



“Gardeners for the present and the future”

“Jardiniers pour le présent et l’avenir”

Audley End

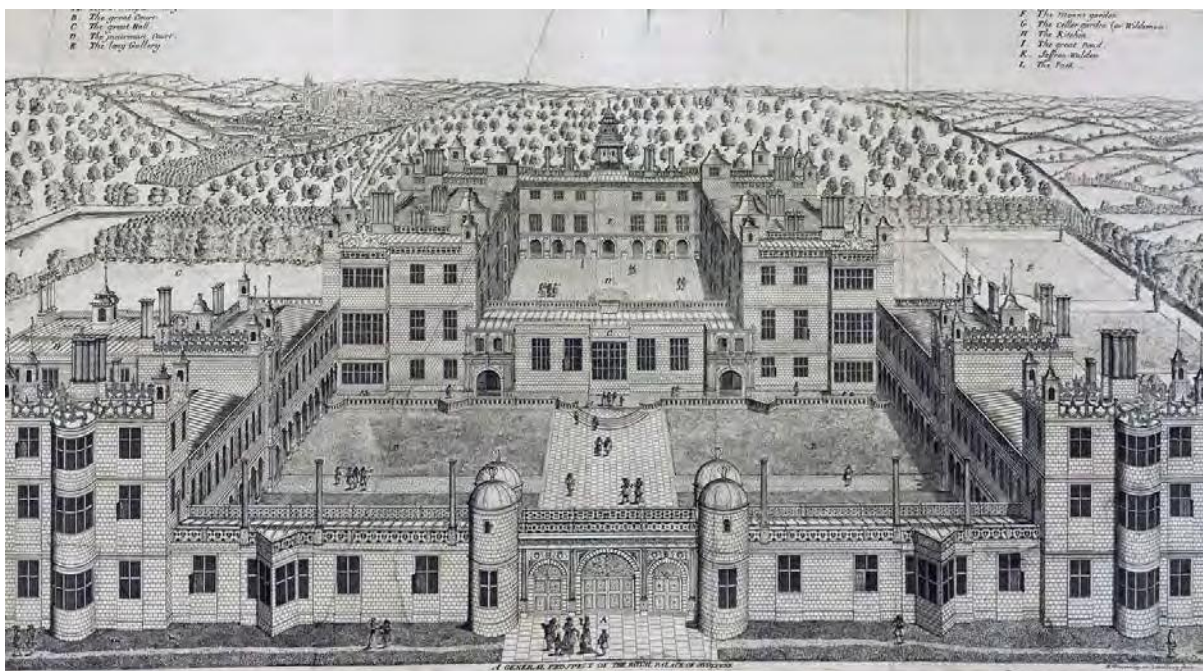
June 17, 2021

**Kelly Fowler (Senior Kitchen Gardener)
and Gemma Sturges (Kitchen Garden Supervisor)**

1/ Audley End Site / Le site de Audley End

Audley End was one of the greatest houses of early 17th century, Jacobean England. It was built on the foundations of Walden Abbey, a Benedictine monastery established in the 12th century. When the monastery was suppressed in 1538, Henry VIII granted Walden to his chancellor, Thomas Lord Audley who converted the monastic buildings into a house.

Audley End était l'une des plus grandes maisons de l'Angleterre jacobine du début du XVII^e siècle. Elle a été construite sur les fondations de l'abbaye de Walden, un monastère bénédictin fondé au XII^e siècle. Lorsque le monastère fut supprimé en 1538, Henry VIII accorda Walden à son chancelier, Thomas Lord Audley, qui transforma les bâtiments monastiques en maison.



Henry Winstanley's drawing of Audley End in 1676 shows the vast scale of the Jacobean mansion.

Le dessin d'Audley End réalisé par Henry Winstanley en 1676 montre l'ampleur du manoir jacobéen.



A view of Audley End House from the west, by Edmund Garvey (c 1782), showing the Adam bridge separating the two lakes.

Vue de Audley End House depuis l'ouest, par Edmund Garvey (vers 1782), montrant le pont Adam qui sépare les deux lacs.



Audley End from the south-east by William Tomkins, about 1788, looking towards Robert Adam's Temple of Victory on Ring Hill and showing the landscape designed by Capability Brown.

Audley End depuis le sud-est par William Tomkins, vers 1788, en regardant vers le Temple de la Victoire de Robert Adam sur Ring Hill et montrant le paysage conçu par Capability Brown

2/ History – owners / Histoire – les propriétaires

Between about 1605 and 1614, Thomas Howard, 1st Earl of Suffolk and Lord Treasurer to James I, took an earlier house created by his grandfather and rebuilt it on the scale of a royal palace.

