terroir.



LES ANIMATIONS AUTOUR DU JARDIN

Mes petits crayons se sont lancés dans la fabrication artisanale de crayons de papier et de couleurs écoresponsables à partir de branches de bois : sur le stand, explications, démonstrations et fabrication des crayons.

Robin da Silva, sculpteur et tailleur de pierre dans le Val d'Oise, mettra en avant son savoir-faire, en relation avec les ornements de jardin, et proposera des démonstrations de sculptures traditionnelles.

Pâturage de l'avenir est un service d'écopâturage dans l'Oise et Val d'Oise. L'écopâturage est une méthode d'entretien des espaces verts respectueux de l'environnement, avec des animaux. Moutons d'Ouessant et du Cameroun et chèvres des fossés remplacent les machines.

Julie d'Artistic Animations propose aux enfants, à partir de 3 ans, des ateliers de réalisation de maquillages artistiques, avec un large choix de modèles (fleurs, plantes et feuillages, coccinelles, papillons, abeilles, oiseaux...) avec des cosmétiques professionnels et hypoallergéniques. Charlène, animatrice pour enfants, également maquilleuse professionnelle, sera aux côtés de Julie le dimanche et proposera des ateliers de décoration de pots en terre cuite à la peinture acrylique.

Petit pot de 5 centimètres à 2 euros.
Grand pot de 10 centimètres à 3 euros.



Voyage dans le temps, le goût d'autrefois

Le Château de Chantilly s'est associé à Snapchat et Clément Vergeat pour transporter les visiteurs à travers le temps. Cette expérience unique redonne vie aux splendides repas de la table du duc d'Aumale, dernier grand prince français. Elle permet aux visiteurs du château de visualiser en réalité augmentée les délicates assiettes et les mets d'un repas princier de la fin du XIX^e siècle, recréant l'élégance et le raffinement d'une table célèbre où têtes couronnées, hommes politiques et artistes se pressaient. La Galerie des Cerfs accueille une table de banquet dressée comme au temps du duc d'Aumale. Une immersion visuelle captivante.

— À découvrir dans le château.

© Snapchat AR Studio



© Confiture Parisienne

Des confitures royales

Le Château de Chantilly, théâtre multiséculaire de l'art de vivre à la française, a abrité les fameux « dîners des Princes » du duc d'Aumale. Ces fêtes de légende accueillait des invités illustres à qui l'on servait les mets les plus prestigieux. Aujourd'hui, en hommage à ces fêtes passées, le Château de Chantilly propose, en collaboration avec Confiture Parisienne, des confitures aux saveurs nouvelles (framboise-cassis-lis ; fraise-ramboise-lis et orange-vanille-lis).

— À découvrir sur le stand du Château de Chantilly.

Les concerts *Coups de Cœur à Chantilly*

Les 12 et 13 octobre, les *Coups de Cœur à Chantilly* feront à nouveau vibrer les spectateurs. Les Talens Lyriques ouvriront ce week-end de festivités florales et musicales avec un programme enchanteur autour de l'œuvre Apollo e Dafne. Le dimanche matin, le jeune claviniste Korneel Bernolet interprétera, entre autres, des arrangements de « Fleurs » de la Suite des Indes Galantes de Rameau pour clavecin seul et sera rejoint par Christophe Rousset pour une œuvre à quatre mains. Les Talens Lyriques et Christophe Rousset clôtureront cette édition 2024 des *Coups de Cœur à Chantilly*.

— Réservations :
<https://www.billetweb.fr/pro/coupsdecoeurachantilly>



© Coups de Cœur à Chantilly

BIENVENUE SUR LA DESTINATION CHANTILLY-SENLIS

Ressourcez-vous à seulement
35 kilomètres au nord de Paris !
Au cœur du Parc Naturel Oise -
Pays de France, la destination
Chantilly-Senlis vous invite à la
rencontre de la Nature et de l'Histoire :

Vivez la vie de château à Chantilly sur les pas d'André Le Nôtre jusqu'au Potager des Princes. Poursuivez votre chemin et explorez 2 000 ans d'histoire sur les pavés de la cité royale de Senlis et continuez l'aventure au Parc Astérix dans l'univers de nos ancêtres gaulois. Prolongez votre visite avec une escale romantique en Pays d'Art et d'Histoire, le Domaine de Chaalis vous fera découvrir les souvenirs de voyage de la collectionneuse d'art Nélie Jacquemart-André...

Sillonnez les 14 000 hectares de forêts à pied, à cheval ou à vélo. Chemins de Grande Randonnée, véloroutes et voies vertes, retrouvez tous les itinéraires et suggestions de balades sur le site de l'Office de Tourisme.

Chantilly-Senlis, Terre d'événements ! Participez aux concerts, expositions, festivals ainsi qu'aux grands événements qui mettent en lumière un patrimoine exceptionnel.

Capitale du cheval, vivez des émotions uniques lors des grands rendez-vous de l'hippodrome de Chantilly, des spectacles équestres des Grandes Écuries ou des compétitions internationales de Polo.

L'Office de Tourisme Chantilly-Senlis vous donne toutes les clés de la destination pour profiter pleinement de votre séjour dans un cadre préservé propice au ressourcement et à la découverte.

