

Présentation colloque européen sur la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques

Le potager du château de Prangins – Musée national suisse

Contexte historique, création(s) et but(s)

Le château de Prangins est l'antenne romande du Musée national suisse, entité qui a pour vocation de présenter l'histoire de la Suisse, de ses identités et de ses cultures à travers le temps. Acheté par le canton de Vaud et Genève, et offert à la Confédération en 1975, le château de Prangins ouvre son portail, ses intérieurs et son jardin potager au public en 1998 et propose depuis des expositions temporaires et permanentes, en se focalisant principalement sur la période allant du 18^e au début du 20^e siècle.

C'est dans une période, a priori plus restreinte, mais qui résonne encore avec la nôtre, que prend racine le récit dans lequel s'inscrit le potager, qui a été restauré tel qu'il aurait pu être lors de sa création en 1729. Pour cela, plusieurs institutions et spécialistes ont apporté leur expertise, que ce soit dans la restitution de la forme (largeur des allées, des chemins, des plates-bandes) ou dans la détermination des espèces végétales cultivées dans la région à l'époque.

Pourquoi le choix de cette période ? Outre l'intense bouillonnement de la botanique du 18^e, les barons Guiguer offrent une période de rayonnement et de stabilité dans l'histoire du château qu'ils habitent (à des degrés divers) durant quatre générations. Le troisième baron, Louis-François Guiguer, tient un journal de 1771 jusqu'en 1786, dans lequel il relate seul, puis à deux après son mariage, ses journées, promenades et états d'âmes. Ce précieux témoignage ne nous laisse que très peu de mentions des productions du jardin. En effet, le baron ne révèle pas, du moins par écrit, avoir une ferveur pour le maraichage. C'est toutefois un administrateur qui porte une grande attention à son domaine et ne manque probablement pas de tirer parti des ressources qu'offrent un demi-hectare de culture maraichère.

Mais en resurgissant du passé, le potager a cessé d'être un lieu de production vivrière, ou du moins, ce n'est plus son objectif principal. C'est aujourd'hui avant tout une exposition, qui a la particularité d'être vivante, une collection, toujours évolutive ou presque, qui participe à la conservation et à la diffusion de la mémoire d'un lieu et de ses pratiques, et qui s'attache à préserver la biodiversité cultivée. Le jardin sert de tremplin pour aborder bien sûr les questions de

jardinage, mais aussi de modes de conservation, de botanique, d'histoire des femmes, des hommes et des plantes.

Entretien et spécificités techniques

L'entretien du potager est assuré par une entreprise privée (Denogent) qui mobilise sur l'année d'environ deux équivalents de temps plein sur le demi-hectare de surface. À noter que le parc et le pré-verger, d'une surface totale de 4.5 hectares, sont suivis par la même entreprise. Je reviendrai sur ce point s'il me reste quelques minutes, puisqu'il s'écarte vers le domaine paysager. Depuis les travaux de restauration du parc et du potager, auxquels Denogent a largement participé, le mandat pour l'entretien du potager n'a jamais changé de prestataire.

Gages de cette continuité, l'ancien jardinier en chef, André Primpier, est présent au jardin depuis 1997, mais le reste de l'équipe est également composé d'un jardinier en poste depuis 9 ans, Guy-Vincent PERRET, ainsi que Maria et Susanna ARAUJO, en poste depuis 7 ans, c'est d'ailleurs cette dernière qui est désormais la nouvelle jardinière en chef.

Le tout est cultivé de façon à favoriser la vie et à respecter celle de nos visiteurs, des travailleurs et auxiliaires du jardin. Les purins sont préparés par l'équipe du potager, les engrais utilisés se limitent à du compost et à de la raclure de corne. Des auxiliaires sont parfois utilisés lorsque les cultures sont trop mises à mal par les ravageurs. Côté production, l'absence de serre dans le jardin nous contraint à préparer les plantons à quelques kilomètres, toutefois, quelques couches ou châssis en bois sont utilisés pour les semis à froid. Les graines proviennent entre autres de semenciers suisses et français, produisant des variétés non hybrides, des variétés collectées auprès d'institutions diverses au fil de 23 ans de cultures, ainsi que de la banque de gènes de l'Agroscope de Changins ou encore de Pro Specie Rara, association qui œuvre à la préservation et la promotion de la biodiversité végétale et animale. Les variétés sont principalement choisies en fonction de leur appartenance à un terroir environnant, comme la laitue romaine 'Grasse de Morges', une ville voisine, ou leur valeur patrimoniale, comme la carotte 'Blanche de Küttigen' ou le cardon 'Argenté Epineux de Plainpalais'. Les carreaux sont travaillés à la bêche ou au motoculteur. Ils mesurent 1.20m de large et sont légèrement surélevés afin de maintenir un drainage adéquat. Pour des raisons esthétiques, pratiques et historiques, aucun paillage n'est déposé sur les cultures en dehors des fraises et des framboises. Mais rien n'est figé !