So grand was it that about 50 years later Charles II bought it as a ready-made palace, which was handy for the Newmarket races. But the Howards bought Audley End back in 1701, and gradually reduced it to a more manageable size.

The celebrity architect Robert Adam modernised the house in the 1760s and at the same time Lancelot 'Capability' Brown was commissioned to sweep away the remains of the formal landscape, to create one of England's finest landscape gardens. One of Brown's skills was to impart unity in his landscapes, linking individual features into a pleasing whole. Ha-has were introduced instead of fences to maintain the views, the land was graded and seeded with grass and belts of native trees were planted with the idea that the landscape park should resemble 'nature perfected'.

In the 1820s Richard Neville, later 3rd Lord Braybrooke, remodelled the house to restore its original, Jacobean character. It is largely his taste that prevails in the house today.

During the Second World War, Polish soldiers of the Special Operations Executive secretly trained at Audley, preparing to be parachuted into German-occupied Poland.

Entre 1605 et 1614 environ, Thomas Howard, 1er comte de Suffolk et Lord Trésorier de Jacques Ier, reprit une maison antérieure créée par son grand-père et la reconstruisit à l'échelle d'un palais royal.

Elle était si grandiose qu'une cinquantaine d'années plus tard, Charles II l'a achetée comme un palais tout fait, ce qui était pratique pour les courses de Newmarket. Mais les Howard ont racheté Audley End en 1701, et l'ont progressivement ramené à une taille plus gérable.

Le célèbre architecte Robert Adam a modernisé la maison dans les années 1760 et, à la même époque, Lancelot "Capability" Brown a été chargé d'effacer ce qui restait du dessin formel du jardin pour créer l'un des plus beaux jardins paysagers d'Angleterre. L'un des talents de Brown était de conférer une unité à ses paysages, en reliant les éléments individuels en un ensemble agréable. Des ha-has furent introduits à la place des clôtures pour préserver les vues, le terrain fut nivelé et ensemencé de gazon et des ceintures d'arbres indigènes furent plantées dans l'idée que le parc paysager devait ressembler à la "nature perfectionnée".

Dans les années 1820, Richard Neville, qui deviendra plus tard le 3e Lord Braybrooke, remodela la maison pour lui redonner son caractère jacobéen d'origine. C'est en grande partie son goût qui prévaut aujourd'hui dans la maison.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, des soldats polonais du Special Operations Executive se sont entraînés secrètement à Audley, se préparant à être parachutés dans la Pologne occupée par les Allemands.

3/ The Gardens / Les jardins

The gardens at Audley End fell into two distinct departments – the pleasure grounds (including the Parterre, Elysian garden and Pond garden) and the kitchen garden. Tending to the pleasure grounds involved maintaining the flower gardens, mowing the lawns, planting trees and shrubs and keeping paths swept and trimmed. The kitchen garden needed more intensive and specialist care: the vegetable plots, glasshouses and orchards supplied the house with fruit, vegetables and cut flowers throughout the year. We have a smaller specialist team of 3 people.

Les jardins d'Audley End se divisaient en deux parties distinctes : les terrains d'agrément (comprenant le parterre, le jardin élyséen et le jardin de l'étang) et le jardin potager. L'entretien des jardins d'agrément comprenait l'entretien des jardins de fleurs, la tonte des pelouses, la plantation d'arbres et d'arbustes et l'entretien des allées et des bordures . Le jardin potager nécessitait des soins plus intensifs et spécialisés : les potagers, les serres et les vergers approvisionnaient la maison en fruits, légumes et fleurs coupées tout au long de l'année. Nous avons une équipe de spécialistes plus restreinte de 3 personnes.



Parterre gardens which is a mix of perennial and bedding plants. The geometric flower beds were inspired by an 18th pattern book and were created around 1831. They were grassed over by the 1950's and in the late 1980's, English Heritage, after much research and pioneering archaeology, restored them to their former glory. Today we have a twice a year bedding change over (Spring and Summer bedding).

Les parterres sont un mélange de plantes vivaces et de plantes à massif. Les parterres de fleurs géométriques ont été inspirés par un livre de motifs du 18^{ème} siècle et ont été créés vers 1831. Ils ont été recouverts de gazon dans les années 1950 et à la fin des années 1980, English Heritage, après de nombreuses recherches et des travaux d'archéologie pionniers, les a restaurés pour leur rendre leur gloire d'antan. Aujourd'hui, nous avons un changement de plantations deux fois par an (plantations de de printemps et d'été).



Aerial drone shots showing the geometric patterns of the beds with the fountain in the center. 1884 – 50 000 bedding plants needed to plant the parterre. We still grow lots of plants for this year's summer scheme.

