



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Anciennes méthodes de conservations de légumes à Hex par Ghislain d'Ursel

1. Un peu d'histoire

Hex fut à l'origine une propriété agricole offerte au 12^e siècle par les comtes de Looz, seigneurs locaux aux moines Cisterciens de l'abbaye de Villers-la-Ville. Une fois le comté de Looz annexé par la principauté de Liège la propriété devint un bien d'état par échange au 16^e siècle.

La principauté de Liège était un état-tampon dépendant du Saint-Empire romain germanique, créé au 10^e siècle et aboli à la révolution française à la fin du 18^e siècle.

La population était divisée en trois classes dont l'église était la principale, représentée par un collège de chanoines, le Chapitre de Saint-Lambert. Les chanoines du Chapitre, fils de bonnes familles en provenance de Liège, d'Allemagne et des Pays-Bas recevaient la jouissance d'un bien de l'état durant leur vie. C'est ainsi que le jeune François-Charles de Velbruck (1719 -1784) né près de Düsseldorf devint chanoine en 1735 et reçut la jouissance de la seigneurie de Hex.

Velbruck fut d'abord premier ministre du prince-évêque avant d'être lui-même élu Prince-évêque en 1772. Par ses nombreux contacts dans toutes les cours d'Europe il rencontre à cette occasion les philosophes français dont les idées éclairées le séduisent et se lie d'amitié avec des personnages comme Voltaire, Rousseau ou encore Mirabeau.

S'inspirant de ces idées nouvelles il règne sur la principauté en humaniste éclairé, protégeant la veuve et l'orphelin, soutenant les artistes et les intellectuels, encourageant l'enseignement universel et le travail pour tous.

Amoureux de cette seigneurie de Hex il achète un bout de celle-ci en 1769 pour y construire un pavillon de chasse et d'été, où il se donnera à cœur joie pour y créer son paradis arcadien. Velbruck fait aménager un '*jardin anglais*', un des premiers parc à l'anglaise sur le continent, un jardin formel autour de la demeure et un grand potager entouré de murs.

La preuve que Velbruck attache beaucoup d'importance au jardin est qu'il fait faire le portrait de son chef jardinier, le dit '*Janvier*' tenant un petit bouquet de roses chinoises importées de Chine par la Compagnies des Indes. Une primeur en Europe à cette époque-là ! Il envoie ses jardiniers à Kew en à Hampton



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Court pour y recueillir des plantes et des graines venant des quatre coins du globe.

Depuis lors la famille agrandira le parc et les jardins, et entretiendra le potager sans interruption jusqu'à nos jours.

La propriété a toujours été gérée selon les principes de gestion durable, et par souci de santé, une bonne partie du jardin, dont le potager, est passée en culture biologique en 2005. Si ce n'est par choix personnel, tous les espaces verts en Europe sont interdits d'utilisation de produits phytosanitaires chimiques. Il en résulte une grande biodiversité tant dans la végétation que dans la faune qui ont pu être préservées à travers les siècles.

C'est d'ailleurs la beauté du paysage et la richesse de la flore et de la faune qui ont attiré Velbruck à Hex.

2. Le Potager

Au 18^e siècle le potager qui fait presque un ha comprenait trois serres, un jardin de couches, une orangerie, deux puits, un cadran solaire et sept caves à légumes.

Le centre du potager était divisé en une quantité de petits carrés allant de 1 m² à 4 m² entourés de buis pour protéger les plantes contre les prédateurs comme les limaces p.e.

L'on cultivait les légumes et les fruits pour la table, et les fleurs pour décorer la maison. Pas n'importe quels légumes, mais des légumes fins dont certains inhabituels dans notre pays, comme le chou marin, le cardon, l'artichaut, l'amandier pour ne citer que quelques exemples.

Le potager a toujours été le cœur de la propriété car il est non seulement nourricier mais aussi un lieu de retrouvailles familiales. En effet, étant exposé vers le sud-ouest et abrité des vents du nord et d'est, il bénéficie d'un microclimat; il y fait donc bon vivre du printemps à l'automne.