Quant aux récoltes, elles ont plusieurs destinations. Les cuisines du restaurant, qui propose dans ses assiettes une partie de la récolte : aromatiques bien sûr, mais aussi courges, carottes, cardons et autre savoureux légumes, mais dans des proportions qui ne prétendent pas à l'autosuffisance. Lorsque la saison abonde, des fruits sont à la disposition des visiteurs dans des paniers, qui sont toujours ravis de goûter le jardin. En septembre, a lieu une manifestation importante pour la vie du musée, le *Déjeuner sur l'herbe*, où parallèlement à d'autres activités culturelles, un marché réunissant producteurs et artisans est organisé. À cette occasion, divers tubercules, racines, fruits et aromatiques du jardin potager sont mis en valeur par les jardiniers et jardinières pour être vendus.

Bien que les horticulteurs et horticultrices connaissent leur métier et soient en mesure de répondre à toutes sortes de questions posées par les visiteurs, grâce à leur expérience mais aussi aux connaissances acquises sur l'histoire au long de leurs années de service, leur tâche n'est pas d'être des guides. Ils n'ont pas pour vocation à être là, toujours à la disposition des visiteurs, capables de fournir un contenu scientifique varié et de qualité pour des visites ou des publications, tout en cultivant le potager.

Dès lors, depuis la renaissance du potager en tant que pièce du musée, plusieurs modes de gestion ont été explorés.

Les dix premières années ont vu un comité d'experts, en partie des personnes qui avaient déjà contribué à sa remise en culture, travailler de concert avec la direction et le service de conservation du musée pour gérer l'aspect technique du potager, créer et proposer des visites guidées à destination du public, etc. Puis, sans que la collaboration ne disparaisse totalement, le poste de collaborateur scientifique pour la botanique et l'histoire des jardins a été créé par le musée en 2008 pour assurer la charge du comité d'experts et renforcer les synergies entre le jardin et le musée. Mon prédécesseur, M. Bernard Messerli, a œuvré pour le bien du jardin avec bonne humeur et brio jusqu'en 2019, année où j'ai pris sa succession.

Comment jardiner le musée ?

Nous allons nous arrêter quelques instants sur la définition du musée selon l'ICOM (conseil international des musées), pour mieux comprendre quel pourrait être le but d'un jardin-musée. « *Le musée est une institution permanente sans but lucratif, au service de la société et de son développement, ouverte au public, qui acquiert, conserve, étudie, expose et transmet le patrimoine matériel et immatériel de l'humanité et de son environnement à des fins d'études, d'éducation et de délectation.* »

À la lumière de cette définition, un musée doit, au travers entre autres de la médiation culturelle, mettre en lien des contenus culturels avec des publics, cela semble évident !

Mais comment transmettre des savoirs à propos d'une collection vivante sans compromettre l'esthétisme du jardin en le « noyant » sous les panneaux d'affichage et d'explications tout en offrant une grille de lecture qui renseigne sur le fonctionnement du jardin et son histoire.

Plaisanterie mise à part, le jardin doit être compréhensible, lisible, y compris quand personne n'est là, jardiniers ou médiateurs culturels.

Nomenclature et « outils » du potager-musée

Les étiquettes qui accompagnent chaque plante remplissent en partie cet objectif. Elles comportent le nom français, anglais, allemand et italien, le(s) nom(s) patois, la famille, le genre, l'espèce, certains polynômes en usage avant l'adoption quasi unilatérale de la nomenclature binomiale, et renseignent sur la toxicité éventuelle. Pour guider les visiteurs, une brochure de bienvenue contient un plan qui permet de trouver facilement une partie des plantes du potager et d'indiquer les zones thématiques, ainsi que des renseignements sur l'histoire passée et présente du potager, son mode de culture, ses collaborations, visites guidées et événements, etc. Bien sûr le potager est ouvert aussi bien à l'intellect qu'à la flânerie pure, la brochure n'est pas obligatoire pour pénétrer dans l'enceinte du potager.

