



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



LE POTAGER-MUSÉE DE GAASBEEK (Présentation du 17 décembre 2020)

Contexte et bref historique

Aujourd'hui je vous présente l'origine, le contexte historique et développement conceptuel du Jardin-musée.

Le domaine de Gaasbeek de 49 hectares est situé à peine 10 km au sud-est du centre de Bruxelles dans le 'Pajottenland', une partie de l'ancienne Duché de Brabant. L'étymologie du mot 'Pajot' pouvait dériver du mot '*pagnotte*' (un mur en argile renforcé par des bâtons et de la paille).

Citoyen de la ville de Bruxelles à partir de 1563, le peintre Pierre Brueghel le Vieux ((1525/30-1569) aimait bien cette région et ses édifices pittoresques à colombages dont les murs étaient construits en '*pagnotte*'. Sur un de ses tableaux les plus énigmatiques, '*Le Parabole des Aveugles*' (vers 1568), il représente l'église gothique de Sint-Anna-Pede, visible encore aujourd'hui depuis le jardin en terrasse de Gaasbeek.

La forteresse de Gaasbeek fut construite sur une colline du Pajottenland en 1236 par Godefroy, fils d'Henri de Louvain, duc de Brabant pour défendre ses biens contre les attaques depuis la Flandre et le Hainaut. En 1404 est mentionné pour la première fois l'existence d'un potager d'un vignoble, d'un verger et d'un "*perdriser*", un enclos pour l'élevage de perdrix.

L'époque la plus importante de l'endroit où sera établi le Jardin-musée commence avec le projet de transformation de la forteresse de l'embellissement du domaine par René de Renesse, comte de Warfusée à partir de 1615. Le château se présentait déjà plus en 1610 comme résidence de plaisance dans l'*Antiquitates illustrissimi Ducatus Brabantiae* par Gramaye. Un document dont la cartouche manque montre son projet de jardins d'ornement situé au nord-est du château : un jardin en terrasse à l'italienne retenu par des murs hauts en briques, constitué de deux parterres emblématiques et accessible par un double escalier, puis à un niveau plus élevé trois bosquets carrés de cerisiers et enfin le '*nouveau jardin*' divisé en quatre parterres de quatre carrés chacun. Le potager avec 10 plates-bandes se trouvait au nord en contrebas du jardin en terrasse.

Entre 1850 et 1870 le jardin en terrasse fut transformé par le marquis Giuseppe Arconati-Visconti (1816-1873), descendant riche d'une famille noble milanaise, en jardin d'agrément pour se promener, divisé en deux grands gazons avec une fontaine en marbre de Carrare, acquit par René de Renesse et venant des jardins célèbres de Marie de Hongrie (1505-1558), archiduchesse d'Autriche et infante d'Espagne à Binche. Depuis ce jardin d'agrément en terrasse, le marquis et ses hôtes pouvaient admirer le paysage champêtre de Brueghel.



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



En 1873 Marie-Louise Peyrat (1840-1923), fille du brillant journaliste français, républicain gauchiste et sénateur élu en 1876 et 1882 Alphonse Peyrat (1812-1890), se mariait en présence entre autres de Victor Hugo huit mois après la mort de Giuseppe Arconati-Visconti avec son deuxième fils Gianmartino (1839-1876), orientaliste érudit et voyageur passionné dans le Moyen-Orient. Les parents de Gianmartino s'opposaient farouchement contre ce mariage avec cette fille pauvre et socialiste comme son père. La petite histoire veut que Marie racontait qu'elle ne possédait qu'une paire de chaussures et une robe avant son mariage ... Après la mort d'une fièvre typhoïde de son mari à Florence, trois ans après leur mariage, elle héritait la somme fabuleuse de 17.000.000 francs d'or, ainsi que des larges et somptueuses propriétés en France, Belgique et en Italie.

Elle n'investissait pas moins que 1.200.000 francs d'or dans la réhabilitation et la décoration du château dans le style de la néo-renaissance flamand selon les principes d'Eugène Viollet-le-Duc d'après des dessins de l'architecte et décorateur anversois renommé en Belgique, Albert Joseph Charle (1821-1889). Néanmoins elle ne résidait que 2 mois par an à Gaasbeek. Petite anecdote, devenue veuve à 36 ans, elle ne s'est jamais remariée pour ne pas perdre son titre de marquise.

