



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES
EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC
FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Le POTAGER de CHATEAU COLBERT

Présentation de Dominique Popihn

PRESENTATION HISTORIQUE (3mn)

Photos/plans/anciennes serres/ travaux

Bien que le potager ait des origines anciennes, nous sommes après cette restauration un jeune jardin.

FONCTIONS DU POTAGER

2 VOCATIONS

- 1 Visite du potager
- 2 Alimentation du restaurant

VISITE DU POTAGER

Pour le côté touristique, et pour les visites, le potager doit toujours être impeccable. L'esthétisme est une priorité.

Chaque carré est un petit jardin individuel, mais l'ensemble doit être harmonieux, la diversité ne doit pas gêner la structure du dessin général. Chaque carré est éphémère puisqu'il ne dure qu'une saison.

Depuis 6 ans, nous avons fidéliser la clientèle, car ils peuvent visualiser dans le potager ce qu'ils ont vu et dégusté..

Cette clientèle représente un flux important de visiteurs, qui est toujours en demande de conseils. L'évolution du jardin les intéresse beaucoup.

Les plantes, les légumes, les fleurs, sont choisis pour que le potager vive et soit beau pendant toutes les saisons.

Nous sommes autonomes en eau grâce au recueil des eaux de pluie et de ruissellement des allées, des toitures et le captage opportun d'une source ayant jailli pendant les travaux.

Les bassins à disposition donnent de l'eau à température ambiante.

ALIMENTATION DU RESTAURANT

En début d'année, il y a une concertation avec le chef des cuisines pour le choix des variétés des légumes .



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Le chef doit assimiler que nous ne sommes pas maraîcher et qu'il faudrait 3 fois plus de surface et des tunnels pour fournir à 100% le restaurant.

Il doit aussi accepter des légumes non qualifiés mais qui ont plus de goût.

Il faut gérer l'entente du jardinier et du cuisinier soit 2 artistes : donc des échanges permanents dont je suis le liant.

Ils déjeunent ensemble.

Anecdote : Patates

Nous avons 50% de variétés anciennes +F1

FLEURS

Comme Mickael associe les fleurs aux légumes nous fournissons 100% des fleurs comestibles :

violetta cornuta, cosmos, soucis, capucine, centaurée, ciboulette de Chine, tulbaghia, ail des ours, nombril de Vénus, bégonias.

C'est la signature des plats du chef.

De plus les fleurs viennent aussi compléter la décoration du restaurant et des tables (nous montons tous les jours 20 têtes de dahlias pour les centres de table)

LEGUMES ANCIENS

Plutôt pour l'hiver, nous emmenons en cuisine : carottes, mâches, rutabaga, panais, scorsonère, poire de terre, oxalis, cardons, crapaudine, rougette de Montpellier, endives de pleine terre et en cave et les fameux cardons dont Ghislain nous a parlés la session précédente. Nous n'avons malheureusement pas de réussite avec le cerfeuil tubéreux.

AROMATIQUES

Livèche, thym, menthe, sauge, cerfeuil, coriandre, persil, pimprenelle, graines de fenouil, toutes sortes de basilic, pourpre, grec, italien.

On essaie le safran et nous avons 1 poivrier de Séchouan qui produit.

Nous assurons à 100% de mai à octobre les aromatiques pour le restaurant.

AGRUMES

Pour la décoration, nous avons plusieurs sortes de citrons et d'orangers. Nous utilisons le cédrat et surtout le citron caviar dont nous avons une grosse production.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



En été, nous avons une grosse production de

Courgettes dont le chef utilise en priorité les fleurs

Tomates qui sont aussi utilisées pour les salades vendues au salon de thé

Salades

Pommes de terre, poivrons, aubergines

Puisque nous arrachons tôt, nous n'avons pas de problèmes avec les attaques de doryphores.

Par exemple pour les pommes de terre, on plante tous les 15 jours 30 patates d'Amandine pour avoir un arrachage 60 jours plus tard. Les dernières plantées sont au 15 août pour une récolte au 15 octobre. Donc le chef a des pommes de terre nouvelles pendant longtemps.

Les carrés d'hiver, échalotes, ail, oignons, sont ressemés dès la récolte ou ensemencés d'engrais verts comme la phacélie ou la moutarde.

.

FRUITS ROUGES

Nous récoltons aussi des fruits rouges comme groseilles, fraises, cassis et framboises.

Par exemple, pour les framboises, nous cueillons 1 kg tous les 2 jours (variété ZEVA remontante) nous avons 2 fois 30 mètres.