Prises de vue aériennes par drone montrant les motifs géométriques des parterres avec la fontaine au centre. 1884 – 50 000 plantes à massif sont nécessaires pour planter le parterre. Nous cultivons encore beaucoup de plantes pour le programme d'été de cette année.



Elysian Garden which forms part of the pleasure grounds– 1780's informal flower garden named after the 'Elysian Fields' in classical mythology – a place of ideal or perfect happiness after death.

Le jardin élyséen, qui fait partie des jardins d'agrément, est un jardin de fleurs informel datant des années 1780, nommé d'après les "champs élysées" de la mythologie classique, un lieu de bonheur parfait après la mort.



The Pond garden was created in 1865 between the kitchen garden and Elysian Garden. It was inspired by the mid nineteenth century romantic taste for rugged landscapes and water features. It includes a rockery, seasonal beddings displays, climbing roses, two fish ponds and a fountain.

Le jardin de l'étang a été créé en 1865 entre le jardin potager et le jardin élyséen. Inspiré du goût romantique du milieu du XIXe siècle pour les paysages accidentés et les pièces d'eau, il comprend une rocaille, des parterres saisonniers, des rosiers grimpants, deux étangs à poissons et une fontaine.

4/ Kitchen Garden / Le potager

The Kitchen garden is set away from the house. It was originally 9 acres including the Bothy area, and Nursery fields and supplied the house, local area and London markets. Today the kitchen garden is approximately 2.5 acres in addition to a semi- commercial fruit orchard planted in the late 1980's.

The gardens were first established in the 1750s by Elizabeth, Countess of Portsmouth and extended in 1768 by Sir John Griffin Griffin.. In 1768 new brick enclosure walls were built against the existing kitchen garden and numerous glasshouses were built along the southern wall. These were heated by a series of horizontal flues inside the brick walls which were fired by coal furnaces. In the early 1770s a greenhouse was built in the classical style which was used for overwintering orange trees and vines were grown in its glasshouses. During the 19th century, substantial changes were made to the kitchen gardens. The greenhouses were demolished and an extensive Vinery Range was built in 1802 on the site of Sir John's Orangery. A number of other greenhouses were added, including an Orchard House in 1856, since demolished and reconstructed in 2001.

Then we have the Bothy garden at the back and we have the back sheds of the winery where under gardeners used to live. We have a boiler house in the middle, and on the left hand side was a heated wall.

We have 8 veg plots, which we currently cultivate every year with annual veg. Then we have some orchards, which used to be vegetable plots, which just for maintenance reasons really were transformed into a plum orchard and a pyramid pear orchard. As well as that, we have soft fruit cage. We have spring and autumn raspberries, and we have an East of England apple orchard with apples from the different counties of East Anglia.

You can see an aerial view and how the kitchen garden fits into the landscape. There are some stables at the front here. So we have horses at Audley End and these original stable buildings. And then let's go to the left of the kitchen : you've got what was a nursery field and there would have been a little vinery range just down. So we have the remnants of the old vinery. And then the kitchen garden : the two and a half acres that we managed today as well as the Bothy garden. In the background, here, you can see what we used to grow our plants for the garden. A potting shed that we use a lot as well.

Here is a lovely drawing of the construction of the different departments within the vinery range. But basically 75 % of the original structure was able to be kept and the rest of it was restored. So what you've got is the centre of the vinery range, which is the show house where we put on seasonal displays. On the left hand side you see the remains of the early peach house (we now have a tomato house there) and the early vinery (we have black hamburg grape **growing** / *Vitis vinifera* 'Schiava Grossa'). And then on the right hand side, we have the late vinery (with Lady Downe's seedling grapes growing / *Vitis vinifera* 'Lady Downe's Seedling) and we have the late peaches, which we still today use for peaches. At the back, behind the early peach house, we have the under gardeners lodgings : sort of trainees would have stayed and lived there, do their studies, sleep and work. It would have been their responsibility to keep the coal stock for the boiler. One of the under gardener's diary was found, William Cresswell, and that sort of fit into the restoration of the garden. Next to the under gardeners lodgings we have a potting shed. A bit further down is the tool shed which we still use as a tool shed today. And then the gardeners' office and various different appliances. We also have a mushroom house.

