



LES JOURNÉES DES PLANTES DE CHANTILLY

Château de Chantilly
11 • 12 • 13 octobre 2024

Durant trois journées, le parc du Château de Chantilly se métamorphose en un paradis pour les passionnés de plantes et les amateurs de jardins. Ici, dans ce cadre enchanteur, les meilleurs pépiniéristes de France et d'Europe se donnent rendez-vous. C'est une fête des sens, une immersion totale dans un univers de beauté où chaque allée est une promesse de rencontres, de découvertes, de conversations, d'échanges. On y déniche des trésors botaniques introuvables ailleurs : des plantes singulières, rares, inédites, que l'on peut admirer, toucher, sentir et même acheter.

Ces trois journées ne sont pas une simple fête des plantes. C'est aussi une expérience immersive qui transporte les visiteurs à travers les époques. Ils se promènent dans les jardins à la française dessinés par André Le Nôtre au XVII^e siècle, se perdent dans les méandres du jardin anglo-chinois de la fin du XVIII^e siècle, et se laissent charmer par le romantisme du jardin anglais du début du XIX^e siècle. Et pour ceux que la curiosité pousse à aller plus loin, le voyage continue avec les trésors du Château de Chantilly : tableaux, manuscrits, sculptures, objets d'art et mobilier d'époque racontent l'histoire et le raffinement d'un autre temps. Ces trois journées des Journées des Plantes de Chantilly sont une célébration de la nature et de la culture, une parenthèse enchantée où chaque visiteur devient un explorateur des sens et des savoirs.



« LE GOÛT DU JARDIN » : UN THÈME SAVOUREUX POUR LA 18^E 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, partent en quête de plantes singulières et de qualité, écument les fêtes des plantes, arpentent les jardineries, et scrutent les catalogues des pépiniéristes. Les pépinières, en réponse à cette demande croissante, multiplient les innovations. Cette année par exemple, au Salon du végétal d'Angers, la catégorie « Innovation variétale » a enregistré pas moins de 16 innovations nominées (contre 7 en 2022).

Par ailleurs, ce secteur dynamique attire les jeunes, qui créent ou reprennent des entreprises. Le goût du jardin, c'est aussi une source inépuisable d'inspiration pour les artistes qui sont nombreux à y exposer 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 nous explorerons l'univers des saveurs du jardin. C'est une manière de voir autrement les mille trésors des exposants des Journées des Plantes de Chantilly.



LE GOÛT DE LA TRADITION

Certains exposants des Journées des Plantes de Chantilly portent naturellement ce thème du goût du jardin, comme **La Ronde des confitures**, un atelier de confitures qui sublime le goût des fruits du verger, grâce à un savoir-faire exceptionnel. Au menu, confitures artisanales, crème de citron, confits de pétales de fleurs (sureau, coquelicot, pissenlit, rose, violette, jasmin...). Seront aussi proposées à la dégustation des confitures associant fleurs et fruits : abricot-coquelicot, mûre-violette, framboise-litchi.

LE GOÛT DE L'INATTENDU

Mais d'autres exposants ne manqueront pas de surprendre le public, car de nombreuses plantes ornementales sont comestibles, dévoilant ainsi des trésors insoupçonnés.

En voici un aperçu, loin d'être exhaustif.



DES ORCHIDÉES GASTRONOMIQUES

- La **vanille** (*Vanilla planifolia*) est une orchidée grimpante originale.
- Les nouveaux *Phalaenopsis* parfumés, dont le fameux 'Aromio Powdery', sont utilisés pour parfumer la bière. À découvrir chez **Orchidées de Prestige**.



DES BULBES ÉPICÉS

- Le **safran** provient d'un petit crocus d'automne qui aime les étés chauds et dont les stigmates (l'extrémité des pistils) sont très faciles à récolter. À découvrir chez la pépinière belge **Paul Geens B.V.**



DES AROMATIQUES QUI DÉBOUSSOLENT

- Le fameux romarin 'Sappho' est fortement aromatique, avec des senteurs de résine de pin. À découvrir chez **Arom'antique**, avec son impressionnante collection de romarins (classée collection nationale).





DES FLEURS COMESTIBLES

- La fleur de l'oenothère du Missouri (*Oenothera macrocarpa*) est utilisée en phytothérapie, en décoration dans divers plats et même dans des desserts à base de lait où elle apporte son parfum sucré et délicat.
- Les feuilles de la ravissante **tulbaghie violette** (*Tulbaghia violacea*), une plante d'Afrique du Sud, mais qui pousse facilement sous nos climats, s'utilisent comme de l'ail doux et ses fleurs décorent les plats.

Les deux plantes sont à découvrir chez **Les jardins d'Elise**, une pépinière qui produit des vivaces pour jardins secs, et qui expose pour la première fois aux Journées des Plantes de Chantilly.

- Les **dahlias**, originaires du Mexique et d'Amérique centrale, y étaient autrefois cultivés comme légumes. La saveur des tubercules cuits évoque en effet l'artichaut, et les pétales tendres et soyeux décorent les salades. Les feuilles se mangent crues, ciselées, ou cuites. À découvrir chez **Prestige Amaryllis**, entreprise familiale spécialisée dans les bulbes.



DES FOUGÈRES EN RAGOÛT

- La seule fougère comestible qui pousse bien chez nous, la **fougère d'Allemagne** (*Matteuccia struthiopteris*), est très connue au Canada. Chaque printemps, des milliers de cueilleurs prennent d'assaut les sous-bois à la recherche de « têtes-de-violon » (crosses de fougère) pour la vente en épicerie. Les têtes-de-violon (cuites dans plusieurs eaux pour les débarrasser des toxines), au goût asperge et de haricot vert, constituaient autrefois une part de l'alimentation des Premières Nations de l'est du Canada. À découvrir chez **Les Jardins d'Écoute s'il pleut**, une pépinière spécialisée dans les fougères.



INFORMATIONS PRATIQUES

L'OFFRE TARIFAIRE

- 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...).



Photos : © Thibault Charpentier / © Catherine Delvaux

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



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
chateaudechantilly.fr