Un autre outil complète l'absence physique des guides et/ou des jardiniers, c'est l'audio-guide. Ce dernier permet d'explorer le potager en allemand et en français, et ainsi de découvrir, à travers des histoires et des anecdotes, des plantes illustres, comme la carotte ou l'artichaut, ainsi que d'autres méconnus mais qui ne méritent pas pour autant notre dédain tel l'oignon rocambole ou la rue.

Sens pratique et pratique des sens

Quoi de plus naturel dans un potager que de chercher à vivre une expérience sensible? À cet effet, des zones thématiques permettent de réunir des plantes ayant des affinités d'utilisation ou qui en appellent à nos sens. La zone goûter, par exemple, permet au public de savourer fraises et aromatiques, alors que le toucher rassemble la bardane et les molènes. Ces secteurs sont bien entendu évolutifs, la zone des utilitaires et domestiques, par exemple, s'est enrichie d'une

série de plantes tinctoriales en 2018, lors de la présentation au public d'une exposition temporaire sur les indiennes. Dans le même temps, des ateliers de teinture végétale ont été mis en place pour offrir aux visiteurs une expérience pratique et de nouveaux savoirs.

Le Centre d'Interprétation du Potager - CIP

Afin d'offrir aux visiteurs un parcours autonome et instructif du potager, ainsi que de permettre une visite par tous les temps et en toutes saisons, une nouvelle salle a été aménagée dans la dépendance située sur le côté du jardin. On peut y découvrir, de manière ludique et didactique, des thématiques qui font écho à l'histoire des idées passées et présentes du jardin, mais pas seulement. Le centre d'interprétation du potager, le CIP, est, vous le voyez sur les photos, disposé de manière à réfléchir le potager, dans tous les sens du terme. Commençons au printemps avec sa poire à la précocité légendaire, la 'Sept-en-gueule'. Avec elle, nous abordons le concept de la biodiversité. Puis vient l'été et ses pommes de terre, propices aux réflexions sur l'agronomie et l'économie chères aux physiocrates du 18^e. Ensuite, arrive l'automne avec le safran qui nous raconte la sexualité végétale, ou plutôt les sexualités végétales débridées ou inopérantes mais surtout classifiées. Pour finir, l'hiver avec le cardon ramené en Suisse par les réfugiés huguenots, illustrant la migration des hommes et des plantes et la dichotomie pas toujours pertinente de l'indigène et de l'exogène.

Manifestations

En plus de l'événement que j'ai mentionné au début de mon intervention, une autre manifestation importante tournée vers le potager, le *Rendez-vous au Jardin*, réunit à la fin du mois de mai aussi bien des amateurs de jardins que des familles, autour de visite guidées, d'ateliers, de dégustations ou tout simplement dans les couloirs du musée ou les allées du jardin. Plusieurs institutions avec lesquelles nous collaborons pour le jardin sont également présentes pour l'occasion.

Derniers ajouts

Plus récemment, la pandémie a exigé de nous des efforts d'adaptation sans précédent, vous le savez sans doute. Or, la fermeture des musées dans le cadre de la lutte contre la pandémie, implique bien entendu la fermeture au public de notre potager. Si sa mission de conservation de la biodiversité cultivée continue sans visiteurs, sa vocation à être parcouru est largement compromise. C'est dans ce contexte qu'est née la visite virtuelle du potager.

Elle permet, un peu à la manière d'un audio-guide, de saisir un instantané du jardin et d'en apprendre sur l'origine ou l'utilisation d'une dizaine de plantes à chaque saison.

Je n'ai malheureusement pas la possibilité d'être exhaustif, mais qui peut prétendre l'être ! C'est un extrait choisi et je vous invite à venir le vivre de vos propres yeux.

En espérant vous voir bientôt à Chambord ou à Prangins, je vous remercie de m'avoir suivi durant cette vingtaine de minutes, un pied dans le musée et un pied dans le jardin, ou peut-être, et c'est là un peu l'objectif du jardin potager du château de Prangins, avoir un peu des deux à la fois !



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



The vegetable garden of Château de Prangins - Swiss National Museum Presentation by Stéphane Repas-Mendès

Historical context, creation (s) and purpose (s)

The Château de Prangins is the French-speaking branch of the Swiss National Museum, which aims to present the history of Switzerland, its identities and its cultures through time. Purchased by the canton of Vaud and Geneva, and offered to the Confederation in 1975, the Château de Prangins opened its doors, its interiors and its vegetable garden to the public in 1998 and has since displayed temporary and permanent exhibitions, focusing mainly on the period from 18th to early 20th century.