Le lien historique avec le Jardin-musée de Gaasbeek et ses arbres fruitiers en espalier apparait avec entre autres le dessin de 1882 des plantations d'arbres fruitiers en espalier dans le jardin en terrasse fait par le régisseur du domaine et archiviste de la marquise, Jules Van Cromphout, homme savant et à partir de 1883 maire de Gaasbeek.

Il trouvait toute l'information sur la taille raisonnée des arbres fruitiers dans les ouvrages de Edouard Pynaert (1835-1900), Frederik Burvenich (1837-1917) et Hubert Jan Van Hulle (1827-1900), dont je vous donne le titre encore valable aujourd'hui '*Quelques mots concernant La Taille Raisonnée adressés spécialement aux Anglais, aux Allemands et aux Hollandais - Questions soumises au Congrès horticole d'Amsterdam, avril 1865*'. Et je cite : « *Si ce ne sont pas les Français qui ont inventé le système de la taille raisonnée, ce sont eux qui ont porté plus loin ses perfectionnements, c'est d'eux que les Belges ont pris l'exemple qu'ils mettent en pratique depuis quelques années. Ils le font avec tant de succès, que celui qui vous parle et qui, avec feu M De Bavay fils, a été le premier chargé d'enseigner publiquement en Belgique les meilleurs systèmes de taille, a cru de son devoir de saisir l'occasion que lui offre ce Congrès, pour exposer à quelques nations ici représentées ce que l'on entend par taille raisonnée. Je ne la prétends pas exclusivement supérieure, mais je me demande pourquoi ce qui est bon en France et en Belgique, ne vaudrait rien chez les Anglais, les Allemands et les Hollandais, nos voisins immédiats.*

Comme maintenant je ne désire pas de parler pour les Français, ni pour les belges qui comprennent cette langue – a qui du reste je n'ai rien à apprendre – mais principalement pour les autres étrangers ici présents – je ferai un effort pour m'entretenir avec chacun d'eux dans sa langue. De cette façon je serai mieux compris de ceux que la question intéresse. »...

En 1921, Marie Peyrat lègue son domaine de Gaasbeek à l'état belge en reconnaissance pour l'effort des Belges de résister à l'occupant allemand dans la Première Guerre Mondiale. Le château fut transformé en



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



musée ouvert au public. Avec la fédéralisation de la Belgique, le domaine de Gaasbeek est devenu la propriété de la région flamande.

Depuis le transfert à l'état belge, les conservateurs du château ont continué à utiliser le jardin en terrasse comme jardin privatif ... Le projet du Potager-musée a rendu le jardin au public.

Le projet du Potager-musée.

En 1994, l'ancien directeur de l'agence Nature et Forêts, division du Brabant flamand et descendant d'une famille d'horticulteurs et pratiquants de la taille raisonnée d'arbres fruitiers localisée dans le Pajottenland, l'ingénieur horticole Marcel Vossen, son équipe, Luc Lehouck, architecte-urbaniste de l'agence flamande de l'Urbanisme et l'Aménagement du territoire et moi-même, architecte-paysagiste, historien de l'art des jardins et inspecteur de l'agence du patrimoine immobilier flamand ont pris l'initiative de créer un Potager-musée dans le domaine afin de montrer et de transmettre dans un tout nouveau projet basé sur les potagers de château, l'art de la taille raisonnée des arbres fruitiers en général et notamment des arbres fruitiers en espaliers.

L'endroit d'implantation idéal pour le potager-musée fut la partie sud du plateau du *Nouveau Jardin* de Renée de Renesse, transformé dans les années 1970 en parking asphalté pour les visiteurs des domaines de Gaasbeek et de Groenenberg, situé de l'autre côté de la rue du Château.

L'équipe a très vite décidé de créer - comme au milieu du 19^{me} siècle - un jardin d'agrément contemporain au niveau du jardin en terrasse. La reconstruction du jardin avec ses arbres fruitiers en espalier de Jules van Cromphout fut trop problématique par manque de références suffisamment détaillées. D'ailleurs, ce choix d'une évocation d'un jardin ornementale coïncide également avec la période des travaux de réhabilitation du château. La restitution du jardin en terrasse, des bosquets de cerisiers et du Nouveau Jardin n'était d'ailleurs non plus approprié non seulement par manque de références historiques et pratiques suffisamment détaillées mais aussi par manque de connexion avec le château transformé par Albert Joseph Charle.

Le mur, haut de 5 m du 17^{me} siècle est garni de variétés d'abricots, pêches, nectarines et brugnons taillé en éventail. C'est le seul élément végétal qui rappelle le 17^{me} siècle.