VERGER

Nous avons une centaine d'arbres fruitiers (pommiers, poiriers, abricotiers, cognassiers, pruniers, cerisiers)

Nous avons aussi des kiwis, des figuiers et une grosse production de christophines.

SERRE

On y pratique nos semis, mais surtout les radis en primeur et toutes les petites salades (betteraves, cresson alénois, shiso, épinard, roquette, oseille sanguine)

PROGRAMME D'UNE JOURNÉE

Commande du chef la veille au soir.

C'est le jardinier qui cueille le matin légumes et fleurs et qui livre les cuisines.

Une deuxième cueillette de fleurs est faite en fin d'après-midi pour optimiser la fraîcheur.

LA REGLE : les légumes ne doivent jamais aller en chambre froide.

1/3 des légumes viennent du potager, le complément vient de maraichers locaux.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Comme le potager se situe sous les fenêtres des cuisines, la possibilité de monter un complément à tout moment est essentiel. Il y a une grande réactivité.

Le chef vient souvent pendant sa pause s'inspirer au potager et avec les échanges avec Mickael, peut projeter sa nouvelle carte avec les légumes à venir.

L'hiver, nous sommes plus restreints : carottes, choux, navets, poireaux, salades, endives, CHOUX DE BRUXELLES mais nous sommes aussi fermés 1 mois.

TRAITEMENTS

Nous ne pratiquons aucun traitement sauf sur les buis. Le ratissage est le remède contre les mauvaises herbes dans les allées (4 h par semaine) Les légumes sont complètement naturels.

OBSERVATIONS

Suite au COVID, nous avons beaucoup remarqué l'intérêt des visiteurs pour le potager.

Nous avons des demandes de stages de jardinage et de conseils.

CONCLUSION

PARI GAGNE : On peut jardiner, beau, bon et vrai

Pour être honnête, on ne peut pas fournir totalement le restaurant, même si notre souhait est d'aller à l'autonomie, mais c'est une vraie valeur ajoutée qui donne du lien entre ce que l'on voit et ce que l'on mange et qui donne de la notoriété au restaurant comme au jardin.

Grand succès avec le développement cette année d'un salon de thé/ boutique avec en plus un choix de salades du potager et des pâtisseries maison (tarte aux pommes, aux framboises, fraises, rhubarbe) et aussi des tisanes de verveine et menthe du jardin, ce qui nous a généré un bon chiffre d'affaire supplémentaire.

De plus, c'est la tendance et les clients recherchent cette complémentarité.

C'est de la terre à l'assiette !

Nous avons une grande diversité faune et flore.

Budget salarial 60000 euros dont saisonnier et stagiaires

7000 entrées à 5 euros +soit 35000 (RV aux jardins, journées patrimoine, fête des plantes

Valeur des légumes apportées au restaurant 18000 + boutique salon de thé

Economie sur la décoration florale dans le restaurant.

Merci pour votre attention.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES
EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC
FRUIT AND KITCHEN GARDENS



CHATEAU COLBERT'S KITCHEN GARDEN

Presentation by Dominique Popihn

HISTORICAL PRESENTATION (3mn)

Photos / plans / old greenhouses / works

Although the vegetable garden has ancient origins, we are a young garden following this restoration.

FUNCTIONS OF THE VEGETABLE GARDEN

The uses

- Visiting the vegetable garden
- Food for the restaurant

VISIT TO THE VEGETABLE GARDEN

For tourism and visits, the vegetable garden must always be impeccable. Aesthetics is a priority.

Each square is a small individual garden, but the whole must be harmonious, the diversity must not get in the way of the structure of the general design. Each square is ephemeral since it lasts only one season.

For 6 years, we have had the loyalty of our customers, as they can visualise in the garden what they see, they will taste.

This clientele represents a significant flow of visitors, who are always asking for advice. The evolution of the garden interests them very much.

Plants, vegetables, flowers, are chosen so that the vegetable garden is alive and beautiful during all seasons.

We are autonomous in water thanks to the collection of rainwater and runoff from the walkways, roofs and the discovery of a natural spring that sprang up during the restoration work, in the middle of the garden.

The pools available provide water at an ambient temperature.

FOOD IN THE RESTAURANT

At the beginning of the year, there is a consultation with the Executive Chef for the choice of varieties of vegetables.

The chef must take on that we are not market gardeners and that it would take 3 times more surface area and tunnels to supply the restaurant 100%.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



He must also accept there may not be the quantity, but they have more flavour.

It is necessary to manage the understanding between the gardener and the cook - 2 artists : thus there are permanently exchanges so I must be the link.

