Le goût du paysage

Le goût du paysage

par Alexandre Chemetoff

Le goût du paysage, c'est celui des amateurs, mais c'est aussi celui décrit par Brillat-Savarin et que chacun apprécie à sa façon en mangeant et en buvant.

On peut avoir un goût pour les paysages et se plaire à les contempler, à les représenter et à les façonner, mais les paysages ont aussi un goût, le goût des fruits de la terre. Les beaux paysages sont aussi de bons paysages.
Le goût du paysage est une récréation, une parenthèse faite de rencontres et d'échanges. Mais c'est aussi un témoignage, une prise de position et un plaidoyer.

Deux questions banales qui, hier encore, passaient pour un manque de conversation, « que mange-t-on ce soir ? » et « quel temps fait-il demain ?», sont devenues pour chacun d'entre nous et même pour ceux qui s'en défendent, essentielles et vitales. *Le goût du paysage* est une invitation, dans le Potager du Roi, lieu de production, d'expérimentation, d'acclimatation, de composition et de transmission, à partager des nourritures terrestres, en pensant à l'avenir des paysages, des villes et des campagnes qui ont une destinée commune.

À partir du Potager…
Le Potager est un lieu multiple qui inspire la thématique de la manifestation *Le goût du paysage*. Il en constitue la table des matières.

C'est un lieu de production : on y cultive des fruits et des légumes, à la fois beaux, bons et sains. Exemple pionnier d'une culture de proximité, le Potager met en application, dès son origine, les principes d'un circuit court, allant directement du producteur au consommateur. À l'heure où fleurissent des formes nouvelles de jardins potagers et de vergers, urbains ou campagnards, il faut se souvenir que le premier d'entre eux, témoin vivant de cette culture, dépositaire des savoir-faire et de leur histoire, produit depuis le dix-septième siècle, fruits et légumes, ici à Versailles, dans la Métropole du Grand Paris, au cœur d'une région particulièrement fertile, l'Île-de-France.

C'est un lieu d'expérimentation : on essaye, parfois avec succès, de nouvelles façons culturales. On se trompe, on note les erreurs, les réussites aussi, on corrige, on adapte, et ainsi on progresse. Le jardin est un lieu où, en expérimentant, on apprend à s'adapter, à changer de point de vue. On perfectionne son art, améliorant l'état des lieux et la production. Ne devrait-il pas en être ainsi pour l'aménagement et la construction des villes et des territoires, où, apprenant des expériences, on corrigerait, on adapterait, on améliorerait ? Allant ainsi, progressant, prenant à témoin l'état des lieux, patrimoine commun de la nation, comme le dit, en substance, l'article L.110 du code de l'urbanisme.

C'est un lieu d'acclimatation : on y acclimate des plantes venues d'ailleurs, comme presque tout ce que nous mangeons. Même les plus fervents locavores ne peuvent se soustraire à cette réalité. On y maîtrise le climat grâce à une architecture bioclimatique d'avant-garde, de plein-air ou sous abri, conjuguée à des façons culturales, des techniques et une sélection de variétés adaptées. Peut-être pourrait-on s'y préparer aux changements climatiques, agissant en même temps sur le dedans et sur le dehors, sur la maison et sur le jardin ?

C'est un lieu de composition : architecture à ciel ouvert, c'est aussi une remarquable composition. Un jardin qui renvoie à une autre culture du paysage, qui doit davantage à Olivier de Serres qu'à André Le Nôtre, se distinguant ainsi du parc dont pourtant il n'est séparé que par l'épaisseur d'un mur. Seule ouverture dans cette limite, la Grille du roi met en relation la Pièce d'eau des Suisses et le Potager. C'est un passage entre deux esthétiques et deux cultures, celle du Parc et celle du Potager. Il y a cependant, dans le Potager, un rapport constant entre l'harmonie apparente et les dispositifs de production. Le Potager du Roi est un « Théâtre d'agriculture ».
Quelle mise en scène réparatrice de notre territoire, souvent meurtri ou blessé et trop souvent menacé, pourrait-on imaginer, à partir de l'exemple du Potager ?

C'est un lieu de transmission : on y enseigne et on y apprend. Différentes écoles s'y sont succédées depuis la Révolution, mais dès son origine, le Potager est un lieu où se transmettent des savoirs et des savoir-faire, témoins d'une connaissance à la fois scientifique, empirique et expérimentale.
Jean-Baptiste de La Quintinie, son créateur, homme de lettres et juriste, devint jardinier en étant chargé de l'éducation d'un jeune homme indiscipliné, Michel-Antoine, fils de Jean Tambonneau, alors président de la Chambre des comptes. Pédagogue éclairé, il eut l'idée d'initier son jeune disciple au jardinage pour le détourner de ses mauvaises manières. Mais, premier converti, il exerça lui-même son art naissant, en le perfectionnant dans le jardin de l'hôtel particulier de son élève, rue de l'Université à Paris.
Plus de trois siècles plus tard, Michel Corajoud raconte comment, après avoir été formé à l'École des Arts Décoratifs et initié au paysage par son maître, ami et complice, Jacques Simon, il devint paysagiste, en enseignant le paysage, d'abord dans la section de Paysage et de l'Art des Jardins puis à l'École du Paysage où il fut professeur pendant trente-cinq ans. Le monde qui nous entoure était à la fois le sujet et l'objet de son enseignement.

Ne devrait-il pas en être plus souvent ainsi, et ne devrait-on pas apprendre des lieux et de ceux qui y vivent en toutes circonstances et en toutes situations ?