The orchard house was built in 1856, designed by Thomas Rivers. It was originally designed for the efficient production of stone fruit, especially peaches and nectarines grown as dwarf trees in pots. So we do still try to do that today with some potted apricots, potted figs, various different things. But because of the nature of the environment it has been quite managing to keep this up. Talking about seasonal displays, we have lots of different carts that we use in the kitchen garden : at the top left, you can see our lovely Victorian organic kitchen garden, which has been well used for seasonal displays through out the year. We have a spring design with lots of different bulbs. We'll have a summer design with more exotic plants. Squash displays for the changeover in October time. And we also do various different pot displays through out the kitchen garden. And we also have here on the right hand side the

iris and peony. And then in the bottom left, what you can see in the background is the old head gardener house and these are some of the veg plots.

This is a lovely picture : it's of the gardeners in the 1800 there would be 15 at that time. Just outside the stable block. And this is something that we're hoping to create this year for our 21st and the restory of the kitchen garden.

About the restoration of the kitchen garden : In 1990 a gardener's diary was found at Covent Garden Market in London which was discovered to be the diary of William Cresswell, an under-gardener, who worked in the Kitchen Garden at Audley End from 1873-5. This records his duties at this time, giving us a vivid picture of daily life in the gardens. This discovery was timely as restoration work to the Kitchen Garden started in the early 1990s with repair to the Vinery Range. The market garden business closed in 1998 and English Heritage formed a special partnership with Garden Organic to restore the site as a working organic kitchen garden. The main focus was to be on the historic core of the garden, the 2 acres in front of the Vinery. Intensive research was undertaken to establish the history of the kitchen garden, until then a neglected part of the estate. Cresswell's diary suddenly became a majorly important source of information along with maps, estate bills, daily tasks, etc. English Heritage took over from Garden Organic in 2013 and continues to manage the garden today.

Le potager est situé à l'écart de la maison. Il s'étendait à l'origine sur 3 hectares, y compris la zone du Bothy et les champs de la pépinière, et approvisionnait la maison, la région et les marchés de Londres. Aujourd'hui, le potager fait environ 2,5 acres en plus d'un verger semi-commercial planté à la fin des années 1980.

Les jardins ont été créés dans les années 1750 par Elizabeth, Comtesse de Portsmouth et agrandis en 1768 par Sir John Griffin Griffin. En 1768, de nouveaux murs d'enceinte en briques ont été construits contre le potager existant et de nombreuses serres ont été construites le long du mur sud. Celles-ci étaient chauffées par une série de conduits horizontaux à l'intérieur des murs de briques, alimentés par des fours à charbon. Au début des années 1770, une serre de style classique fut construite pour l'hivernage des orangers et des vignes furent cultivées dans ses serres. Au cours du XIXe siècle, des changements substantiels ont été apportés aux jardins potagers. Les serres ont été démolies et une serre pour la vigne a été construite en 1802 sur le site de l'orangerie de Sir John. Un certain nombre d'autres serres ont été ajoutées, dont une Orchard House en 1856, démolie depuis et reconstruite en 2001.

Ensuite, nous avons le Bothy garden à l'arrière et nous avons les bâtiments à l'arrière où vivaient les apprentis jardiniers. Nous avons une chaufferie au milieu, et sur le côté gauche se trouvait un mur chauffé.

Nous avons 8 parcelles de légumes, que nous cultivons actuellement chaque année avec des légumes annuels. Ensuite, nous avons quelques vergers, qui étaient des parcelles de légumes, et qui, pour des raisons d'entretien, ont été transformés en un verger de prunes et un verger de poiriers en forme pyramidale. En plus de cela, nous avons une parcelle pour les petits fruits. Nous avons des framboises de printemps et d'automne, et nous avons un verger de pommes de l'Est de l'Angleterre avec des pommes provenant des différents comtés de l'Est de l'Angleterre.

Vous pouvez voir une vue aérienne et comment le potager s'intègre dans le paysage. Il y a des écuries à l'avant ici. Nous avons donc des chevaux à Audley End et les écuries d'origine. Et puis allons à gauche de la cuisine : vous avez ce qui était la pépinière et il y aurait eu un petit champ de vigne juste en bas. Et puis le potager : les deux acres et demi que nous gérons aujourd'hui, ainsi que le jardin du Bothy. Au fond, ici, vous pouvez voir ce que nous utilisons pour cultiver nos plantes pour le jardin. Une cabane de rempotage que nous utilisons aussi beaucoup.

Voici un joli dessin de la construction des différents départements de la serre à raisins. Mais en gros, 75 % de la structure originale a pu être conservée et le reste a été restauré. Vous avez donc le centre de la serre à raisins, qui est le lieu d'exposition où nous mettons en place des présentations saisonnières. Sur la gauche, vous voyez les vestiges de l'ancienne serre à pêches (nous y avons une serre à tomates) et de la première serre à raisins (nous cultivons du raisin noir de Hambourg / *Vitis vinifera* 'Schiava Grossa').