— **Programmez votre séjour sur**
www.chantilly-senlis-tourisme.com !

Office de Tourisme Chantilly-Senlis
03 44 67 37 37
accueil@chantilly-senlis-tourisme.com

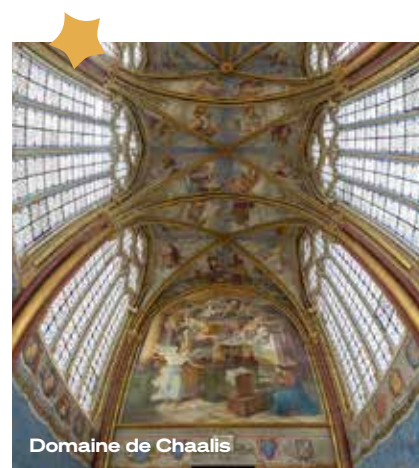


**OFFICE
DE TOURISME**
CHANTILLY-SENLIS



Château de Chantilly

© Hauts de France Tourisme – Vincent Colin



Domaine de Chaalis

© Studio B. Cohen



Ville de Senlis

© Hauts-de-France Tourisme Xavier Renoux

INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES

Ouverture des Journées des Plantes de Chantilly les 11, 12 et 13 octobre 2024 de 10h à 18h.

TARIFS

Nouvelle offre tarifaire spéciale Journées des Plantes de Chantilly !

En 2024, les Journées des Plantes de Chantilly proposent un nouveau tarif plus accessible, donnant accès uniquement à l'événement et au parc, incluant toujours les services habituels (parking, consigne...).

— Plus d'informations sur : journeesdesplantesdechantilly.fr

BILLET

« JOURNÉES DES PLANTES DE CHANTILLY + PARC »
(n'incluant pas l'accès au château ni aux Grandes Écuries)

TARIF PLEIN 14 € | TARIF RÉDUIT 10 €

BILLET

« 1 JOUR + JOURNÉES DES PLANTES DE CHANTILLY »
(incluant l'accès au château et aux Grandes Écuries)

TARIF PLEIN 18 € | TARIF RÉDUIT 14,50 €

ACCÈS

Depuis un aéroport :

20 minutes de l'aéroport Paris Charles de Gaulle.

Par la route : 40 km depuis Paris centre, autoroutes A3 et/ou A1 sortie « N° 7 Chantilly » ou D316 et D317 ; depuis Lille et Bruxelles, autoroute A1 sortie « N° 8 Senlis ».

Par le train : depuis Paris Gare du Nord, TER *.

À CÔTÉ

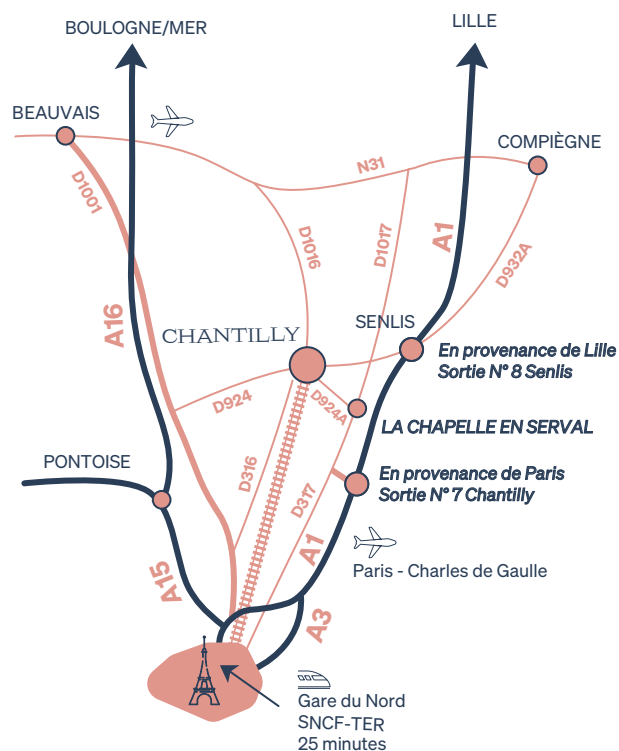
Hôtel Auberge du Jeu de Paume
aubergedujeudepaumechantilly.fr

Office de Tourisme de Chantilly
chantilly-tourisme.com - 03 44 67 37 37

CONTACTS

Service de presse :

Vie publique / CommStrat
Adeline Truchot
06 60 83 01 03
atruchot@commstrat.fr



VENEZ AUX JOURNÉES
DES PLANTES EN TER
ET PROFITEZ DU
PACK TER CHANTILLY !

1 ALLER-RETOUR EN TER
VALABLE 1 JOURNÉE *



1 BILLET JOURNÉES
DES PLANTES
VALABLE 1 JOURNÉE

27 € (+12 ans)

1 € (-12 ans)

* Retrouvez les conditions complètes sur le site TER Hauts-de-France

LES PARTENAIRES

NOUS REMERCIONS
LES PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT



Avec le soutien de
La Maison de Champagne de Venoge.

Affiche en couverture : agence Drôles d'oiseaux
Rédaction : Catherine Delvaux
Crédits photos : freepik.com



—
SUIVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX
#journéesdesplantesdechantilly

