



## LES JOURNÉES DES PLANTES DE CHANTILLY

Château de Chantilly  
11 • 12 • 13 octobre 2024

### 11, 12 ET 13 OCTOBRE : TROIS JOURNÉES INTENSES

L'édition de mai des Journées des Plantes de Chantilly a dépassé toutes les attentes, offrant une véritable fête pour les sens. Celle d'octobre s'annonce tout aussi enchantée, voire plus. Pendant trois jours, les figures les plus dynamiques et passionnées du monde du jardin - pépiniéristes, créateurs, botanistes, paysagistes, collectionneurs, artisans, artistes, distributeurs, associations - convergeront pour rencontrer les jardiniers, novices ou chevronnés. Trois journées pour célébrer un patrimoine végétal extraordinaire et les savoir-faire précieux de l'horticulture française et européenne, dans une ambiance où chaque rencontre est une promesse de découverte, d'échanges d'idées et d'inspiration renouvelée.



### UN THÈME SAVOUREUX

**Le goût du jardin, tel est le thème évocateur de cette 18<sup>e</sup> édition des Journées des Plantes de Chantilly.**

Le mot « goût » revêt une double signification. Il évoque, d'un côté, l'appétence des 17 millions de Français qui jardinent régulièrement, partent en quête de plantes singulières et de qualité, écument les fêtes des plantes, arpentent les jardinerie, et scrutent les catalogues des pépiniéristes. Ce phénomène va bien au-delà de la simple tendance : il incarne un véritable mouvement de fond. Les pépinières, en réponse à cette demande croissante, multiplient les innovations. Par ailleurs, ce secteur dynamique attire les jeunes, qui se lancent, créent ou reprennent des entreprises existantes. Le goût du jardin, c'est aussi une source inépuisable d'inspiration pour les artistes : nombreux sont ceux qui y puisent leur créativité et y exposent leurs œuvres. Et puis, il y a ces chefs, célèbres ou plus discrets, qui reviennent aux produits du jardin en circuit court, seuls capables de révéler dans l'assiette, la véritable quintessence du goût.

Mais c'est en exploitant l'autre sens du mot « goût » que les visiteurs seront invités à explorer l'univers des saveurs du jardin. C'est une manière de voir autrement les mille trésors des exposants des Journées des Plantes de Chantilly.





## Les codes du goût bousculés

L'automne, c'est cette saison douce où le jardin, le potager et le verger révèlent leurs trésors familiers : la profusion insensée des fleurs d'automne, le parfum des fruits gorgés de soleil, la saveur des légumes juste cueillis. Mais il y a aussi ces autres trésors, plus surprenants, ceux qui prennent au dépourvu car ils réécrivent les codes du goût. Lors de l'édition d'octobre des Journées des Plantes de Chantilly, les jardiniers découvriront des aromatiques qui chamboulent les repères sensoriels, des fleurs qui, contre toute attente, se glissent dans les salades, des fruits anciens, témoins d'une mémoire gustative à redécouvrir sans délai, et des agrumes aux parfums extravagants. Sans parler des autres surprises...mais chut !

Ce sera une invitation, pas seulement à goûter, mais à ressentir, à se laisser emporter par un voyage gustatif inoubliable.



## Le goût, une boussole sensorielle

Dans le creuset de l'évolution de l'Homme, le goût fut un allié des plus précieux. Nos ancêtres se sont fiés à cette boussole sensorielle pour distinguer le poison de l'aliment, l'iningérable du nourrissant. Ainsi, dans les premiers échanges avec la nature, dans les forêts denses, les plaines arides ou la savane herbeuse, le goût fut d'abord un langage, le dialogue ancestral entre l'homme et son environnement. Il narre l'épopée de notre survie : malheur à celui ou celle dont le sens du goût était défaillant !

- La détection des molécules sucrées permet de choisir des aliments riches en énergie.
- Celle des acides aminés pousse vers des aliments riches en protéines.
- Identifier l'amer favorise le repérage des composés toxiques, comme certains alcaloïdes végétaux, parmi lesquels des poisons mortels.
- Percevoir le goût salé est de première importance pour maintenir l'équilibre électrolytique de notre organisme.
- Quant au goût acide, il facilite l'évaluation de la maturité des fruits ou de la présence d'une contamination microbienne dangereuse.







## L'OFFRE TARIFAIRE

Ouverture de la billetterie en ligne : 24 juin 2024.

- Billet « Journées des Plantes de Chantilly + Parc » (n'incluant pas l'accès au Château ni aux Grandes Écuries) : tarif plein à 14 euros et tarif réduit à 10 euros.
- Billet « 1 Jour + Journées des Plantes de Chantilly » (donnant accès à l'intégralité du domaine) : tarif plein à 18 euros et tarif réduit à 14,50 euros.

Les deux billets incluent les services habituels (parking, consigne...).



## INFORMATIONS PRATIQUES



CONTACT PRESSE  
Agence CommStrat  
Adeline Truchot  
06 60 83 01 03  
atruchot@commstrat.fr

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS  
[chateaudchantilly.fr](http://chateaudchantilly.fr)