La partie du niveau des bosquets de cerisiers de René de Renesse dans l'axe du jardin en terrasse fut transformé en terrasses pour des plantes d'orangerie en tonneaux et bacs. On y voit des figuiers, des agrumes,

Le Potager-musée couvre en totale 15.050 m² en waarvan de uitbreiding 4.800m²e st composé en gros de trois parties : un Potager à légumes & fleurs, deux compartiments de petit fruits et de noix, clôturés de 600 mètres de murs hauts de 2,75 m avec une finition en dos d'âne, ainsi qu'un grand verger rectangulaire de pruniers entouré de charmilles hautes de 2 m. Ce verger héberge les variétés de pruniers de production à demi-tige selon la tradition dans le Pajottenland. Ce type verger fut le domaine des paysannes où elles



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



tenaient le petit bétail, c'est à dire les moutons, porc, oies et poules. Par contre, le verger à hautes tiges fut le domaine de leurs maris où ils tenaient les grands herbivores, les chevaux et leurs poulains et les bovins et leurs veaux.

Pour la production de fruits de luxe, les murs du Potager-musée sont peints en blanc comme veut la tradition de la fin du 19^{me} – début 20^{me} siècle dans le Pajottenland afin de créer un maximum de luminosité à l'arrière des fruits, pour qu'ils se développent le plus équilibré possible.

Les murs sont couverts entre autres de 50 variétés de poires et 26 pommes dont la plupart des variétés notées dans les dessins de Jules van Cromphout de 1882 et 1886. N'oublions de mentionner la fameuse cerise (acide) de Schaerbeek (une des 19 communes de la région Bruxelles-Capitale actuelle) en voie de disparition qui est utilisé pour la fabrication authentique bière 'Kriek', une bière à base de lambic au subtil goût de cerise, vieillie en fût de chêne. Le lambic est une bière sèche et acide, de fermentation spontanée locale sans pétillant ni mousse. Les levures sauvages, à l'origine du processus de fermentation, se trouvent uniquement dans la vallée de la Senne au Pajottenland en très forte concentration.

Toutes les formes d'arbres fruitiers en espalier sont présentes contre les murs, dont les types les plus anciens comme les palmettes horizontales, les espaliers obliques et les types développé au 19^{me} siècle comme les 'U' simples et doubles à branches charpentières verticales, les palmettes VERRIER à 2 ou plusieurs 'U' imbriqués, les cordons verticaux à une branche charpentièrre courbés, taillés en angles droits opposés ou en zigzag, ainsi que plein de variantes imaginables.

Revenons plus en détail sur variétés de fruits et formes des arbres fruitiers dans le Potager aux légumes & fleurs et le Potager aux petits fruits et fruits à coque.

Le Potager-musée abrite 56 variétés de pommes, 54 variétés de poires et 53 variétés de prunes, parfois en plusieurs exemplaires.

Dans le Potager aux légumes & fleurs plusieurs éléments attirent l'attention :

1. Les variétés de poires taillées en forme de quatre cibles rondes individuelles dont la base est des palmettes obliques à deux et trois branches charpentières. Une variante encore plus élaborée montre la lettre 'A' au centre de la cible, partant d'une palmette oblique à 4 branches charpentières.
2. Les 8 poiriers formés en 'pyramides ailées à trois étages' dans les platebandes le long de l'allée principale. La particularité est que les quatre branches de chaque étage formants entre elles les quatre côtés de la pyramide, sont greffées l'une dans l'autre.
3. Les poiriers plantés en méthode COSSONNET formant un écran de palmettes obliques et horizontales en alternance.
4. Les cordons horizontaux simples et doubles de 8 variétés de pommiers dont les fruits sont produits des deux côtés proches de la branche charpentièrre à 50 cm au-dessus des bordures en buis.
5. La collection de variétés de dahlia remarquable dans les quatre carrés de ce potager, dont le 'Deuil du Roi Albert' (vers 1934) du groupe décoratif à grandes fleurs qui ne laisse pas les amateurs indifférent selon les amateurs de dahlia. En voie de disparition, elle est heureusement remise sur le marché en 2002 par Collection Nationale du Royaume-Uni.



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Par manque de temps je le traite pas les collections de légumes qui varient d'une année à l'autre.

On y montre également l'utilisation deux types de cloches en verre et deux tailles de pots à blanchir de terre cuite.