It is in a period, at first glance more limited, but which still resonates with ours, taking root in the story of the vegetable garden, which has been restored as it might have been when it was created in 1729. For this, several institutions and specialists contributed their expertise, whether in the restitution of the layout (width of alleys, paths, flower beds) or in determining the plant species cultivated in the region at the time.

Why the choice of this period? Besides the intense fermenting of botanical ideas in the 18th C, the Guiguer barons influence provided a period of stability in the history of the château they lived in (to varying degrees) during four generations. The third baron, Louis-François Guiguer, kept a diary from 1771 until 1786, in which he recounted alone, then with his wife (à deux) after his marriage, his days, walks and state of mind. This precious testimony leaves just very few mentions of the garden's produce. Indeed, the baron did not reveal, at least in writing, having any interest for market gardening. It is however an administrator who pays great attention to the Estate and who does not fail to take advantage of the resources offered by half a hectare of kitchen garden

But in uncovering the past, the vegetable garden ceased to be a place of food production food, or at least that was no longer its main objective. Today before anything it is an exhibition, which has the particularity of being alive, a collection, evolving to an extent, which participates in the conservation and dissemination of memory of a place and its practices, and which strives to preserve biodiversity in cultivation. The garden serves as a springboard of course to address questions of gardening practice, but also methods of conservation, of botany, the history of women, men and plants.

Maintenance and technical specifications

The garden is maintained by a private company (Denogent) which employs around two full-time equivalent staff over the year in the half hectare area. Note that the park and the orchard meadow, with a total area of 4.5 hectares, are monitored by the same company. I will come back to this point if I have a few minutes left, since it moves away towards the wider landscape. Since the restoration work on the park and the vegetable garden, in which Denogent widely participated, the contract for the maintenance of the vegetable garden has never changed service provider.

To gauge this continuity, the former head gardener, André Primpier, was present in the gardens since 1997, the rest of the team also made up of a gardener in post for 9 years, Guy-Vincent PERRET, as well as Maria and Susanna ARAUJO, in post for 7 years, it is moreover the latter who is now the new head gardener.

Everything is cultivated in a way that favours life and respects that of our visitors, garden workers and insect life. Liquid manure is prepared by the vegetable garden team, the fertilizers used are



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



limited to compost and scraped horn. Beneficial insects (?) are sometimes used when crops are too damaged by pests. On the production side, the absence of a greenhouse in the garden constrains us to growing from seed a few kilometres away, however, beds or wooden frames are used for direct sowing. The seeds come from, among others, Swiss and French seed companies, producing non-hybridised varieties, varieties collected from various institutions over 23 years of cultivation in the potager, as well as the gene bank of Agroscope de Changins or Pro Specie Rara, an association that works to preserve and promote plant and animal biodiversity. The varieties are mainly chosen depending on their provenance to a surrounding terroir, such as romaine lettuce 'Grasse de Morges', a neighbouring town, or their heritage value, such as the carrot 'Blanche de Küttigen' or cardoon 'Argenté Epineux de Plainpalais'.

The borders are worked with a spade or rotavator. They are 1.20m in length and width, and are slightly raised to maintain adequate drainage. For aesthetic, practical and historical reasons, no mulching is placed on crops apart from strawberries and raspberries. But nothing is frozen!

As for the crops, they have several destinations. The kitchens of the restaurant, which serves some of the harvest: herbs of course, but also squash, carrots, cardoons and other tasty vegetables, but in proportions that do not claim to be self-sufficient. When the season abounds, fruits are available in baskets for visitors, who are always delighted to taste produce from the garden. In September, an important event takes place in the life of the museum, the *Luncheon on the Grass*, alongside other cultural activities, a market is organised bringing together food producers and artisans. At this occasion, various tubers, roots, fruits and herbs from the vegetable garden are showcased and sold by gardeners.

Although horticulturalists know their stuff and are able to answer all kinds of questions asked by visitors, thanks to their experience and knowledge acquired over the course of their years of service, however their task is not to be guides. They don't have to be there as guides, always available to visitors, to provide a varied and quality scientific information for visits or publications, all while cultivating the vegetable garden.

From the start, since the revival of the vegetable garden as part of the museum, several management methods have been explored.

The first ten years saw a committee of experts, partly people who had already contributed to its re-cultivation, work alongside the management and the museum conservation department to manage the technical aspects of the vegetable garden, create and offer guided tours for the public, etc.

Then, without the collaboration disappearing completely, the post of scientific curator for botany and history of gardens was created by the museum in 2008 to ensure the responsibility of the committee of experts and strengthen the relationship between the garden and the museum. My predecessor, Mr. Bernard Messerli, worked for the good of the garden with good humour and panache until 2019, the year where I took over.

