

1938 - Bertrand et Simone de Vogüé tombent sous le charme de Miromesnil. Ils s'y installent en 1939, après avoir fait de nombreux travaux.

Fruits, légumes et fleurs à couper sont plantés dans l'ancien potager du château, de 250m², clos de murs du 17ème

Déclaration de la seconde guerre mondiale, Miromesnil est occupé par les anglais, les allemands et les américains.

7 ans plus tard, Simone de Vogüé pense à replanter le jardin potager, pour l'heure envahi d'orties.

Une remise en état s'impose. Grand maman s'attaque avec ardeur à son potager. Elle dessine un plan sur un modèle à la française. Au fil des années, elle saura très harmonieusement y mêler des idées de jardin anglais.

« Trois personnes m'ont aidée et encouragée : le jardinier britannique du cimetière militaire anglais voisin. Il fut le premier à me donner des conseils et... des fleurs, en particulier de très jolies ancolies. La seconde personne fut un jardinier de la Ville de Paris, ami de la gouvernante de mes enfants. Il venait passer des vacances à Miromesnil avec sa femme. La troisième personne est la princesse Sturdza, une voisine, une merveilleuse amie et sûrement l'une des plus merveilleuses jardinières de notre temps ».

Le plan du jardin est simple : deux allées de gazon en forme de croix le divisent en quatre carrés où sont plantés les légumes, les fruits et les fleurs à couper. Ces allées de gazon d'environ 1,50m de largeur sont soulignées sur leurs côtés intérieurs de bordures de fleurs. Les fleurs sont plantées dans un ordre strict, mais à l'anglaise, par touffes et chaque touffe monte un peu sur le gazon de l'allée, et beaucoup sur sa voisine, ce qui crée une impression de grâce et de naturel. Le blanc et le bleu sont des couleurs dominantes mais des notes de roses et de jaune sont là pour éviter toute monotonie. Campanules blancs, véroniques, aubettes, hostos, anémones aux très vives couleurs, pensées, ancolies, bleuets au bleu profond créent un véritable enchantement.

A l'intérieur des carrés de légumes, poussent poireaux, oignons, navets, céleris rave etc et aussi toutes les herbes qui agrémentent la cuisine : d'ariette, thym, fenouil, romarin... d'autres carrés sont plantés de fraises, de framboises. Il était important de garder des emplacements pour les fleurs qui orneront les vases de printemps et d'été : lupins, delphiniums, roses et pois de senteur, glaïeuls et dahlias...

Entouré de hauts murs de briques roses ou rouges, suivant l'éclairage du jour, le potager offre la possibilité de faire pousser de nombreuses plantes grimpantes. Une des gloires de Miromesnil a été la collection de clématites Young avec ses

grandes fleurs bleues, grosses comme des étoiles de mer, qui conservent tout l'hiver leurs fruits surmontés d'une aigrette.

La simplicité des légumes d'usage courant et la somptuosité des fleurs et plantes qui leur font écran forment un contraste surprenant et émouvant. « j'y ai toujours mis ce que j'aimais manger »

Mme de Vogüé est une vraie jardinière. elle s'échappe dans le jardin tous les jours. Elle supervise son entretien et organise les nouvelles plantations. Certains semis sont faits par elle. Deux jardiniers la secondent. L'influence des jardins anglais est importante à Miromesnil et beaucoup de plantes viennent d'Angleterre. « il existe beaucoup de secrets dans l'art du jardinage, dit elle. Si je devais donner quelques conseils à ceux qui veulent créer un jardin, je leur dirais d'abord ceci : allez regarder chez vos voisins les plus proches ce qui pousse facilement et tirez en la leçon ».

L'idée de mélanger fleurs et légumes n'est venue que dans un second temps, une fois le potager bien mis en place.

C'est elle qui a initié son chef jardinier, monsieur Gérard Louvet, aux semis délicats de graines venues d'Amérique, lui transmettant ainsi le savoir faire d'un paysagiste canadien.

Curieuse et insatiable de connaissances, Mme de Vogüé n'en finit pas de découvrir de nouvelles plantes, qu'elle teste immédiatement dans son jardin. Elle apprécie les plantes parfumées qu'elle essaime un peu partout et qui ponctuent ses promenades en toutes saisons.

Gérard LOUVET est arrivé en 1969 à Miromesnil à l'âge de 27 ans. Il a pris sa retraite en juin 2004. Ma grand mère l'initie à la composition du potager qu'elle vient de restaurer « à l'écossaise ». Les légumes du terroir lui vont très bien. Sa préoccupation : prévoir et obtenir des harmonies de couleurs qui, par leur délicatesse ou leur audace, enchanteront les visiteurs. Gérard le jardinier n'a pas besoin de plans, il a tout dans la tête. « Du temps de la comtesse, se souvient Gérard, les légumes étaient si nombreux qu'on ne voyait plus la terre ». Une trentaine de personnes passaient alors leurs vacances au château...