Signalons pour terminer ce chapitre les expositions thématiques et didactiques annuelles comme 'La production de légumes et d'herbes potagères en pot' (exemplaire pour la production sur les balcons), 'Les tomates' (avec 136 variétés), 'Fleurs comestibles inconnues' (comme hémérocalle, bégonia, pervenche, pélagonium, ... des orchidées 'Karma') ou 'Plantes médicinales'.

Le Potager aux petits fruits et fruits à coque

Dans le compartiment des petits fruits on admire des groseilliers aux fruits rouges et blancs et framboisiers aux fruits rouges et jaunes taillées et palissées sur fil de fer en cordon vertical, éventail, double rangées en 'V', ainsi qu'en buisson et à tige, groseilliers à maquereau aux fruits verts et rouges en éventail, buisson et à tige. Huit rangés de 26 variétés de vignes taillées en éventail, cordon en système GUYOT simple et double, palissées sur fil de fer. Et comme cerise sur le gâteau des kiwis et fruits de la passion.

Dans le compartiment des fruits à coque on trouve des variétés de noisetiers, des amandiers, des mûriers noirs (*Morus nigra*), des variétés de néfliers et des variétés de coing.

La taille GUYOT est également utilisée pour la production en abondance de mûres (*Rubus fruticosus*) en été, afin d'adhérer au désir irrésistible des visiteurs de cueillir des fruits même non mûrs.

Trois éléments tirent l'attention dans ces deux compartiments :

1. L'allée principale de variétés de pruniers en forme de palmettes horizontales palissées planté en contre espalier.
2. Les magnifiques gobelets aux variétés de poiriers et pommiers taillés en cordons verticaux et en 'U'.
3. Le berceau exceptionnel de plan cruciforme est garni de 10 variétés de poiriers taillés en palmette oblique dont les branches charpentières sont greffées l'une à l'autre à chaque intersection afin de faire profiter chaque branche des bénéfices alimentaires des systèmes racinaires avoisinants. La conséquence importante peu connue et inattendue est la survie des branches d'un arbre mort qui continuent à produire des fruits.
Notons qu'après 24 ans grâce à la taille rigoureuse et soutenue les branches charpentières n'ont pas encore couvert complètement le berceau !
4. Quelques tonneaux avec des palmettes VERRIER de poiriers pour tester la méthode décrite dans l'ouvrage « *La culture en pots des arbres fruitiers* », publié par d'Eduard Pynaert (1835-1900) à Gand en 1882.
5. La collection nationale de cultivars d'*Hydrangea macrophylla* créés par les frères Draps de Strombeek-Bever près de Bruxelles, dont la plupart des variétés sont gracieusement mis à notre disposition par le Bois des Moutiers à Varengeville-sur-Mer.



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Il ne me reste de mentionner encore deux pratiques traditionnelles :

1. Les sachets de papier sulfurisé pour la production des fruits de grand luxe. Ces sachets permettaient d'obtenir des fruits plus grands, beaux et sains, préservés des intempéries, maladies et ravageurs pendant leur mûrissement. Le marquage des fruits à l'aide de pochoirs (par exemple le nom du producteur ou 'Bonne et Heureuse Année') fut une opération réalisée quelques jours ensoleillés avant la récolte. Dépouillé de son sac en papier et exposé aux rayons de soleil, le fruit prenait sa couleur, excepté sous le pochoir forme où elle restait pâle qui, une fois ôté, révèle le marquage tant attendu.
2. Les bouteilles pour confectionner de l'eau de vie de poire. C'est encore plus joli quand la poire a mûrit à l'intérieur de la bouteille ! Le plus difficile n'est pas de faire entrer la poire dans la bouteille... il suffit de s'y prendre tôt, quand le petit fruit est formé, choisissant des variétés à rameaux fruitiers et ou tiges plus longues que les goulots des bouteilles afin d'éviter que le fruit se détache de sa tige pendant son développement. Fixée ensuite dans l'arbre, tête en bas et blanchie à la chaux on récolte... la bouteille quand le fruit est mûr. On désinfecte la bouteille et son fruit avec de l'alcool à 94% et remplit avec de l'eau de vie de poire. Connu sous le nom de Poire Williams car produit avec la poire 'Williams Bon Chrétien', l'eau de vie des poires d'origine belge 'Beurré Durondeau' (1811), produisent également un délicieux concentré de parfums et saveurs et les teintes de rouge de la peau est beaucoup plus attrayante que le vert jaunâtre monotone de la 'Williams Bon Chrétien ! Suis-je trop chauvin ?

La première partie du Potager-musée fut visité en 1998 en présence de la princesse Paola de Belgique.