Les lieux de la manifestation

Les « 12+1 » points de vue du parcours du Potager

Depuis l'entrée du Potager jusqu'à la porte du Jardin des Suisses, un dispositif scénique composé d'une succession de points de vue marqués par des « cadres-paysages », interprétation de ceux utilisés par les peintres-paysagistes du XVIIIe siècle, ponctue la marche des visiteurs en les accompagnant dans une découverte du site. Des « panneaux de campagne », associés aux « cadres-paysages », complètent ce dispositif en apportant des informations. Ce sont des panneaux électoraux. Détournés de leur fonction, ils servent néanmoins à faire campagne ; ce qui, concernant une manifestation consacrée au goût du paysage dans un jardin potager, n'est ni vraiment un contresens ni à proprement parler un contre-emploi…

0 - Seize panneaux donnant des informations sur la manifestation *Le goût du paysage* sont affichés, côté rue, sur le mur du Potager

1 - La Boutique
Point d'accès au Potager, c'est l'entrée de la manifestation *Le goût du paysage*. On y est accueilli, et on y trouve toutes les informations sur le programme de la Biennale en général et sur *Le goût du paysage* en particulier. À la fois point de contrôle et billetterie, c'est aussi un point d'information et d'inscription aux différents événements, en complément du site de la Biennale. Dans la librairie, une collection unique d'ouvrages est rassemblée. On y trouve aussi bien des livres sur le paysage et les jardins que d'autres sur la cuisine, l'agriculture, la géographie, l'histoire, l'économie, la philosophie, la littérature, la poésie, les arts et les lettres. Écrits par les intervenants, recommandés par eux où se rapportant aux sujets abordés, ils sont exposés et mis en vente dans la librairie du Goût du paysage pendant toute la durée de la Biennale. Le rayon dédié aux productions du Potager, fruits et légumes mais aussi les jus de fruits et les sirops, reste ouvert, il s'installe aux côtés des autres producteurs sur le Petit marché dans le Jardin des Suisses pendant les 12+1 journées évènements.

2 - À partir du Potager, un Parcours
Le Potager inspire la thématique de la manifestation. Lieu de production, d'expérimentation, d'acclimatation, de composition et de transmission, il est à la fois le sommaire et la table des matières du Goût du paysage. C'est à partir du Potager, lieu fondateur d'une pensée, d'une pratique et d'une culture du paysage que la manifestation a été imaginée.

3 - La Rampe, Acclimater
On explique à cet endroit, où le dénivelé est perceptible entre le niveau des jardins cultivés et celui des terrasses, le rôle de la topographie et des ouvrages maçonnés dans la construction du Potager, véritable architecture bioclimatique à ciel ouvert. La cour, ancien jardin malencontreusement occupé par un parking, retrouve à l'occasion de la manifestation *Le goût du paysage* sa fonction culturale et culturelle.

4 - Coup d'œil sur le Potager, Composer
Le Potager est une composition remarquable et unique, chacun peut le voir du premier coup d'œil. Les géométries, celles de la taille des arbres, comme celle des sillons et des semis, répondent à celles des murs et des rampes pour composer un paysage cultivé associant en un même lieu le beau et le bon. L'évolution de pratiques agricoles respectueuses des équilibres vivants pose la question de la maîtrise de la forme et de l'esthétique du jardin…

5 - Le Potager, Transmettre
Le Potager est un lieu de transmission. École depuis la Révolution, le Potager, comme tous les espaces dédiés à la culture, est depuis son origine un lieu de transmission et de partage des connaissances et des savoirs. Ses liens avec l'enseignement de l'horticulture allaient de soi. Ceux qui lient le Potager à l'enseignement du paysage restent à imaginer et à développer. Comment s'exerce-t-on à devenir paysagiste ? En dessinant, en écrivant, en regardant, en observant, en composant, mais aussi en pratiquant l'art subtil du jardinage…

6 - À La Quintinie
Jean-Baptiste de La Quintinie, juriste de formation, devint jardinier en pourvoyant à l'éducation d'un jeune homme égaré que son père voulait remettre sur le droit chemin. C'est en initiant son élève au jardinage, auquel il prêtait des vertus pédagogiques, qu'il fut lui-même converti à cet art. Il fit ses premières expériences dans le jardin d'un hôtel particulier de la rue de l'Université, à Paris, avant de se voir confier la création et l'entretien du Potager du Roi, son chef-d'œuvre.

7 - Le Potager, Produire
Le Potager est un lieu de production. On y cultive des fruits et des légumes. Ils sont en vente au Petit marché et à l'épicerie-buvette pendant les 12+1 journées-événement. Et chacun, parcourant le Potager, peut les regarder et les admirer avant de les déguster. À la fois beau et bon, le paysage a du goût et chacun peut, dans le potager, y prendre goût…

8 - La terrasse du Potager
Un autre point de vue donne à voir la composition du jardin avec la ville et les alignements construits de la rue de Satory. Un panneau invite les visiteurs à se rendre dans les salles de la Figuerie où est annoncé le programme des manifestations et évènements.

9 - Le Jardin de la Figuerie
La salle de conférences de la Figuerie : projections, conférences, conversations.
Les programmes complets des séances des films du Cinéma de campagne, celui des Petites conférences « Lumières pour enfants » et des Conversations paysagères y sont annoncés.
La salle du premier étage de la Figuerie, « École ouverte »
L'école ouvre ses portes pendant la Biennale. Dans la salle du premier étage sont exposés des travaux d'étudiants. Le programme de ces expositions temporaires et de ces échanges est affiché.