Depuis 250 ans la famille porte grand soin au potager pour pouvoir consommer des produits frais et de qualité à toutes les saisons. Le dernier grand changement a lieu en 2005 en passant en culture biologique.

Une partie des activités agricoles dont un élevage de bovins ont aussi été passées en mode biologique afin de fabriquer notre propre compost en circuit fermé.

3. Conservation des légumes frais en cave

Afin de pouvoir consommer des légumes frais l'hiver venu des méthodes de conservations ancestrales sont encore toujours d'actualité. En effet nous



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



conservons une bonne partie de la production des légumes sensibles au gel dans les sept caves voûtées installées à la création de potager en 1770. Il faut savoir que la température dans notre région pouvait facilement descendre jusqu'à -15° en janvier/février.

Nous aurions pu passer à la conservation de nos légumes par la réfrigération ou la congélation mais nous avons toujours préféré la méthode naturelle qui permet de garder la texture du légume frais et au goût inégalable. Grâce à une utilisation ininterrompue du potager pendant deux siècles et demi le savoir-faire a été transmis de génération en génération par de jardiniers amoureux de leur travail.

Les légumes sont récoltés dans le courant du mois d'octobre et doivent être mis à l'abri du premier gel de l'année qui sévit autour '*la Toussaint*'. Une fois les caves remplies de légumes l'on garde les portes closes jusqu'à '*Pâques*' l'année suivante. Une température constante aux alentours de 7° Celsius, un taux d'humidité élevé et l'obscurité forment les conditions idéales pour conserver nos légumes.

La conservation est adaptée à chaque type de légumes, divisés en deux catégories, les légumes racine d'une part et les légumes feuille d'autre part.

Les légumes racine sont conservés par enfouissement dans un terreau léger en bacs ou en litière : betteraves rouges, choux-raves, pommes de terre, salsifis, céleris-raves, etc... Les carottes par contre sont conservées dans des couches superposées de sable comme une grande lasagne, et il faut éviter à tout prix qu'elles ne se touchent pour éviter leur pourrissement. Ainsi les légumes gardent leur fraîcheur et leur fermeté pendant 5 à 6 mois.

Les légumes feuilles sont plus délicats car plus sensibles au gel et demandent donc un soin particulier : choux blancs, choux rouges, pissenlits, cardons, etc... Ces légumes sont déracinés, effeuillés et ensuite transplantés dans les caves. Certains légumes tels que les choux restent à l'état végétatif, frais et croquants pendant tout l'hiver et tout à coup dès l'arrivée des premières journées de chaleur au printemps ils sont réduits à l'état de pourriture.

Je voudrais terminer par la culture du cardon, ce légume si ordinaire et banal en Afrique du Nord, mais tellement fin à déguster dans le nord de l'Europe ! Cette plante apparentée à l'artichaut est mise en pleine terre après les '*saints de glace*' en automne l'on récolte les plantes, qui peuvent alors atteindre 1,50 m avec leur racines. Avant de les transplanter en cave l'on retire une couronne de grandes feuilles. Contrairement aux chou le cardon continue à pousser en cave à l'abri du gel, mais en blanchissant car il pousse dans l'obscurité.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Ensuite il n'y a plus qu'à attendre un à deux mois avant de récolter ces tiges blanches d'une longueur d'environ 30 cm. Il est préférable de les cueillir le jour-même où elles vont être consommées afin de garder leur aspect croquant. Le cardon à la moelle servi avec un vin blanc demi-sec fera une excellente entrée pour un élégant dîner de chasse digne des rois qui ont séjourné à Chambord !

QUESTIONS

1. Quelle est la superficie des caves ?

REPONSE : Nous avons 7 caves et elles atteignent au total 60/70 m².

2. Les racines des cardons sont-elles récupérables après la récolte ?

REPONSE : Non, perdues. Il faut prendre les graines, recommencer, les remettre en pot et ne surtout pas commencer avant les Saints de Glace.