L'extension du Potager-Musée

Cette extension de 4.800m² est composée d'une grange traditionnelle en bois à double paroi isolée avec de la paille sous un toit de tuiles flamandes pour la conservation des pommes et poires (et dans ce cas quelques grappes de raisins qui restent frais jusque Noël en plaçant la tige de raisin dans une bouteille d'eau sucrée), une cave à champignons de Paris et pleurotes, une parcelle avec les systèmes de plantation et de taille d'arbres fruitiers (1900-1960) pour la production professionnelle de fruits (notamment des pommes) qui n'est pas le sujet de ce colloque international et un grand verger mixte d'arbres fruitiers à haut tiges. Comme le verger de pruniers, cette parcelle et le verger à hauts-tiges est entouré de charmilles hautes de 180cm.

L'extension du Potager-musée fut inaugurée en 2005.

Quelques chiffres :

L'aménagement du jardin en terrasse (1996*): 273.000 euros hors TVA

L'aménagement du Potager-musée (1997*): 917.000 euros hors TVA

L'aménagement de l'extension du Potager-musée (2005): 395.500 euros hors TVA



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



*ouvert au public en juin 1998

Les panneaux d'information inaltérable

Permettez-moi de terminer cette présentation avec un mot sur les panneaux d'information inaltérable dans le Potager-musée. Afin d'informer les visiteurs d'une façon écologique et durable, nous avons opté pour l'installation de panneaux émaillés. L'émail est en fait un type de vitrification qui résiste à la corrosion, aux agressions chimiques, aux détergents, solvants, acides, aux pollutions, aux intempéries, à la pluie, au gel, à la chaleur et au soleil. L'acier émaillé défie le temps, les ultra-violet n'atténuent pas son brillant et la stabilité de ses couleurs. Et ... c'est un produit de haute qualité qui correspond parfaitement bien à la période d'innovation horticole du 19^{me} et début du 20^{me} siècle en Belgique et dans nos pays voisins.

L'aspect durable et écologique du projet

Ancrés dans la tradition de la culture fruitière du XIX^e siècle, nous ne fermons pas les yeux sur les perspectives écologiques d'aujourd'hui. Nous avons construit dans l'extension du Potager-musée il y a quelques années un hôtel pour les abeilles solitaires dont 12% ont déjà disparues de nos contrées et 47% sont plus ou moins menacées. Ces abeilles solitaires jouent leur rôle dans la polonisation.

Herman van den Bossche

Bruxelles, 10/12/2020



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



THE KITCHEN GARDEN - GAASBEEK MUSEUM (Presentation of December 17, 2020)

I've chosen this title for my lecture because the Potager-musée is deeply rooted in its region, the history of the estate and the local high quality horticultural tradition of the late 19th and early 20th century.

Background and brief history

Today I will present to you the origin, the historical context and the conceptual development of the Garden-Museum.

The 49 hectare Gaasbeek estate is located just 10 km southeast from the centre of Brussels in 'Pajottenland', part of the former Duchy of Brabant. The etymology of the word 'Pajot' could derive from the word '*pagnotte*' (a clay wall reinforced with sticks and straw).

(figure 2) 'Citizens of the City of Brussels', from 1563. The artist Pieter Breughel the Elder (1525/30-1569) was very fond of this region and its picturesque half-timbered buildings whose walls were built like a '*pagnotte*'. One of his most enigmatic paintings, '*The Blind Leading the Blind*' (c. 1568), depicts the Gothic church of Saint-Anna-Pede, still visible today from Gaasbeek's terraced garden.

The fortress of Gaasbeek was built on a hill in Pajottenland in 1236 by Godfrey, son of Henry of Louvain, Duke of Brabant, to defend his property against attack from Flanders and Hainaut. In 1404, the existence of a vegetable garden, a vineyard, an orchard and a '*perdriser*', an enclosure for the breeding of partridges (*perdrix*), was mentioned for the first time.

The most important period of the site where the Garden-Museum would be established, begins with the project of transformation of the fortress and the embellishment of the domain by René de Renesse, Count of Warfusée from 1615

(figure 3). The castle was already presented more as a pleasure residence in the '*Antiquitates illustrissimi Ducatus Brabantiae*' of 1610 by Jean Baptiste Gramaye.