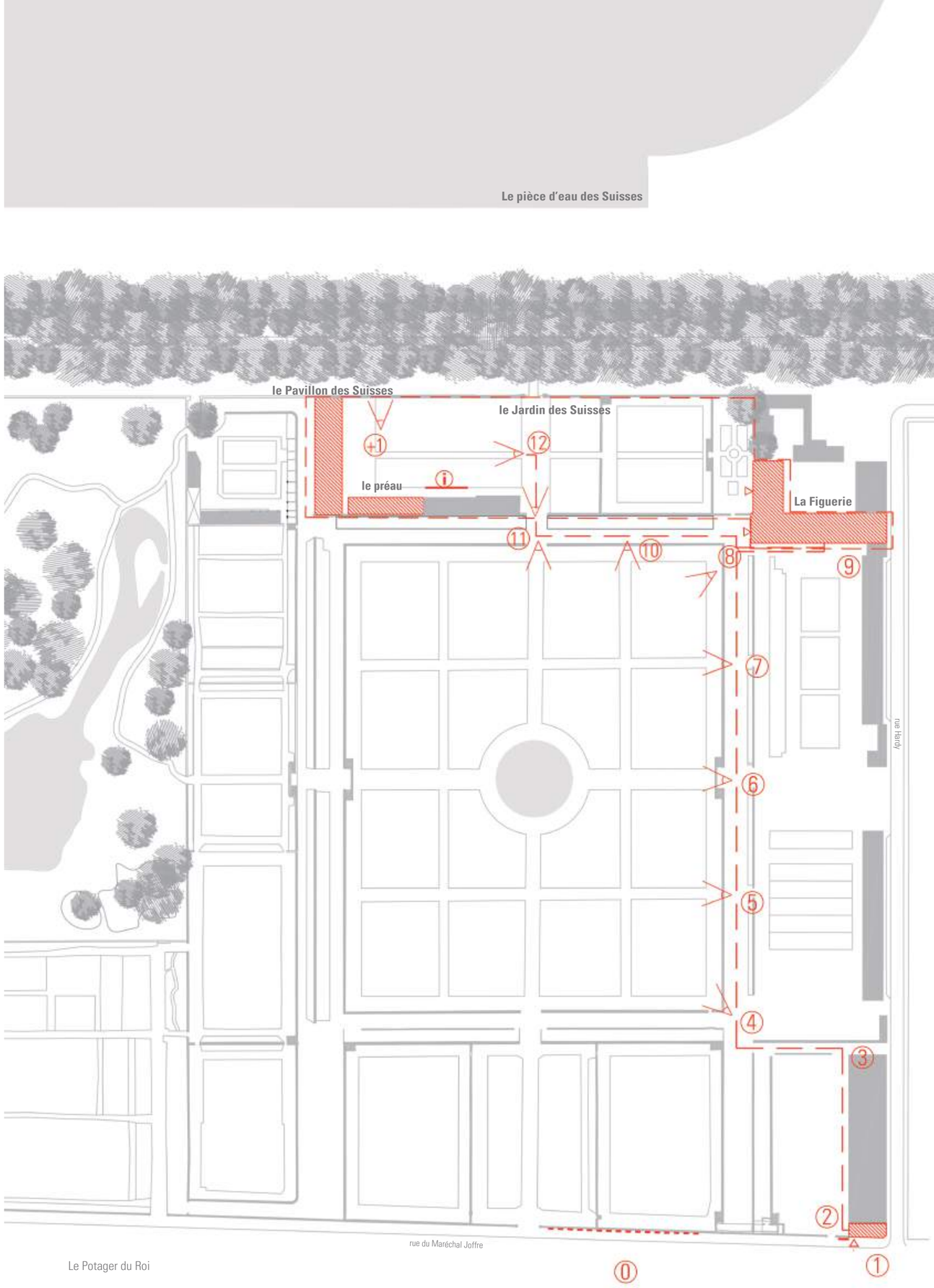
10 - Le Potager, Expérimenter
Le Potager est un lieu d'expérimentation, un jardin d'essais. On y conduit des expériences, certaines avec succès, et d'autres moins concluantes, mais aussi riches d'enseignement. Le paysage est un art fondé sur l'expérience et les expériences.

11 - La porte du Jardin des Suisses
Le jardin, côté ville : à l'horizon du Potager, dans la perspective du Grand carré, la ville est la poursuite du jardin par d'autres moyens. Le jardin, lieu de fondation de la ville, pourrait être la table des matières de son évolution. Si les villes sont belles des traces de campagne qui perdurent en elles, les jardins en sont peut-être les révélateurs…
Le jardin, côté parc : à l'horizon du Potager, la Grille du roi ouvre le jardin vers le Parc, la Pièce d'eau des Suisses, les Cent Marches, l'Orangerie et le Château. Cette ouverture donne à voir alentour et invite le paysage au jardin. C'est aussi la rencontre de deux cultures, celle de Le Nôtre qui compose et celle de La Quintinie qui produit et acclimate, l'un et l'autre expérimentant et transmettant…

12 - Le Pavillon des Suisses
Construit en 1932 par Armand Guéritte pour abriter les laboratoires de l'École d'Horticulture, c'est un nouveau Pavillon des Suisses qui ouvre ses portes à l'occasion de la Biennale. Alexandre Chemetoff, commissaire de la manifestation *Le goût du paysage*, est l'architecte de cette transformation. Lieu d'enseignement ouvert sur le jardin, le Pavillon des Suisses est une architecture inscrite dans le paysage et les tracés du jardin. Le Pavillon et le Jardin forment un ensemble destiné à l'accueil de manifestations culturelles et d'expositions, inauguré par *Le goût du paysage*.