3. Y a t-il des odeurs particulières dans ces caves ?

REPONSE : non, pas particulière, il y fait très froid. Sauf à la fin de l'hiver, il commence à y avoir quelques petites odeurs de moisissure.

4. Quelle est le goût de vos cardons blanchis ?

REPONSE : Un goût unique, impossible à décrire. Venez sur place les goûter ! C'est une plante proche de l'artichaut. Chez nous ils sont rares. Sauf en Méditerranée, au Maroc par exemple, ce légume est très banal. Le goût est entre la betterave et l'artichaut.

5. Comment préservez vous vos caves des rats et des souris ?

REPONSE : Nous avons des chats dans le potager. Nous n'avons pas eu de dégâts par rapport aux rongeurs.

6. Pouvez vous nous donner la recette de vos cardons à la moëlle.

REPONSE : Vous récoltez les cardons, vous les pelez car ils ont des fils, vous les cuisez avec un peu de citron dans de l'eau pour plusieurs heures. Vous préparez une sauce béchamel avec des jus de viande. Ensuite vous préparez des œufs durs avec des morceaux de jambon. Vous faites des croûtons sur lesquels vous mettez de la moëlle. Vous accompagnez cela d'un blanc demi-sec. Un mets délicat !



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



7. Conservez-vous d'autres choses dans les caves ?

REPONSE : Non, pas de fruits car il fait trop chaud l'été. Nous les conservons dans une chambre froide maintenue à 1°. Par contre nous mettons dans la cave la plus sèche les racines de dahlias. Nous y conservons les pommes de terre et les carottes. Les pommes de terre directement dans la terre, les carottes dans un mélange de sable et de terre. Elles conservent tout leur croquant. Nous avons également des poireaux, des salades d'hiver, de la mâche, des endives, de la chicorée

8. Est ce que vous arrosez les légumes feuilles dans les caves ?

REPONSE : non pas d'arrosage prévu. Les caves sont vraiment sous terre et sont déjà assez humides. Les eaux de pluie ruissellent, ce qui contribue à une humidité ambiante.

9. Est ce que le changement climatique pourrait avoir un impact sur vos méthodes de stockage ?

REPONSE : non, pour pas les caves. Cela a plutôt un impact sur le jardin. Car nous n'arrosons pas le jardin. Nous avons remarqué que des arbres souffrent et disparaissent en raison des forts orages, de la sécheresse, de certaines maladies... nous considérons planter de nouveaux arbres venant plus de la région méditerranéenne. Nous sommes concernés par les problèmes d'arrosage. Nous avons retrouvé les anciens réservoirs autour de la maison qui n'étaient plus en usage depuis 150 ans et que nous pourrions réutiliser pour arroser un peu le jardin.

10. Vous sortez prochainement un livre sur votre potager et notamment sur la culture des cardons ?

REPONSE : Ce n'est pas un livre uniquement sur notre potager. Il s'agit du livre qui vient de sortir : *La Belgique des jardins* de Donatienne de Séjournet avec des photos de César Garçon, publié chez Ulmer.

11. Combien de jardiniers travaillent dans le potager ?

REPONSE : L'équivalent de deux hommes temps plein. Pour le total des jardins, 4 temps plein.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Old methods of preserving vegetables in Hex by Ghislain d'Ursel

1. A short history

Hex was originally an agricultural property established in the 12th century by the Counts of Looz, local lords to the Cistercian monks of the Abbey of Villers-la-Ville. When the Looz was annexed by the Principality of Liege, it became property of state, exchanged in 16th century .

The Principality of Liège was a buffer state dependent on the Holy Roman Empire, created the 10th century and was abolished after the French Revolution in the late 18th century.

The population was divided into three classes, of which the church was the principle one, represented by a college of canons, the Chapter of Saint-Lambert. Canons of the Chapter, sons of good families from Liège, Germany and the Netherlands received the enjoyment of property from the state during their lifetime. This is how the young François-Charles de Velbruck (1719 - 1784) born near Düsseldorf became canon in 1735 and received the enjoyment of the seigneurie (fiefdom) of Hex.