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



(figure 4) An anonymous and undated document, the cartouche (case or frame?) of which is missing, shows his project for ornamental gardens located to the north-east of the castle: an Italian-style terraced garden retained by high brick and limestone walls, made up of two emblematic flowerbeds and accessible by a double staircase, then at a higher level three square groves of cherry trees and finally the New Garden - 'Le Nouveau Jardin', divided into four flowerbeds each of four squares. The vegetable garden with 10 flower beds was to the north below the terraced garden.

(figure 5) Between 1850 and 1870 the terraced garden was transformed by the Marquis Giuseppe Arconati-Visconti (1816-1873), a wealthy descendant of a noble Milanese family, into a pleasure garden designed for the promenade, divided into two large lawns with a Carrara marble fountain, acquired by René de Renesse from the famous gardens of Mary of Hungary, Archduchess of Austria and Infanta of Spain at Binche (1505-1558). From this terraced pleasure garden, the Marquis and his guests could admire the countryside of Breughel.

(figure 6) In 1873 Marie-Louise Peyrat (1840-1923), daughter of Alphonse Peyrat (1812-1890), the brilliant French journalist, leftist republican and senator elected in 1876 and 1882. Marie-Louise married, in the presence of among others Victor Hugo, the second son of Giuseppe Arconati-Visconti eight months after his death. Gianmartino (1839-1876), was a learned orientalist and avid traveler in the Middle East. Gianmartino's parents (Arconati-Visconti) were fiercely opposed to his marriage to this poor girl, a socialist like her father. The little story is that Marie said that she only had a pair of shoes and a dress before her marriage... After the death from typhoid fever of her husband in Florence, just three years after their marriage, she inherited the fabulous sum of 17,000,000 gold francs, as well as large and sumptuous properties in France, Belgium and Italy.

She invested no less than 1,200,000 gold francs in the restoration and decoration of the castle, in the style of the Flemish neo-renaissance according to the principles of Eugène Viollet-le-Duc, with drawings by the renowned Antwerp architect and decorator in Belgium, Albert Joseph Charle (1821-1889). However, she only lived two months of the year in Gaasbeek .

Small anecdote, although widowed at 36, she never remarried so as not to lose her title of Marquise.

(figure 7) The historical link with the Gaasbeek Garden-Museum and its espalier fruit trees appears with, among other things, an 1882 drawing of the fruit tree plantings in the terraced garden made by the estate manager and archivist of the Marquise, Jules Van Cromphout, a learned man and from 1883 mayor of Gaasbeek .

(figure 8) He found all the information on the training of fruit trees in the works of Edouard Pynaert (1835-1900), Frederik Burvenich (1837-1917) and notably Hubert Jan Van Hulle (1827-1900), which gives you the title, still valid today, 'A few words concerning La Taille Raisonnée (training of fruit trees) addressed especially to the English, the Germans and the Dutch - Questions submitted to the Horticultural Congress of Amsterdam, April 1865'.

I quote: " If it is not the French who invented the reasoned system of pruning fruit trees, it is they who have carried its improvements further, it is from them that the Belgians have taken the example that they have been putting into practice in recent years .. I do not claim to be exclusively superior, but I wonder why what is good in France and Belgium, is not worth anything to the English, the Germans and the Dutch, our immediate neighbours.



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



As I do not wish to speak for the French, nor for the Belgians who understand this language - to whom I have nothing to learn - but mainly for the other foreigners here present, I will make an effort to speak to each of them in their own language. In this way I will be better understood by those who are interested. " ...

In 1921, Marie Peyrat bequeathed the Domain of Gaasbeek to the Belgian state in recognition for the effort of the Belgians to resist the German occupation in the First World War. The castle was transformed into a museum open to the public. With the federalization of Belgium, the Domain of Gaasbeek became the property of the Flemish region.

Since the transfer to the Belgian state, the curators of the castle have continued to use the terraced garden as a private garden ...

The Kitchen Garden-Museum project.

In 1994, the former director of l'Agence de Nature et Forêts, Flemish Brabant division, and descendant of a family of horticulturalists and practitioners of the 'rational pruning of fruit trees' located in Pajottenland, the horticultural engineer Marcel Vossen, his team; Luc Lehouck, architect-urbanist of the Flemish Agency for Town Planning and Regional Planning and myself, landscape architect, historian of garden art and inspector of the Flemish real estate agency, took the initiative to create a vegetable garden-museum in the area in order to show and transmit in a brand new project evoking an enclosed vegetable garden from the end of the 19th century, the art of 'rational pruning of fruit trees' in general and in particular fruit trees as espaliers.