+1 - Jeu de mots
Depuis le Jardin des Suisses, une image trompe l'œil et nous emmène de l'autre côté du mur vers la pièce d'eau...

i - La Forge, programme du Jardin des Suisses et du Pavillon des Suisses
Tout le programme de la manifestation *Le goût du paysage* est affiché sur des panneaux de campagne, disposés devant la façade de la Forge.



Le Jardin des Suisses

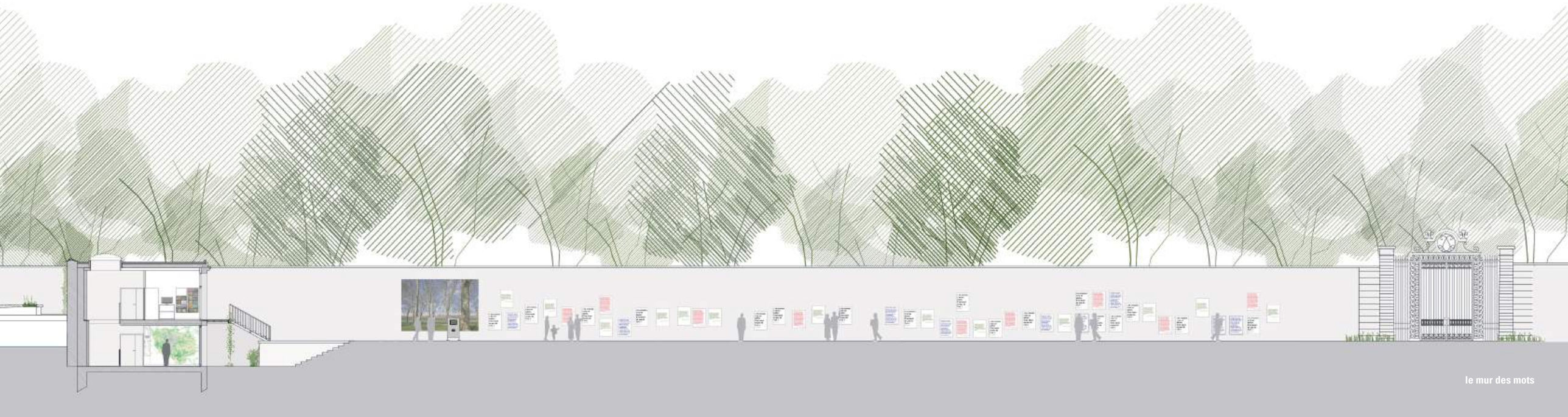
Objet d'une mise en scène temporaire, le Pavillon des Suisses préfigure ce que pourrait être un centre culturel du paysage dans l'École, au Potager du Roi : un lieu de rencontre, de discussion et d'expression, un jardin d'essais. Le Jardin des Suisses, comme le Pavillon, est une partie intégrante de la manifestation *Le goût du paysage*.

A - Le Pavillon des Suisses (expositions)
B - Le Préau (Petit marché, Épicerie-buvette)
C - Les Kiosques (restauration)
D - L'Atelier culinaire (restauration)
E - La pelouse (nappes)
F - Les parterres (tables)
G - La tente de toile
H - Emmarchements
I - Le mur des mots
J La Figuerie (cinéma, conférences,...)

Le mur des mots

Dans le Jardin des Suisses, les murs ont la parole. Et les bonnes feuilles du livre-portrait, *Le goût du paysage* publié à l'occasion de la Biennale, sont placardées sur le mur qui sépare le Potager de la Pièce d'eau des Suisses ; mais chaque visiteur peut aussi prendre la parole sur le mur des mots, en écrivant le fruit de ses pensées sur des étiquettes prévues à cet effet, puis en les accrochant aux fils destinés à palisser les branches des fruitiers.

le Jardin des Suisses



le mur des mots

Le Pavillon des Suisses

Le bâtiment, anciens laboratoires de l'École d'Horticulture, construit en 1932 et transformé entre 2017 et 2019, est, pour la première fois, ouvert au public à l'occasion de la Biennale. Le Pavillon des Suisses est destiné à être un lieu d'enseignement. Ce bâtiment, assez fermé, est longtemps resté replié sur lui-même. Désormais relié au paysage du Potager, à la fois ouvert sur le jardin et les frondaisons de la pièce d'eau des Suisses, il est dédié à la culture du paysage. Il devient naturellement un lieu propice à l'accueil d'expositions et de manifestations.