Il suit ensuite les directives de mon oncle Thierry de Vogüé qui reprit Miromesnil à la mort de mes grands parents en 1993. « on n'est pas des maraichers lance Gérard, ici les légumes viennent en leur temps ! » les routes de légumes et de fleurs, sont longues de 10 à 17 mètres. « Monsieur Thierry éclaircit les rangs de légumes et réduit les variétés de salades qu'il déteste voir monter.

Du temps de la comtesse, je faisais pousser 7 routes de grosses fèves. Et du fenouil. Monsieur Thierry préférait les pissenlits; son épouse des artichauts de variété italienne. »

Thierry de Vogüé décrit son potager comme « un jardin extrêmement égoïste, pas technique, totalement sensuel et passionnel ». A chaque rang, il s'anime en vous racontant l'usage qu'il fera de ses légumes.

La collaboration entre le châtelain cuisinier et le jardinier est totale. Stéphane Cleret vient rejoindre le duo pour travailler au potager. C'est à lui que Gérard transmet la « culture » de ce potager.

Nous sommes arrivés, avec mon mari en avril 2004 à Miromesnil. pleins d'entrain, d'allant, d'enthousiasme et d'énergie. Nous n'avions pas mesuré la renommée du potager de miromesnil.... j'avoue que je comptais sur Gérard pour me guider et m'enseigner « l'art du potager de Miromesnil ». la transmission des habitudes et des astuces de la culture du potager m'était indispensable.... je pensais, naïvement, le voir tous les matins et noter soigneusement dans un carnet tout.... la lune, le travail de la terre, les semis, les plantations, le choix de tel ou tel emplacement etc etc Peine perdue. Gérard a pris sa retraite 2 mois après notre arrivée.

Je ne suis pas jardinière. je n'ai même pas la main verte.... les seules choses qui me guident sont mes souvenirs de ce potager lors de mon enfance, les envies, les découvertes, les choses amusantes, les associations de plantes, les couleurs Il a fallu recruter un jardinier ! je n'avais jamais recruté personne et encore moins de jardinier. Jérôme buisson est arrivé. yeux bleus magnifiques, sensibilité à fleur de peau et excellent jardinier. Nous avons travaillé ensemble jusqu'en aout 2017. Jérôme travaillait comme Gérard. La composition des mixed borders, les rangs de légumes par deux ou trois. Je considérais que je n'étais pas technicienne et lui faisait entièrement confiance. J'ai eu quelque fois du mal à accepter des changements, ou des évolutions qui nous éloignaient du potager et du parc conçus par ma grand mère. Je faisais toutes les commandes et rajoutais souvent des plantes qui étaient des coups de coeur. D'une année sur l'autre, si les plantes « mouraient » correctement et que l'on n'avait pas besoin de les remplacer, elles avaient le droit de vie dans le potager. je pense notamment à l'agrostemma océan pearl que j'aime beaucoup. Mais le principe a été aussi de garder certaines plantes choisies par grand maman et donc de veiller à une transmission essentielle à mes yeux. Les chapeaux des eschscolzia, les dahlias pompons rouges, la santoline, la salvia horminum et tant d'autres. On n'y touche pas !

Le départ de Jérôme Buisson a été un vrai tournant. Cyprien Védrenne est arrivé. Tout frais sorti de l'école du paysage de Versailles. Il a continué pendant deux ans la culture du potager. C'est une de ses amies, Ilona Cayrel qui est alors arrivée. Je crois pouvoir affirmer que le potager est maintenant à son image. La structure est restée la même : quatre grands carrés séparés par une allée en croix enherbée. Le potager de Miromesnil balance entre un jardin spontané et un jardin ordonné. Un savant mélange de naturel et d'humain. Il n'est plus question de figer les choses mais de les faire évoluer en fonction des circonstances, du climat, de l'évolution du métier, de l'humilité des propriétaires.... Le talent et les compétences des jardiniers sont là, à moi de veiller à conserver l'âme des lieux.

Finalement, à Miromesnil se sont succédés plusieurs jardiniers, mais aussi plusieurs propriétaires-gestionnaires depuis sa « remise en route » après la seconde guerre. Le principe premier du potager a toujours été respecté : produire pour nourrir les habitants des lieux. La particularité de Miromesnil, soit ce mélange de fleurs, fuites légumes prime maintenant.

La vision et le talent de ceux qui se succèdent le modèlent. L'évolution des formations, des mentalités chez les jardiniers est à prendre en compte : on apprend à tailler des haies, mais plus à travailler dehors en pleine terre... la valorisation, l'épanouissement a pris une place très importante depuis notamment l'essor des réseaux sociaux. Passer sa vie dans un unique lieu n'est plus courant.

L'évolution du climat et des techniques de culture est également à prendre en compte.

Et la personnalité des « gestionnaires-propriétaires » essentielle : faire confiance, laisser la liberté au jardinier de s'épanouir, de lui laisser la possibilité d'exprimer sa part créative...

le mot humilité vient du latin humus qui signifie la terre, le sol. Je suis certaine que vous comprendrez, vous qui travaillez cette terre, que je termine cette conférence sur ce simple mot : Humilité