(figure 9) The ideal location for the vegetable garden-museum was the southern part of the plateau of the *Nouveau Jardin* de Renée de Renesse, transformed in the 1970s into an asphalt car park for visitors to the Gaasbeek and Groenenberg estates, located across the Rue du Château.

(figure 10) The team very quickly decided to create - as in the middle of the 19th century - a contemporary pleasure garden on the level of the terrace garden. The reconstruction of garden with espaliered fruit trees as by Jules van Cromphout was too problematic due to lack of sufficiently detailed references to how they were laid out. Moreover, the choice to evoke an ornamental garden also coincided with the period of restoration work on the castle. The restoration of the terraced garden, the cherry groves and the *Nouveau Jardin* was also not appropriate, not only for lack of sufficiently detailed historical and practical references but also for lack of connection with the castle transformed by Albert Joseph Charle. For lack of time I will not go into the details of this project.

The higher level of René de Renesse's cherry groves in the axis of the terrace garden was transformed into terraces for orangery plants in barrels and tubs. We now see fig trees, citrus fruits, and ornamental plants.

Le Potager Museum itself is composed basically of three parts: (11) walled vegetable & flower garden and (12) a walled garden for fruit and nuts, enclosed by a 600 metre wall, 2.75 m high, finished with ridge tile coping, and (Figure 13) a large rectangular orchard of plums surrounded by 2 metre high hedges. This orchard holds varieties of plums, grown as 'half-rod' according to tradition in the Pajottenland. This type of orchard was the domain of the peasant women where they kept small livestock, that is to say the sheep, pigs, geese and chickens. In comparison, the orchards of standard 'high



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



stemmed' trees, were the domain of their husbands where they held large herbivores, horses and their foals and cattle and calves.

For the production of luxury fruits, the walls of the Vegetable Garden-Museum are painted white as is the tradition of the 19th century in Pajottenland in order to create maximum light at the back of the fruits, so that they developed the more balanced as possible.

The walls are covered with, among other things, 50 varieties of pears and 26 varieties of apples, most of which are varieties noted in the drawings by Jules van Cromphout of 1882 and 1886.

(Figure 14) Do not forget to mention the famous Morello cherries; '*Griotte de Schaerbeek*' (one of the 19 parishes of the Brussels Capital Region today) an endangered variety, used for making the authentic beer 'Kriek', a Lambic beer with a subtle cherry flavour, aged in oak barrels. Lambic is a local beer, fermented through exposure to wild yeasts creating spontaneous fermentation. The wild yeasts, at the origin of the fermentation process, are found only in the valley of the Senne in Pajottenland in very high concentrations.

(figure 15) All forms of espalier fruit trees are present against the walls. These include older types such as horizontal palmettes, oblique espaliers and types developed in the 19th century such as single and double 'U' with a framework of vertical branches, the palmette VERRIER of 2 or more 'U' together, the vertical cordons with the framework branches pruned at opposing angles, straight or zigzag, as well as all conceivable variations.

Returning in more detail to fruit varieties and forms of fruit trees in the Garden with vegetables & flowers and the vegetable garden of bush fruit and nuts.

In the Vegetable & Flower Garden, several elements attract attention:

1. **(Figure 16)** The varieties of pears are pruned in the form of four round individual targets whose base is oblique palmettes, from two trained branches. A variant shows a letter 'A' in the middle of the target, starting from an oblique palmette with 3 trained branches.
2. **(figure 17)** The 8 pear trees trained as three tier winged pyramids are located in the flower beds along the main avenue. The four branches of each tier form the four sides of the pyramid and are grafted into each other.
3. **(figure 18)** The pear variety 'William's Duchesse' are planted and trained in the COSSONET system forming a screen of 5 tier oblique and 3 tier horizontal palmettes.
4. **(Figure 19)** The horizontal single and double 'step-over' cordons of apple trees which produce fruit on both sides close to the main branch 30 cm above the boxwood edges.



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



(Figure 20) In the Garden of berries and nuts we find gooseberries with red and white fruit and raspberries with red and yellow fruit grown as bush and as fans on wire trellises. The green and red fruited gooseberries are grown as bushes as well as varieties of hazel and almond trees.

In this garden are also black mulberry trees (*Morus nigra*), varieties of medlar trees and (figure 21) four flower beds of several varieties of fan-pruned vine and trained onto wire trellis in single and double GUY OT system.

The GUYOT pruning method is also used for the abundant production of blackberries (*Rubus fruticosus*) in summer, in order to relieve the overwhelming desire of visitors to pick ripe fruit or not...