Les anciens laboratoires de l'École d'horticulture, bâtiment inauguré en 1932 par le ministre de l'agriculture Henri Queuille, fut dessiné par Armand Guéritte, architecte en chef des monuments historiques de l'École d'horticulture et du château de Versailles à qui l'on doit la maison des Provinces Françaises de la Cité universitaire de Paris. Il fut ensuite occupé jusqu'à une date récente, par les ateliers de l'enseignement des arts plastiques de l'école de paysage. Le Pavillon des Suisses, comme nous l'avons nommé, est transformé par nos soins pour accueillir au printemps et à l'été prochains la manifestation. Il retrouvera à partir de la rentrée du mois d'octobre sa fonction d'atelier mais continuera à être utilisé au même titre que le Jardin des Suisses pour des expositions et des manifestations temporaires, en dehors des périodes scolaires. Cette transformation qui revisite les héritages, celui du potager et de ses murs, mais aussi celui de l'ordonnancement régulier du bâtiment, consiste à relier les salles dédiées à l'enseignement au jardin, en établissant des correspondances, des passages de l'un à l'autre. De larges baies régulières qui empruntent au vocabulaire des serres horticoles remplacent des fenêtres moins généreuses et ouvrent directement sur une cour et un amphithéâtre de plein air au rez-de-chaussée et sur une coursive extérieure à l'étage. Depuis le jardin on voit l'intérieur des ateliers, depuis les ateliers on voit le jardin. Cette transformation est une prise de position sur le rapport d'un bâtiment d'enseignement et d'un jardin productif dans une école de paysage. Le projet se tient autant au dedans qu'au dehors, sur le seuil, au passage entre l'intérieur et l'extérieur.

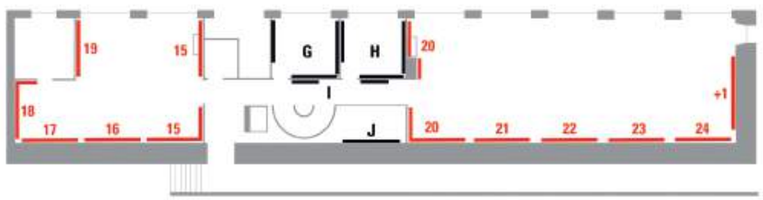
Les expositions

Les « 24+1 » portraits : 24 paysans-producteurs et le Potager du Roi

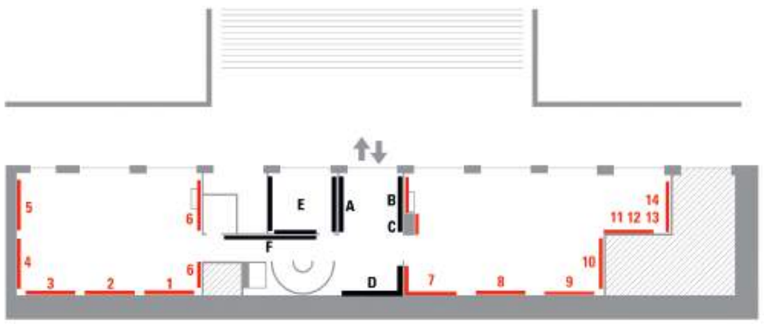
Une exposition, dans le Pavillon des Suisses, propose une mise en scène à partir des portraits de 24 domaines, auxquels s'ajoute le Potager du Roi. « 24+1 » portraits des paysans-producteurs de l'Île-de-France qui cultivent ces 25 domaines. 25 comme le nombre de vues nécessaires pour passer en une seconde d'une image fixe à un film, d'une nature morte à un paysage vivant. Chaque domaine est choisi comme étant représentatif de la diversité des productions de la Région. Qu'ils cultivent du blé, des légumes, des fruits, de l'orge, de la vigne, du houblon, du cresson, de la menthe poivrée, ou des champignons, qu'ils élèvent des poules, des vaches, des bœufs, des moutons, des chèvres, des porcs, des truites, des carpes ou encore des abeilles, qu'ils gèrent et entretiennent des bois et des forêts, pratiquent une agriculture raisonnée, ou biologique, expérimentale ou traditionnelle, tous les paysans choisis vivent de leur activité, en nourrissant leurs semblables.
Les productions réunies permettent de composer un repas complet, de l'entrée au dessert. Les paysans producteurs sont minoritaires et les statistiques les réduisent à peu. Doivent-ils, pour autant, être tenus pour marginaux ?

Dans chacun des domaines exposés, il y a des pensées et des savoirs, mais aussi des expériences, des aventures, des perspectives, la recherche de bons produits mais aussi celle de la beauté des lieux et des gestes. En associant à des paysages productifs le goût des fruits de la terre, la manifestation *Le goût du paysage* nous parle de culture, nous rappelle que ce terme, compris dans celui d'agriculture, en est indissociable.
Les photographies originales et les reportages filmés des producteurs et de leurs domaines sont exposés sur les murs du pavillon, partagés en 25 parcelles.
Sur chaque parcelle d'exposition, on montre l'évolution du paysage de chaque domaine et de l'alentour depuis 1945, à l'aide de textes, de photographies aériennes et de cartes.
On y présente aussi des objets, témoins de la diversité des pratiques et des productions, de chacun des domaines choisis et de ceux qui les cultivent.
Dans chacune des salles un écran passe en continu, avec un son atténué, les films sur le paysans-producteurs exposés.

Le cinéma permanent
Dans une pièce transformée en salle de projection passent en continu, sur un grand écran, les films des 25 portraits « 24+1 » des paysans-producteurs dans leurs domaines.