Puis, sur la droite, nous avons la serre à raisins tardifs (où pousse le raisin Lady Downe Seedling / *Vitis vinifera* 'Lady Downe's Seedling') et nous avons la serre des pêchers tardifs, que nous utilisons encore aujourd'hui pour les pêches. À l'arrière, derrière la maison des pêches précoces, nous avons les logements des apprentis jardiniers : cette sorte de "stagiaires" y ont séjourné et vécu, fait leurs études, dormi et travaillé. C'est à eux que revenait la responsabilité de maintenir le stock de charbon pour la chaudière. On a trouvé le journal d'un des apprentis jardiniers, William Cresswell, et cela à été très utile dans le cadre de la restauration du jardin. A côté des logements des apprentis jardiniers, nous avons une cabane de rempotage. Un peu plus loin se trouve l'abri à outils que nous utilisons encore aujourd'hui. Et puis le bureau des jardiniers. Nous avons également une champignonnière.

La serre à fruits a été construite en 1856, conçue par Thomas Rivers. Elle a été conçue à l'origine pour la production efficace de fruits à noyau, en particulier de pêches et de nectarines cultivées comme des arbres nains en pots. C'est ce que nous essayons encore de faire aujourd'hui avec des abricots en pot, des figues en pot, et bien d'autres choses encore. Mais il a été assez difficile de maintenir cette activité. En parlant d'expositions saisonnières, nous avons beaucoup de différents écriteaux que nous utilisons dans le potager : en haut à gauche, vous pouvez voir notre joli potager organique victorien, qui a été bien utilisé pour les expositions saisonnières tout au long de l'année. Nous avons une exposition de printemps avec beaucoup de bulbes différents. Nous avons une mise en scène pour l'été avec des plantes plus exotiques. Des expositions de courges pour le changement de saison en octobre. Et nous faisons également différentes dispositions de pots à travers le potager. Et nous avons aussi ici, sur la droite, les allées d'iris et de pivoines. Et puis en bas à gauche, ce que vous pouvez voir en arrière-plan, c'est l'ancienne maison du jardinier en chef et quelques-unes des parcelles de légumes.

C'est une belle photo : celle des jardiniers en 1800, il y en avait 15 à l'époque. Juste à l'extérieur du bâtiment des écuries. Nous espérons recréer cela cette année pour fêter notre 21e anniversaire et la restauration du potager.

A propos de la restauration du potager : En 1990, un journal de jardinier a été trouvé à Covent Garden à Londres. Il s'agissait du journal de William Cresswell, un apprenti jardinier, qui a travaillé dans le potager d'Audley End de 1873 à 1855. Ce journal fait état de ses fonctions à cette époque et nous donne une image vivante de la vie quotidienne dans les jardins. Cette découverte est arrivée à point nommé puisque les travaux de restauration du potager ont commencé au début des années 1990 avec la restauration de la serre à raisins. L'activité maraîchère a fermé en 1998 et English Heritage a formé un partenariat spécial avec Garden Organic pour restaurer le site en tant que potager biologique en activité. L'accent a été mis sur le cœur historique du jardin, les deux acres situés devant la serre à raisins. Des recherches intensives ont été entreprises pour rétablir l'histoire du potager, qui était jusqu'alors une partie négligée du domaine. Le journal de Cresswell est soudainement devenu une source d'information très importante, avec des cartes, des factures du domaine, la description des tâches quotidiennes, etc. English Heritage a pris le relais de Garden Organic en 2013 et continue aujourd'hui à gérer le jardin.



Talk through : key features – Vinery, Orchard House, back sheds and bothy garden, polytunnels/potting shed, stable block, Head Gardener’s house, Veg plots, Little Vinery and Nursery field

Visite guidée : caractéristiques principales – serre à raisins, maison du verger, remises arrières et bâtiment d’habitation, polytunnels/abris de jardinages, écuries, maison du jardinier en chef, parcelles pour les légumes, petite vignerie et pépinière.



8 veg plots around 32 x 32 foot each square for annual seasonal vegetables. Plum Orchard to the front and a pyramid pear orchard in the middle, fruit cage for soft fruits, raspberries.

8 parcelles de légumes d’environ 32 x 32 pieds chacune pour les légumes annuels de saison. Un verger de prunes au milieu, une cage à fruits pour les petits fruits, les framboises.



This shows the Old Head Gardener's House in the background with the veg plots in the foreground. We have brassica tunnels, companion plants and a range of other heritage vegetables.