Three elements draw attention in this garden:

1. (figure 22) Goblets of apple varieties shaped in a 'U' ;
2. (figure 23) The exceptional bower holds varieties of pear trees creating a cruciform shape, cut in oblique palmettes, whose trained branches are grafted to each other at each intersection in order to provide each branch with the food benefits of the neighbouring root systems. Note that after 24 years, thanks to the rigorous and sustained pruning, the branches have not yet completely covered the arches.
3. Some barrels with pear trees as palmette VERRIER to test the method described in the work (figure 24) "*The culture in pots of fruit trees* ", published by Eduard Pynaert (1835-1900) in Ghent in 1882. However, the cultivation in pots and barrels of dwarf fruit trees (apples, pears, peaches, cherry trees) is already documented in the gardens of mansions from the beginning of the 17th century in Antwerp.

Let us also point out the small and precious collection of remarkable varieties of dahlia in the four squares of this vegetable garden, (figure 2 5) including the '*Mourning of King Albert* ' (around 1934) from the large flowered, decorative group which - according to lovers of dahlia - does not leave fans indifferent. Endangered, it was fortunately returned to the market in 2002 by the National Collection of Dahlia in the United Kingdom.

I do not have to mention two traditional practices:

1. (2 6) Parchment paper bags for the production of luxury fruit. These sachets made it possible to obtain larger, beautiful, healthier and sweeter fruits, preserved from bad weather, diseases and pests during ripening. Stencilling fruits (for example with the name of the producer or 'Happy New Year ') was an operation carried out on a few sunny days before the harvest. Stripped of his paper bag and exposed to sunlight, the fruit develops its colour, except under the stencil where it remains pale which, once removed, reveals the long-awaited marking.
2. The art of making bottles of pear brandy. It's even prettier when the pear has ripened inside the bottle! The hardest part is not getting the pear into the bottle ... you just have to do it early, when the small fruit is formed, choosing varieties with fruit spurs and/or stems longer than the necks of the bottles in order to prevent the fruit from detaching from its stem during its development. Then fixed



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



in the tree, upside down and whitewashed, then harvested ... the bottle when the fruit is ripe. You disinfect the bottle and fruit with 94% alcohol before refilling with the brandy pear. Known as Poire Williams because it is produced with the pear 'Williams Bon Chrétien', the eau de vie of pears of Belgian origin 'Beurré Durondeau' (1811), also produce a delicious concentration of aromas, flavours and colours, and red skin is much more attractive than the monotonous yellowish green of the 'Williams Bon Chrétien'! - am I too opinionated?

The first area of the Garden-Museum was visited in 1998 in the presence of Princess Paola of Belgium.

The extension of the Garden-Museum was inaugurated in 2005. It demonstrates the traditional methods of preserving (Figure 27) apples and pears, grapes (allowing them to remain fresh until Christmas by placing the grape stem in a bottle containing sugar water), a mushroom cellar, a section with planting and pruning systems from the 1960's fruit trees for professional fruit production (especially apples) and, which is not the subject of this international conference, a large mixed orchard of tall-stemmed fruit trees. Like the plum orchard, this plot and the high-stem orchard is surrounded by 180cm high hedges.

Some figures:

The development of the terrace garden (1996): 272,683 Euros

The development of the Garden-Museum (1997) : 917,206 Euros

The development of the extension to the Garden Museum (2005): 297,472 Euros

Resistant information panels

(figure 28) Allow me to end this presentation with a word about the 'unchanging' information panels in the Vegetable Garden. In order to inform visitors in an ecological and sustainable way, we have opted for the installation of enamelled panels. Enamel is actually a type of glass that is resistant to corrosion, chemical attack, detergents, solvents, acids, pollution, bad weather, saline atmosphere, water and steam, freezing, to heat and sun. The enamelled steel defies time, the ultraviolet does not affect the clarity and stability of colours. And... it is a high quality product which corresponds perfectly to the period of horticultural innovation of the 19th and the beginning of the 20th century in Belgium and in our neighbouring countries.

The sustainable and ecological aspect of the project

(figure 29) Anchored in the tradition of fruit growing from the 19th century, we do not close our eyes to today's ecological approach. We have also built a hotel for solitary bees in the extension of the vegetable garden, 12% of bees have already disappeared from our regions and 40% are threatened. These bees also help pollinate our flowers and fruit.



COLLOQUE EUROPEEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



(Figure 30) Je vous remercie de votre attention / Thank you for your kind attention.

Herman van den Bossche Brussels, 15/12/2020