How to garden the museum?

We will stop for a few moments on the definition of the museum according to ICOM (International Council of Museums), to better understand what could be the aim of a garden-museum. " *The museum is a permanent institution without profit-making, serving society and its development, open to the public, which acquires, preserves, studies, exhibits and transmits tangible heritage and intangible nature of humanity and its environment for study purposes, education and delight.* "

In the light of this definition, a museum must, through means of cultural mediation, linking cultural content with audiences, this seems obvious!



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



But how can you transmit knowledge about a living collection without compromising the aesthetics of the garden by "drowning" it under the display panels and interpretation while offering a reading grid that provides information on the function of the garden and its history.

Jokes aside, the garden should be understandable, readable, including when no one is there, gardeners or cultural mediators.

Nomenclature and "tools" of the vegetable garden

The labels that accompany each plant partly fulfil this goal. They include the French, English, German and Italian names, the patois name(s), family, genus, species, certain polynomials in use before the almost unilateral adoption of the binomial system of nomenclature, and provide information on the possible toxicity. To guide visitors, a welcome brochure contains a plan that makes it easy to find some of the plants in the vegetable garden and indicate thematic areas, as well as information on the past and present history of the vegetable garden, its method of cultivation, its collaborations, guided tours and events, etc. Of course the vegetable garden is open both for the intellect and for pure strolling, the brochure is not obligatory for enter the enclosure of the vegetable garden.

Another tool that complements the physical absence of guides and / or gardeners, is the audio guide. This allows you to explore the vegetable garden in German and French, and thus to discover, through stories and anecdotes, famous plants, such as carrot or artichoke, as well as other little-known but which do not deserve our disdain such as the onion rocambole or street (?).

Practical and practical sense of the senses

What could be more natural in a vegetable garden than to seek to live an appreciable experience? For this purpose, thematic zones allow us to bring together plants having affinities of use or which appeal to our senses. The taste area, for example, allows the public to savour strawberries and herbs, while the touch garden brings together burdock and mullein. These sectors are of course evolving, the utility and domestic area, for example, has been enriched with series of tinctorial (dye) plants in 2018, during a temporary exhibition for the public about Indian women. At the same time, workshops for vegetable dye were set up to offer visitors practical experience, and new knowledge.

The Vegetable Garden Interpretation Center - CIP

In order to offer visitors an autonomous and informative journey through the vegetable garden, as well as to allow a visit in all weathers and in all seasons, a new room has been fitted out in an outbuilding on the side of the garden. One can discover, in a fun and didactic way, themes that echo the history of the past and present ideas of the garden, but not just that. The interpretation centre of the vegetable garden, the CIP, is, as you can see in the photos, arranged in a way to reflect the vegetable garden, in every sense of the word. Let's start in spring with its legendary early pear, the 'Sept-en-gueule'. With her, we approach the concept of biodiversity. Then comes summer and potatoes, conducive to reflections on agronomy, and the economy dear to physiocrats of the 18th C. Then comes autumn with saffron, which tells us about the sexuality of vegetables, or rather the unbridled or ineffective sexuality of vegetables, but all classified. Finally, winter with the cardoon brought back to Switzerland by the Huguenot refugees, illustrating the migration of men and plants and the dichotomy not always relevant between the native and the exogenous.

Events



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



In addition to the event that I mentioned at the beginning of my talk, another important event focused on the vegetable garden, the *Rendez-vous au Garden*, at the end of May, which brings together both garden lovers and families, with guided tours, workshops, tastings or quite simply exploring the halls of the museum or the paths of the garden. Several institutions with which we collaborate for the garden are also present for the occasion.

Latest additions

More recently, the pandemic has required us to adapt without precedence, you probably know. However, the closure of museums as part of the fight against the pandemic meant of course the closure to the public of our vegetable garden. If its mission of conserving cultivated biodiversity continues without visitors, its *raison d'être* being to be visited is largely compromised. It's in this context that gave rise to the virtual tour of the vegetable garden.

It allows, a bit like an audio tour, to capture a snapshot of the garden and learn about the origin and use of ten plants each season.

I unfortunately do not have the opportunity to be exhaustive, but who can pretend to be! It is a chosen extract and I invite you to come and experience it with your own eyes.

Hope to see you soon in Chambord or Prangins, thank you for following me during these twenty minutes, one foot in the museum and one foot in the garden, or perhaps, and this is somewhat the objective of the vegetable garden of the Prangins castle, have a bit of both at the same time.