

Le Jardin Secret

en permaculture



de la
Chef Stéphanie Le Quellec



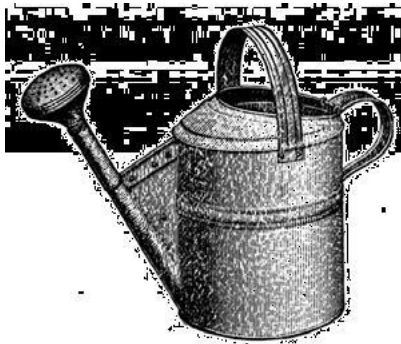
Dans la vallée de la Loire, à 200km de Paris, la Chef Stéphanie Le Quellec a trouvé l'en-droit rêvé où faire pousser ses propres légumes. Un ancien potager clos de mur de plus d'un hectare, jouxtant le château de Laborde Saint Martin. Loin d'être un simple potager, le lieu milite pour la sauvegarde et la culture de variétés anciennes.

La Chef du restaurant deux étoiles au Guide Michelin La Scène** qui a inauguré en décembre 2020 sa nouvelle maison de cuisine MAM dans le 17ème à Paris a vu dans ce « potager ouvert pour le monde de demain » la promesse de découvertes gustatives incomparables et d'un retour essentiel aux richesses de la terre.

Au fond du jardin, on trouve même 70 poules Marans, dont le jaune d'œuf, très riche en nutriments fait le bonheur de Stéphanie pour son entrée signature et de Pierre Chirac, son chef pâtissier.

Réinvestir un lieu historique

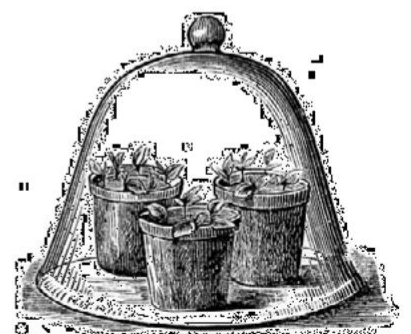
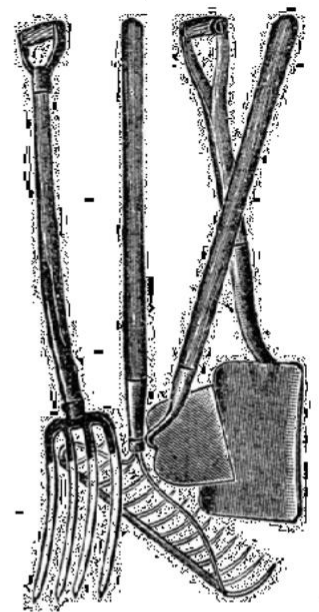
Les propriétaires du potager, Nicolas et Valérie Lépissier, sont les gardiens d'un lieu bien particulier, presque sacré. Le clos de mur dont ils ont hérité date du XVIIIème siècle, connu à l'époque pour produire les meilleurs melons du Val de Loire. Par les archives du château, ils se sont imprégnés de l'histoire de cette terre, véritables passeurs d'un savoir enfoui. Les deux passionnés se sont alors donnés pour mission de préserver et d'entretenir cet endroit unique. En louant la terre à une association, ils ont voulu lui redonner son sens originel. Véritable centre nourricier avant la Révolution, cet immense potager pouvait en effet subvenir aux besoins de près de 200 personnes.



Des conservatoires à graines pour sauver les variétés anciennes

Le site, classé au patrimoine mondial de l'Unesco, bénéficie d'une situation géographique idéale : à seulement 400 mètres de la Loire et orienté vers l'ouest, le potager est fertilisé par les alluvions du fleuve. C'est ici que Stéphanie Le Quellec aura le privilège de cultiver des variétés anciennes, pour la plupart méconnues. « Le Catalogue officiel, répertoriant les variétés cultivables et commercialisables, a été créé en 1932 par l'Etat. Il rassemble seulement 200 espèces autorisées. Nous sommes passés à côté de l'ampleur de la biodiversité. Nous nous sommes privés, jusqu'ici, de goûts, de formes, de couleurs que nous ne connaissions pas. Les monocultures sont un danger tant pour la planète que pour l'homme. Les variétés que nous avons appris à cultiver, répertoriées par le Catalogue, sont des espèces stérilisées, qui obligent les cultivateurs à acheter de nouveaux plants tous les ans, cela épuise la terre et fait peser un véritable danger en cas d'épidémie sur une de ces monocultures. »

On se tourne aujourd'hui vers les collectionneurs de graines qui ont conservé ces espèces menacées de tomber dans l'oubli, à l'instar de Philippe Desbrosses, à l'origine du label Agriculture Biologique (AB) et de la Ferme de Sainte Marte. Dans ces « conservatoires à graines », véritables coffres-forts, les variétés ont été précieusement préservées. C'est grâce à ces grainetiers que la Chef choisit les variétés qu'elle souhaite cultiver « à façon », et faire découvrir à ses clients le goût incomparable des légumes uniques. Des variétés anciennes dont les noms inconnus jusqu'ici sonnent comme une poésie : tomate Andine cornue (la plus nutritive des tomates), tomate Striped German, pois Merveille de Kelvedon, aubergine ronde de Valence... Mais aussi des variétés anciennes locales : betterave jaune ovoïde des Barres, céleri branche violet de Tours, chou pancalier de Touraine, courge sucrine du Berry, tomate Reine de Saint Marthe...



Une mission éducative et pédagogique

Dans ce projet, c'est aussi la dimension pédagogique, de transmission qui a séduit Stéphanie Le Quellec, parce qu'il perpétue l'esprit de communauté premier du potager. En imaginant un lieu ouvert et accessible à tous, pour lui redonner pleinement sa fonction de centre nourricier. Dès 2022, les voyageurs de passage et les scolaires pourront également venir découvrir ce jardin exceptionnel. Pour faire connaître l'ampleur de cette biodiversité retrouvée, la transmettre, et permettre à chacun de renouer avec la terre. Car c'est avant tout le jardin qui nourrit.

Un maraîchage sur sol vivant

Les légumes, herbes, fleurs et bientôt fruitiers de cet immense potager sont élevés en respectant le rythme et l'équilibre de la terre en pratiquant le maraîchage sur « sol vivant ». Il s'agit de reconstituer dans les parcelles agricoles le cycle naturel de la fertilité des sols. D'abord par l'arrêt complet du travail du sol, sans jamais labourer la terre pour permettre aux vers, minéraux et nutriments de continuer à vivre et croître. Puis, dans un second temps, nourrir intensivement la terre, au printemps, pour alimenter les jeunes plants de légumes. Cela attire les vers, qui à leur tour participent à la riche nutrition de la plante. La terre enrichie de tous ces éléments ne s'épuise pas. Bien au contraire : elle peut atteindre 2 à 3 récoltes par an ! Quant aux produits, ils acquièrent un goût concentré, puissant remarquable ».