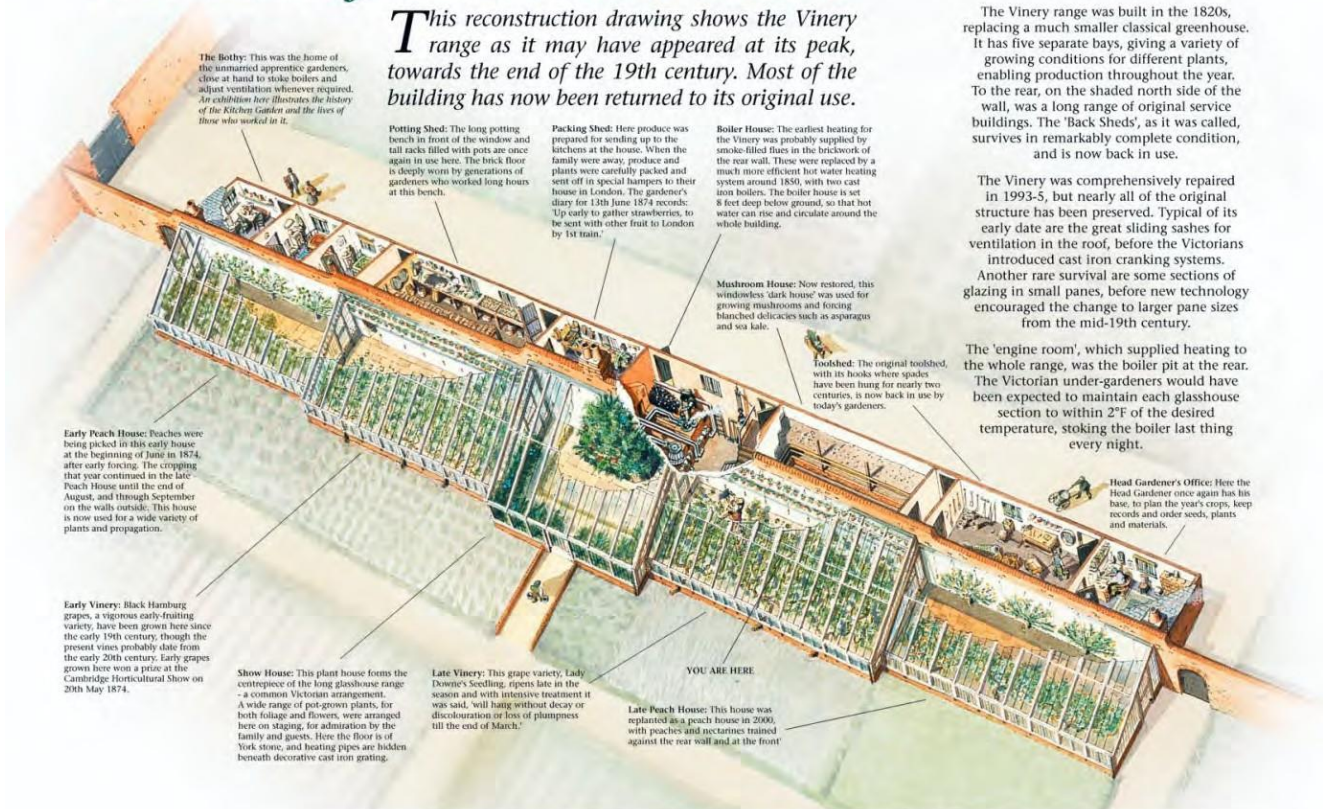
We try to use as many heritage varieties as we can and source seeds from the Heritage Seed Library. Cette photo montre l'ancienne maison du jardinier en chef à l'arrière-plan et les parcelles de légumes au premier plan. Ici des tunnels avec des choux, des plantes compagnes et une gamme d'autres légumes anciens. Nous essayons d'utiliser autant de variétés anciennes que possible et nous nous approvisionnons en semences auprès de The heritage Seed Library.

Leaf beet (chard) in the salad border displaying our handwritten labels.

Feuilles de blettes dans la bordure de la salade, avec nos étiquettes manuscrites.

The Vinery and Back Sheds

This reconstruction drawing shows the Vinery range as it may have appeared at its peak, towards the end of the 19th century. Most of the building has now been returned to its original use.



The Botby: This was the home of the unmarried apprentice gardeners, close at hand to stoke boilers and adjust ventilation whenever required. An exhibition here illustrates the history of the Kitchen Garden and the lives of those who worked in it.

Potting Shed: The long potting bench in front of the window and tall racks filled with pots are once again in use here. The brick floor is deeply worn by generations of gardeners who worked long hours at this bench.

Packing Shed: Here produce was prepared for sending up to the kitchens at the house. When the family were away, produce and plants were carefully packed and sent off in special hampers to their house in London. The gardener's diary for 13th June 1874 records: 'Up early to gather strawberries, to be sent with other fruit to London by 1st train.'

