

Un écosystème s'installe à la Ferme Saint Siméon

Pour la plus grande joie des fins gourmets, la Ferme Saint Siméon est heureuse de mettre en valeur la beauté de son histoire et de son passé.

Fidèlement entretenu, d'après les cartons dessinés par Claude Monet en 1864, l'ancien potager de la Mère Toutain est toujours accessible aux visiteurs.



Au cœur du jardin se développe, aujourd'hui, un merveilleux terrain cultivé en permaculture, mettant l'accent sur la beauté et le respect de l'environnement. Les grands thèmes qu'affectionnait particulièrement la bonne aubergiste y sont repris : légumes anciens, fruits de saison, baies et fleurs mêlées. Une mare agrémente les lieux, permettant la vie des insectes et autres batraciens, qui participent ainsi grandement au bonheur du jardin et à l'équilibre de la biodiversité.

Au XIX^{ème} siècle, la Mère Toutain était la maîtresse de cette Maison et c'est grâce à la magnifique tenue de son grand potager, qu'elle régalaient tout son monde avec ses fameuses recettes normandes. Ces recettes firent sa gloire et la joie des clients gourmets, célèbres ou non.

L'histoire continue de s'écrire encore aujourd'hui, le Chef Exécutif Matthieu Pouleur et son équipe puisent chaque jour dans ces trésors botaniques, pour créer les recettes des quatre restaurants de la Collection. Comme par le passé, les épicuriens qui fréquentent le lieu se délectent alors inlassablement de plats mémorables, tous concoctés avec des produits venant directement du potager. Les herbes de ce dernier sont également utilisées par Patricia Verbecq, spa manager de la Collection, pour ses infusions, et prochainement lors de ses soins pour leurs vertus médicinales.

Ici, on ne cherche pas à nourrir la plante, mais plutôt à nourrir le sol, et à lui faire retrouver sa richesse et sa diversité, pour qu'il soit plus à même de nourrir lui-même la plante qui lui est confiée. Les éléments nutritifs sont ainsi distillés aux végétaux, dans le respect total de la faune et la flore. La terre riche et drainante est ainsi travaillée en couches successives de différents types de substrats, qui s'épaulent et se complètent les uns les autres, pour un rendement optimal, sur un espace limité.

Là, point de pesticides et autres traitements, mais seulement l'accueil des herbes folles et autres insectes bénéfiques qui se chargent d'entretenir un équilibre naturel de qualité, permettant une production de fruits, légumes et aromates riches en goût, aux incontestables bienfaits. Cette authenticité se retrouve aussi au cœur de l'hôtel, grâce à une eau de source qui alimente tout l'établissement en eau courante.

Savoir produire avec raison et respect donne alors un vrai sens à la patience du jardinier et à la passion du cuisinier. La récompense est toujours à la clé de l'homme qui aime la vie.