Velbruck was first Prime Minister of the Prince-Bishop before being himself elected Prince-Bishop in 1772. Through his numerous contacts in all the courts of Europe he met on this occasion the French philosophers whose enlightened ideas seduced him, and he befriends characters like Voltaire, Rousseau or Mirabeau.

Inspired by these new ideas he rules the principality as enlightened and humanist, protecting the widows and the orphans, supporting artists and intellectuals, promoting universal education and work for all .

Loving this lordship of Hex, he bought a piece of it in 1769 in order to build a hunting lodge and summer house, where he could create his arcadian paradise. Velbruck developed an '*English Garden*', one of the first English Gardens on the continent, a formal garden around the house and a large potager (vegetable garden) surrounded by walls.

The proof that Velbruck attached a lot of importance to the garden is that he commissioned a portrait of his head gardener, the so-called '*Janvier*' , holding a small bouquet of chinese roses imported from China by the Compagnie des Indes (the French East India Company). A first in Europe at that time! He sends his gardeners to Kew and Hampton Court to collect plants and seeds from around the globe.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Since then the family would expand the park and gardens, and maintain the vegetable garden without interruption until today.

The property has always been managed according to the principles of sustainable management, and for the sake of health, a good part of the garden, including the vegetable garden, was converted into organic cultivation in 2005. If not by personal choice, all green spaces in Europe have banned the use of chemical plant protection products. The result is a great biodiversity both in the vegetation and in the fauna which have been preserved over the centuries.

It was also the beauty of the landscape and the richness of the flora and fauna that attracted Velbruck to Hex.

2. The vegetable garden

In the 18th century, the vegetable garden, which is almost one hectare, included three greenhouses, a garden of flower beds, an orangery, two wells, a sundial and seven vegetable cellars.

The centre of the vegetable garden was divided into a quantity of small squares ranging from 1 m² to 4 m² surrounded by boxwood to protect the plants against predators such as eg. slugs.

Vegetables and fruits were cultivated for the table, and flowers for decorating the house. Not just any vegetables, but fine vegetables, some of which are unusual in our country, such as sea kale, cardoon, artichoke, and almond to name just a few examples.

The vegetable garden has always been the heart of the property because it is not only nourishment but also a place of family reunion. In fact, being exposed to the southwest and sheltered from north and east winds, it benefits from a microclimate; it is therefore makes a good living (from the land) there from spring to autumn.

For 250 years the family has taken great care in the vegetable garden to be able to consume fresh, quality products all year round. The last big change took place in 2005 by switching to organic methods.

Some of the agricultural activities, including cattle breeding, have also been moved to organic farming methods in order to make our own compost in a closed loop system.

3. Conserving fresh vegetables in the cellars

In order to be able to consume fresh vegetables in winter, ancestral preservation methods are still relevant today. Indeed we store many of the



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



vegetables produced which are susceptible to frost in the seven vaults installed during the creation of the garden in 1770. It is worth noting that the temperature in our region could easily drop to -15°C in January and February. We could have conserved and stored our vegetables in refrigeration or by freezing but we always preferred the natural method that helps keep the texture of fresh vegetable and matchless taste. Thanks to uninterrupted use of the vegetable garden for two and a half centuries, the knowledge has been passed down from generation to generation by gardeners who love their work. The vegetables are harvested during the month of October and need to be stored away from the first frost of the year, which plagues the country from All Saints day (*La Toussaint*). After the cellars are filled with vegetables, we keep the doors closed bringing in vegetables all winter until Easter the following year. A constant temperature around 7° Celsius, high humidity and darkness are the ideal conditions for storing our vegetables.