They have lunch together.

Anecdote: Potatoes

We have 50% of old varieties + F1

FLOWERS

As Mickael associates flowers with vegetables, we provide 100% edible flowers :

Violets, cosmos, marigolds, nasturtium, knapweed, Chinese chives, tulbaghia (society garlic), wild garlic, Venus's navelwort, begonias.

It is the signature of the chef's dishes.

In addition, the flowers also complement the decoration of the restaurant and tables (we arrange 20 dahlia heads for the table centres every day)

ANCIENT VEGETABLES

In winter, we tend to take to the kitchen: carrots, corn salad, rutabaga, parsnips, scorzonera, potato, oxalis, cardoons, crapaudine beetroot, Montpellier rougette lettuce, endives in the ground and in the cellar and the famous cardoons that Ghislain has given us and spoke about at the previous session. Unfortunately, we have not had success with tuberous chervil.

HERBS

Include: lovage, thyme, mint, sage, chervil, coriander, parsley, salad burnet, fennel seeds, all kinds of basil, purple, Greek and Italian.

We try saffron and have a productive Szechuan pepper.

We provide 100% of the herbs for the restaurant from May to October.

CITRUS

For decoration, we have several kinds of lemon and orange trees. We use cédrat and especially lemon caviar of which we have a large production.

In summer we have a big production of courgette where the chef uses flowers as a priority

Tomatoes which are also used for salads sold at the tearoom

Salads

Potatoes, peppers, aubergines



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Since we lift early, we don't have a problem with Colorado beetle attacks .

For example for potatoes, we plant 30 Amandine potatoes every 15 days to lift them 60 days later. The last plants go in on August 15 for a harvest on October 15. So the chef has new potatoes for a long time.

The carrés (squares) in winter, have shallots, garlic, onions, and are resown as soon as they are harvested or sown with green manures such as phacelia or mustard.

RED FRUITS

We also harvest red fruits such as currants, strawberries, blackcurrants and raspberries.

For example, raspberries, we pick 1 kg every 2 days (variety ZEVA) we have 2 rows of 30 meters.

ORCHARD

We have about a hundred fruit trees (apple, pear , apricot, quince, plum, cherry)

We also have kiwis, fig trees and produce large amounts of christophines.

GLASSHOUSE

It is practical for our seedlings there, but above all the early radishes and all the small (baby) salads (beets, cress, shiso, spinach, rocket, red-veined sorrel)

PROGRAMME FOR A DAY

Order comes from the chef the night before.

It is the gardener who picks vegetables and flowers in the morning and delivers the kitchens.

A second collection of flowers is made in the late afternoon to maximize freshness.

THE RULE: vegetables should never go to a cold room.

1/3 of the vegetables come from the kitchen garden, the rest comes from local market gardens.

As the vegetable garden is located under the windows of the kitchens, the ability to supplement at any time is essential. There is good reaction

During his break, the chef often comes to the vegetable garden for inspiration and with discussions with Mickael, can plan his new menu with the vegetables to come.

In winter, we are more restricted: carrots, cabbage, turnips, leeks, salads, endives, BRUSSELS SPROUTS but we are also closed for 1 month.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES
EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC
FRUIT AND KITCHEN GARDENS



HERBICIDES OR PESTICIDES

We do not practice any treatment except on boxwood. Raking is the cure for weeds in the aisles (4 hrs per week) Vegetables are completely natural.

OBSERVATIONS

Following COVID, we have noticed a lot of visitors' interest in the vegetable garden.

We have requests for gardening courses and advice.

CONCLUSION

A SUCCESSFUL GAMBLE - We can garden, beautifully, well and honestly

To be honest, we cannot completely provide the restaurant, even if our wish was to become autonomous, but it is a real added value which gives us the link between what we see and what we eat and which gives common knowledge in the restaurant as in the garden.

Great success with the development this year of a tea room / shop with choice of vegetable salads and pâtisseries du maison (apple pie, raspberries, strawberries and rhubarb) and also teas of verbena and mint from the garden, which we generated a good supplement to our turnover.

In addition, it is the trend and customers are looking for the potager and restaurant to complement each other.

It's from the earth to the plate!

We have a great diversity of flora and fauna.

Salary budget 60,000 euros including seasonal staff and interns

7,000 entries at 5 euros + or over €35,000 (RV in the gardens, heritage days, plant fair)

Value of vegetables brought to the restaurant €18,000 + tearoom shop

Savings on flower arrangements in the restaurant.

Thank you for your attention.