Plan d'étage
Pavillon des Suisses - expositions



Plan de rez-de-chaussée
Pavillon des Suisses - expositions

A - Carte des campagnes et des villes en l'Île-de-France
B - Accueil, bibliothèque, présentoir
C - Le goût du paysage, présentation
D - Photographie aérienne de l'Île-de-France
E - Salle des Cartes
F - Cartes de l'Île-de-France, comparaison
G - Salle Jacques Simon
H - Salle Michel Corajoud
I - Deux paysagistes dans la campagne, portraits
J - Les 24+1 domaines (silhouettes)

Chaque numéro correspond à chacun des **24+1** paysans-producteurs

1 - Nicolas et Camille Grymonprez
Domaine : Ferme Sainte-Colombe
Surface : 100 hectares (30 hectares de céréales, 70 hectares de pâtures)
Activité : élevage, fromagerie
Production : fromages de Brie, Coulommiers, tome de Brie, fromages frais et produits laitiers
Localisation : 28 rue Sainte-Colombe, 77320 Saint-Mars-Vieux-Maisons

2 - Christophe et Élodie Oudard
Domaine : Les vergers de Molien
Surface : 35 hectares (20 hectares de poiriers, 10 hectares de pommiers et 2 hectares de cerisiers)
Activité : arboriculture fruitière
Production : poires, pommes, et cerises, confitures, jus de fruits
Localisation : 24 rue Samuel Beckett, 77260 Ussy-sur-Marne

3 - Hervé Courtois
Domaine : Ferme Courtois
Surface : 73 hectares
Activité : polyculture et élevage
Production : betteraves, blé, orge, foin, lin, cochons
Localisation : 5 place du Centre, 77890 Obsonville

4 - Emmanuel Coupin
Domaine : Pisciculture de Villette
Surface : 3 hectares
Activité : pisciculture, vente à la ferme, pêche.
Production : truites arc en ciel, truites fario, saumons de fontaine, esturgeons, poissons fumés, carpes koy,
Localisation : Pisciculture de Villette, rue de Rosay, 78930 Villette

5 - Philippe Morice et Fabien Morice
Domaine : Ferme Philippe Morice
Surface : 9 hectares
Activité : maraîchage de plein champ et sous serres, vente sur les marchés
Production : fruits et légumes
Localisation : 23 rue de la Forêt, 91630 Avrainville

6 - Jean-Michel Bourgoin
Domaine Magalyval / coteaux de Blunay
Surface : 1,8 hectare
Activité : viticulteur
Production : vin
Localisation : Village de Blunay, rue aux Juifs, 77171 Melz-sur-Seine
Patrice Bersac
Activité : viticulteur, président du SYVIF (Syndicat des Vignerons d'Île-de-France)

7 - Laurent Marbot
Domaine : Ferme des Tourelles
Surface : 3 hectares
Activité : maraîchage bio
Production : légumes de plein champ, maraîchage sous abris
Localisation : Rue de Châtres, 91790 Boissy-sous-Saint-Yon
projet d'implantation : 91220 Brétigny-sur-Orge

8 - Stéphane Duval
Domaine : Ferme Duval
Surface : 52 hectares
Activités : Huilerie Avernoise
Production : huile de colza, de tournesol, de sésame, de caméline, farine de blé
Localisation : 1 route de Théméricourt, 95450 Avernes.

9 - Alix Heurtaut
Domaine : EARL Crèvecœur
Surface : 150 hectares
Activité : production céréalière et autres cultures
Production : blé, colza, betteraves sucrières
Localisation : 2 rue Thomas Becket, 91580 Villeneuve-sur-Auvers.

10 - Vincent Fouché
Domaine : Moulin Fouché
Surface : 1,6 hectare
Activité : meunerie
Production : farines
Localisation : rue du Moulin du Gué, 91590 La Ferté-Alais.

11, 12, 13, 14 - La ferme des Clos (collectif)
Domaine : Ferme des Clos
Surface : 102 hectares (dont 90 hectares de terres cultivées et 12 hectares de forêts)
Production : polyculture
Localisation : Chemin des Clos, 78830 Bonnelles
11 - Pascal Valois
Activité : apiculteur
Production : miel, gelée royale, hydromel
Jéremie Bosselut
Activité : apiculteur associé
Production : miel
12 - Johann Laskowski
Activité : paysagiste, culture de houblon
Production : houblon
13 - Vincent Lagrue
Activité : paysagiste, arboriculteur
Production : fruits

14 - Romuald Ancelin
Activité : maraîcher
Production : légumes

15 - Audren Husson
Domaine de Preuilly
Surface : 460 hectares
Activité : polyculture
Production : blé, orge hiver et printemps, maïs, triticale, pois, lentille, tournesol, soja, betteraves, haricot vert de plein champ.
Localisation : Abbaye de Preuilly, 77126 Égligny
Benoît Vandon : responsable des cultures

16 - Angel Moïoli
Domaine : Champignonnière des Carrières (ancienne carrière de pierre)
Surface : 1 hectare
Activité : culture de champignons
Production : champignons de Paris blancs et blonds, pleurotes, lantins de chênes ou Shitakés
Localisation : Champignonnière des Carrières, rue des Carrières, 78740 Évecquemont

17 - Sophie Besnard
Domaine de Roseval, Ferme du Plateau Briard
Surface : 4,8 hectares
Activité : élevage de volailles
Production : poules, œufs
Localisation : rue Auguste Dupin,
94520 Mandres-les-Roses

18 - Éric Sanceau
Domaine : Ferme de la Petite Hogue
Surface : 150 hectares
Activité : élevage
Production : chevaux, vaches, poules de Houdan,
Localisation : La petite Hogue, 78610 Auffargis.