Storage is adapted to each type of vegetable, divided into two categories, root vegetables on the one hand and leaf vegetables on the other. The root vegetables are preserved by burying in a light potting soil in tubs or in litter: beets, kohlrabi, potatoes, salsify, celeriac, etc. Carrots on the other hand are kept in beds of layers of sand like a great lasagne, and we must avoid at all costs that they touch to avoid rotting. Thus the vegetables keep their freshness and their firmness for 5 to 6 months.

Leafy vegetables are more delicate because they are more sensitive to the frost and therefore require special care: white cabbages, red cabbages, dandelions, cardoons, etc. These vegetables are dug up, stripped of the outer leaves and then transplanted into cellars. Some vegetables such as cabbage remain in the vegetative state, fresh and crisp all winter until the first days of warmth in spring, when they are reduced to a state of decay.

I would like to end with the cultivation of cardoon, this vegetable so ordinary and commonplace in North Africa, but so fine to taste in northern Europe! This plant related to the artichoke, is planted in open ground after Les Saints de Glace (Days of the Ice Saints in mid May). In autumn we harvest the plants, which may reach 1.50 m, with their roots. Before transplanting them in the cellar, a crown of large leaves is removed. Unlike cabbage, cardoon continues to grow in the cellar, protected from frost, but whitening (blanching!) because it is growing in the dark.

Then you just have to wait one to two months before harvesting these white stems, about 30 cm long. It is best to pick them the same day they are going to be eaten in order to keep their crunchy appearance.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF
HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



The marrow cardoon served with a semi-dry white wine will make an excellent starter for an elegant hunting dinner - worthy of the kings who stayed in Chambord!

QUESTIONS

1. What is the surface area of the cellars?

ANSWER: We have 7 cellars for a total of 60/70 m².

2. Are the roots of cardoons recoverable after harvest?

ANSWER: No, lost. You have to take the seeds, start over, put them back in a pot and especially not start before the Ice Saints.

3. Are there any particular smells in these cellars?

ANSWER: no, not special, it is very cold there. Except at the end of winter, there will start to mildew smells.

4. What is the taste of your cardoons?

ANSWER: A unique taste, impossible to describe. Come and taste them! It is a plant close to the artichoke. Here, they are rare. Except in the Mediterranean, in Morocco for example, this vegetable is very commonplace. The taste is between beetroot and artichoke.

5. How do you protect your cellars from rats and mice?

ANSWER: We have cats in the vegetable garden. We didn't have any damage from rodents.

6. Can you give us the recipe for your cardoons ?

ANSWER: You harvest the cardoons, you peel them because they have threads, you cook them with a little lemon in water for several hours. You prepare a béchamel sauce with meat juices. Then you prepare hard-boiled eggs with pieces of ham. You make croutons on which you put marrow. You accompany it with a semi-dry white. A delicate dish!

7. Do you keep other things in the cellars?



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



ANSWER: No, no fruits because it is too hot. We store them in a cold room maintained at 1 °C. On a dryer cellar, we put the roots of dahlias. We keep the potatoes and carrots there also. The potatoes directly in the earth, the carrots in a mixture of sand and earth. They retain all their crunchiness over the months. We also have leeks, winter salads, endives, chicory.

8. Do you water the leafy vegetables in the cellars?

ANSWER: no watering planned. The cellars are really underground and are already quite humid. Rainwater runs off, which contributes to ambient humidity.

9. Could climate change have an impact on your storage methods?

ANSWER: no, not for the cellars. This has an impact on the garden. Because we don't water the garden. We have noticed that trees are suffering and disappearing due to strong storms, drought, diseases... we are considering planting new trees coming from the Mediterranean region. We are concerned with the watering problems. We found the old water tanks around the house which had not been in use for 150 years and which we could reuse to water the garden.

10. Will you soon be releasing a book on your vegetable garden and in particular on growing cardoons?

ANSWER: This is not just a book about our vegetable garden. *La Belgique des jardins* by Donatienne de Séjournet with photos by César Boy, published by Ulmer.

10. How many gardeners work in the vegetable patch?

ANSWER: The equivalent of two full-time men. For the total of the gardens, 4 full time.