Boiler House: The earliest heating for the Vinery was probably supplied by smoke-filled flues in the brickwork of the rear wall. These were replaced by a much more efficient hot water heating system around 1850, with two cast iron boilers. The boiler house is set 8 feet deep below ground, so that hot water can rise and circulate around the whole building.

Mushroom House: Now restored, this windowless 'dark house' was used for growing mushrooms and forcing blanched delicacies such as asparagus and sea kale.

Toolshed: The original toolshed, with its hooks where spades have been hung for nearly two centuries, is now back in use by today's gardeners.

Head Gardener's Office: Here the Head Gardener once again has his base, to plan the year's crops, keep records and order seeds, plants and materials.

Early Peach House: Peaches were being picked in this early house at the beginning of June in 1874, after early forcing. The cropping that year continued in the late Peach House until the end of August, and through September on the walls outside. This house is now used for a wide variety of plants and propagation.

Early Vinery: Black Hamburg grapes, a vigorous early-fruited variety, have been grown here since the early 19th century, though the present vines probably date from the early 20th century. Early grapes grown here won a prize at the Cambridge Horticultural Show on 20th May 1874.

Show House: This plant house forms the centrepiece of the long glasshouse range - a common Victorian arrangement. A wide range of pot-grown plants, for both foliage and flowers, were arranged here on staging, for admiration by the family and guests. Here the floor is of York stone, and heating pipes are hidden beneath decorative cast iron grating.

Late Vinery: This grape variety, Lady Downe's Seedling, ripens late in the season and with intensive treatment it was said, 'will hang without decay or discoloration or loss of plumpness till the end of March.'

Late Peach House: This house was replaced as a peach house in 2000, with pines and nectarines trained against the rear wall and at the front.

YOU ARE HERE



1802: Early Vinery – and the Tomato House (former early peach house).

1802 : Serre pour la vigne – et la serre à tomates (anciennement serre à pêches)



Orchard House: 2001 reproduction of an 1856 design – Design by Thomas Rivers a famous local nurseryman. Originally devised for the efficient production of stone fruit, especially peaches and

nectarines grown as dwarf trees in pots.

Serre-verger : 2001. Reproduction d'un dessin de 1856. – Par Thomas Rivers, un pépiniériste connu localement. Originellement conçue pour faire pousser des fruits à noyaux, particulièrement des pêches et des nectarines cultivées en pots en forme naine.

5/ Restoration / Restauration

How do we run the kitchen garden today ?

Today we have 150 apple cultivars in the garden. They are East of England and organically managed. We have around 175 000 visitors.

Income itself is generated from events paid for tours and member workshops. We have several outlets for our produce today. For example, we supply to a local organic box scheme based in the Cambridge area, a local village, a farm shop and an artisan bakery within our local town. Produce is also sold on site to visitors and is used by the restaurant. You can see on the photos one of our small set-ups, one of our small produce shops called « The packing shed », which exists for visitors throughout the growing season to take a little bit of the garden. We also produce apple juice that's taken off sites pasteurised and sold on site, which again links up the history of the garden with our heritage, of course, and gives us an opportunity to generate some revenue, which which is a really nice length. And again, we have supplied to the restaurant. We also have images taken from the garden that we do use within our tearooms ; certainly brightens up the area and again has that nice link between gardens and the main site.

We are certified organic garden by the Soil Association. We run to those organic standards, which incorporates an annual inspection and also we did a very thorough record keeping, yield records and labelling. We also work on an integrated pest management system working with natural systems to encourage beneficial predators and cultural and biological control, especially under glass and outside. We have minimal inputs to the garden. We make our own compost. We produce about 80 tons a year. Also using green manures on five year crop rotation system with limited granular fertilisers and linked with liquid seaweed feeds.

Interpretation : it gives us an opportunity for visitors to look at the history linked up the indoor and outdoor areas. Again, the challenge with this kind of historic garden is keeping those boards up to date. And thankfully, we had a decent presence of gardeners themselves. But visitors can ask us, what's happening ? Any problems ? and that kind of scenario.

We have free and paid for tours which cover the history of the garden, key features current crops, and we have English heritage member workshops offering free tree pruning. And we're looking to develop those member workshops with seasonal tasks, organic gardening and so on.

Education : it's a really big key that we look to the future and goals of the future. So we offer discovery visits to local children, local schools within the area that meets our national curriculum requirements. and facilitated by educational volunteers and we work with our English Heritage educational team to develop garden focussed activities. For the past 15 years, we have a very good site specific event in the kitchen garden called Apple Day or Apple Festival. It was attended by 4000 to 5000 visitors over two days. We run it entirely ourselves. Usually very popular event, children and adults, offering free workshops, Apple bobbing, advisory and offering all about apples.