19 - Alain Bosc-Bierne
Domaine : Ferme du clos d'Artois
Surface : 3,5 hectares
Activité : culture de plantes médicinales et aromatiques
Production : menthe poivrée, piloselle, lamier blanc, mélisse
Localisation : 4 rue de l'Église, 91490 Oncy-sur-École

20 - Valentine de Ganay
Domaines de Courances et de Fleury-en-Bière (SCEA de Montchal ; EARL des Jardins de Courances)
Surface : 1000 hectares de cultures (dont 460 hectares de cultures bio et 9 hectares de cultures maraîchères bio)
Activité : polyculture, vente, formation
Production : blé, maïs, colza, sarrasin, chanvre, luzerne, orge d'hiver et de printemps, féverole, avoine, triticale, épeautre
Localisation : 15 rue du Château, 91490 Courances
Bruno Saillet : responsable des grandes cultures
Bérenger Dauthieux : maraîcher
Lukasz Gburzynski : maraîcher
Jeanne de Malleray : vente

21 - Serge et Ghislaine Barberon
Domaines : Cressonnière des Petits Prés
Surface : 1,5 hectare
Activité : production de cresson de fontaine
Production : cresson frais en bottes et produits transformés,
Localisation : La Vallée Colleau, 91660 Méréville

22 - Laurent Berrurier
Domaine : EARL du Château
Surface : 12 hectares
Activité : maraîchage
Production : 200 variétés de légumes, asperge d'Argenteuil, poireau de Gennevilliers, chou de Pontoise, pissenlit de Montmagny…
Localisation : Chemin du Moulin, 85 rue d'Éragny, 95000 Neuville-sur-Oise

23 - Olivier Ranke
Domaine de Villarceaux, EARL du Chemin Neuf
Surface : 370 hectares
Activité : ferme modèle bio, élevage (Salers), pâturage, maraîchage, grandes cultures
Production : blé, pain, viande ovine et bovine
Localisation : Bergerie de Villarceaux, 95710 Chaussy

24 - Julien Levesque
Domaine : Ferme de la Tillaye
Surface : 140 hectares
Activité : polyculture
Production : pommes de terre, blé, maïs, colza, orge de printemps, soja
Localisation : Chemin de Paris, 77580 Coutevroult

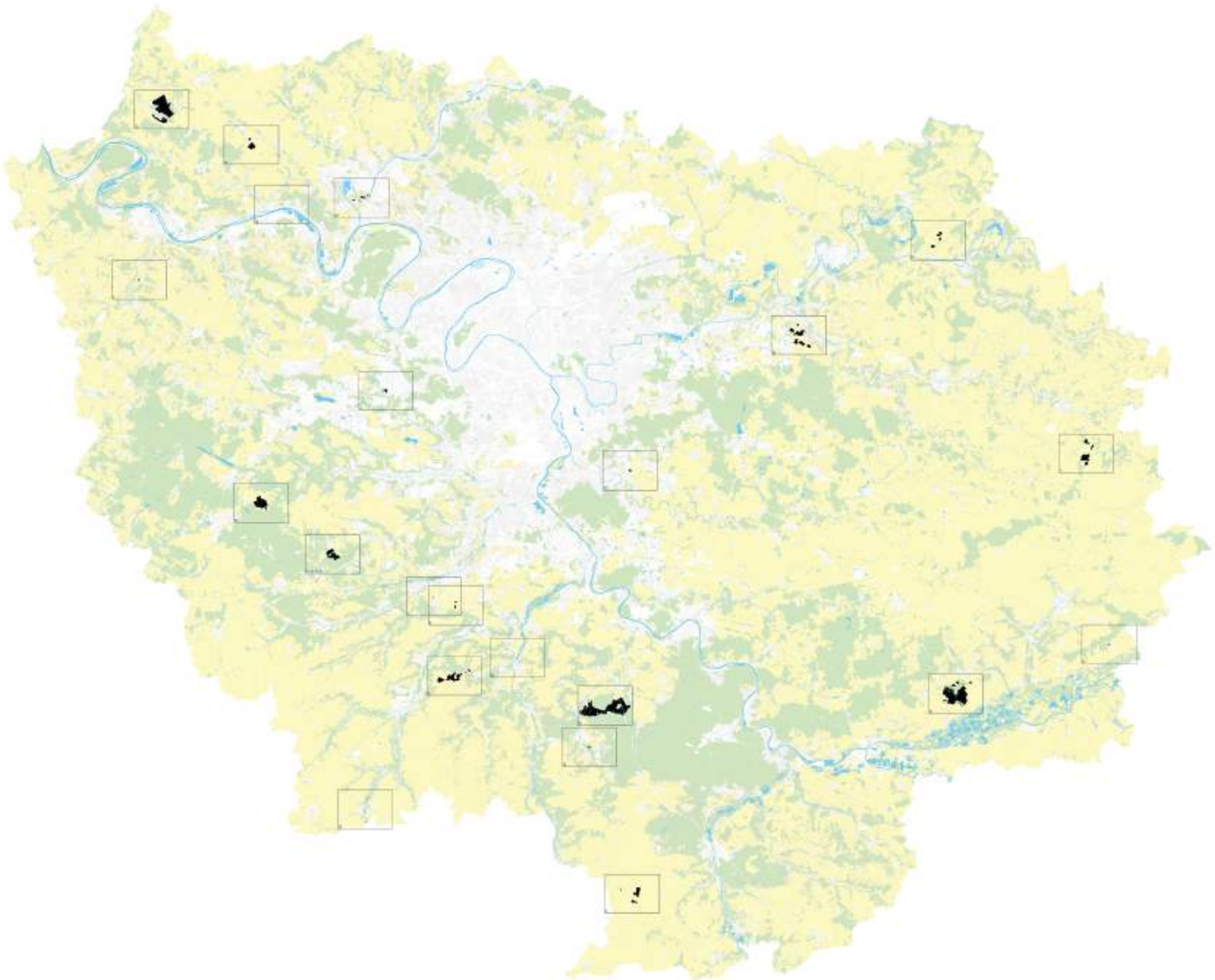
+1 - François-Xavier Delbouis
Domaine : Le Potager du Roi
Surface : 9 hectares
Activité : arboriculture fruitière, maraîchage, jardinage, formation
Production : légumes, fruits, produits transformés : jus sirops.
Localisation : 10 rue du Maréchal-Joffre, 78000 Versailles