We have 110 staff, 153 volunteers. The garden team itself has 11 full time gardeners, 3 of us in the kitchen garden. We have 55 volunteers that contribute 3000 hours a week, so that equates to the annuals that would be achieved by 7 full time staff. So that's a fantastic saving as well. We also have 6 DIY maintenance volunteers. So without all of those people, we can't run this garden.

Comment gère-t-on le potager aujourd'hui ?

Aujourd'hui, nous avons 150 cultivars de pommes dans le jardin. Ils proviennent de l'Est de l'Angleterre et sont cultivés de manière biologique.

Nous avons environ 175 000 visiteurs.

Le revenu lui-même est généré par les visites et les ateliers des membres. Nous avons aujourd'hui plusieurs débouchés pour nos produits. Par exemple, nous fournissons un programme local de paniers biologiques basé dans la région de Cambridge, un village local, un magasin de ferme et une boulangerie artisanale dans notre ville locale. Les produits sont également vendus sur place aux visiteurs et sont utilisés par le restaurant. Vous pouvez voir sur les photos l'une de nos petites installations, l'un de nos petits magasins de produits appelé " The packing shed ", qui est proposé aux visiteurs tout au long de la saison de production pour leur permettre de repartir avec un petit quelque chose du jardin. Nous produisons également du jus de pomme qui est pasteurisé et vendu sur place, ce qui, une fois de plus, relie l'histoire du jardin à notre patrimoine et nous donne l'occasion de générer des revenus, ce qui est une longueur vraiment appréciable. Et encore une fois, nous fournissons le restaurant. Des photos du potager sont utilisées dans notre salon de thé : cela égaye l'endroit et crée un lien entre les jardins et le site principal.

Nous sommes un jardin biologique certifié par la Soil Association. Nous respectons ces normes biologiques, ce qui implique une inspection annuelle, ainsi qu'une tenue de registres très complète, des registres de rendement et un étiquetage. Nous travaillons également sur un système de contrôle des prédateurs en travaillant avec des systèmes naturels pour encourager les prédateurs bénéfiques et le contrôle biologique, en particulier sous serre et à l'extérieur. Nous utilisons un minimum d'intrants

dans le jardin. Nous fabriquons notre propre compost. Nous en produisons environ 80 tonnes par an. Nous utilisons également des engrais verts dans le cadre d'un système de rotation des cultures sur cinq ans, avec peu d'engrais granulaires et des engrais liquides à base d'algues.

Interprétation : cela nous donne l'occasion de faire découvrir aux visiteurs l'histoire liée aux zones intérieures et extérieures du lieu. Encore une fois, le défi avec ce type de jardin historique est de maintenir ces panneaux à jour. Et heureusement, nous avons la présence de jardiniers. Les visiteurs peuvent nous poser des questions à tout moment.

Nous avons des visites gratuites et payantes qui couvrent l'histoire du jardin, ses caractéristiques principales, les cultures actuelles, et nous avons des ateliers de membres de English Heritage qui proposent gratuitement la taille des arbres. Et nous cherchons à développer ces ateliers pour les membres avec des tâches saisonnières, du jardinage biologique, etc.

L'éducation : il s'agit d'un élément clé qui nous permet d'envisager l'avenir et les objectifs à venir. Nous proposons des visites de découverte aux enfants de la région, aux écoles de la région, qui répondent aux exigences du programme scolaire national. Ces visites sont animées par des bénévoles éducatifs et nous travaillons avec l'équipe éducative de English Heritage pour développer des activités axées sur le jardin. Au cours des 15 dernières années, nous avons organisé un très bel événement spécifique au site, dans le potager, appelé Apple Day ou Apple Festival. Il a attiré entre 4000 et 5000 visiteurs sur deux jours. Nous le gérons entièrement nous-mêmes. Il s'agit d'un événement généralement très populaire auprès des enfants et des adultes, qui propose des ateliers gratuits, une activité de "Apple bobbing", des conseils et des informations sur les pommes.

Nous avons 110 employés et 153 bénévoles. L'équipe du jardin compte 11 jardiniers à plein temps, dont 3 dans le potager. Nous avons 55 bénévoles qui contribuent à hauteur de 3000 heures par semaine, ce qui équivaut à 7 employés à temps plein. C'est donc aussi une économie fantastique. Nous avons également 6 bénévoles DIY pour l'entretien du jardin. Sans toutes ces personnes, nous ne pourrions pas gérer ce jardin.