Les « 24+1 » portraits : L'Île-de-France vue depuis la campagne

Comment nourrir une population de plus de 7,5 milliards d'habitants dans le respect des équilibres, dont les paysages sont à la fois les témoins et les garants ? Est-il raisonnable de soustraire à la culture vivrière un seul mètre carré de sol cultivable dans l'Île-de-France ?

Il nous faut construire et aménager les villes sur elles-mêmes, et en même temps cultiver les campagnes sur elles-mêmes, mettant à profit ici et là toutes les ressources disponibles. Le goût du paysage c'est aussi cela. Une façon de mobiliser les ressources des territoires des villes et des campagnes revisitant aujourd'hui la fresque du Palazzo Publico de Sienne et imaginant aussi les effets du bon et du mauvais gouvernement des villes sur les villes elles-mêmes mais aussi sur les campagnes sans lesquelles celles-ci ne seraient plus.

Des cartes et des photographies aériennes, établies et rassemblées avec le concours de l'IAU IdF, situent chaque domaine cultivé dans la Région Île-de-France. Celle-ci est représentée depuis chacun des domaines cultivés en réexplorant, par un jeu de cadrages géographiques, une représentation qui met l'accent sur les centralités multiples de cette région cultivée. Les villes, pour une fois, apparaissent à l'horizon des campagnes qui les nourrissent.



Carte de l'Île-de-France vue depuis la campagne et comprenant les silhouettes des domaines des 24+1 paysans-producteurs

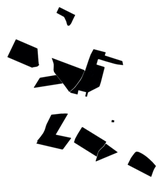
20 - Domaines de Courances et de Fleury-en-Bière
740 ha

15 - Domaine de Preuilly, Égligny
460 ha

23 - Domaine de Villarceaux, Chaussy
370 ha

9 - EARL Crèvecœur, Villeneuve-sur-Auvers
153 ha

18 - Ferme de la Petite Hogue, Auffargis
150 ha



24 - Ferme de la Tillaye, Coutevroult
140 ha

11 - 12 - 13 - 14 - Ferme des Clos, Bonnelles
102 ha

1 - Ferme Sainte-Colombe, Saint-Mars-Vieux-Maisons
100 ha

3 - Ferme Hervé Courtois, Obsonville
73 ha

8 - Ferme Duval, Avernes
52 ha

2 - Vergers de Molien, Ussy-sur-Marne
35 ha

22 - EARL du Château, Neuville-sur-Oise
12 ha

5 - Ferme Philippe Morice, Avrainville
9 ha

+1 - Le Potager du Roi, Versailles
9 ha

17 - Ferme du Plateau Briard, Mandres-les-Roses
4,8 ha

19 - Ferme du Clos d'Artois, Oncy-sur-École
3,5 ha

7 - Ferme des Tourelles, Boissy-sous-Saint-Yon
3 ha

4 - Pisciculture de Villette, Villette
3 ha

6 - Domaine Magalyval, Melz-sur-Seine
1,8 ha

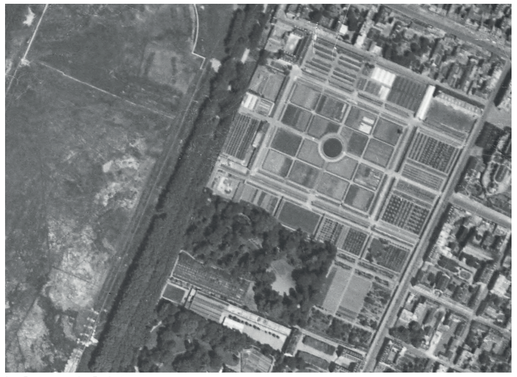
10 - Moulin Fouché, La Ferté-Alais
1,6 ha

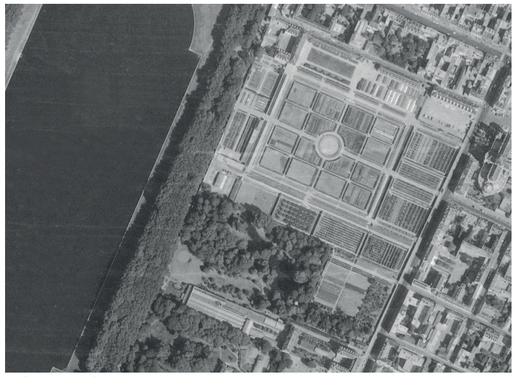
21 - Cressonnière des Petits Prés, Méréville
1,5 ha

16 - Champignonnière des Carrières, Évecquemont
1 ha

Silhouettes des domaines des 24+1 paysans-producteurs

La salle des Cartes


Le Potager du Roi, 1950


Le Potager du Roi, 1975

Le Potager du Roi, 2000

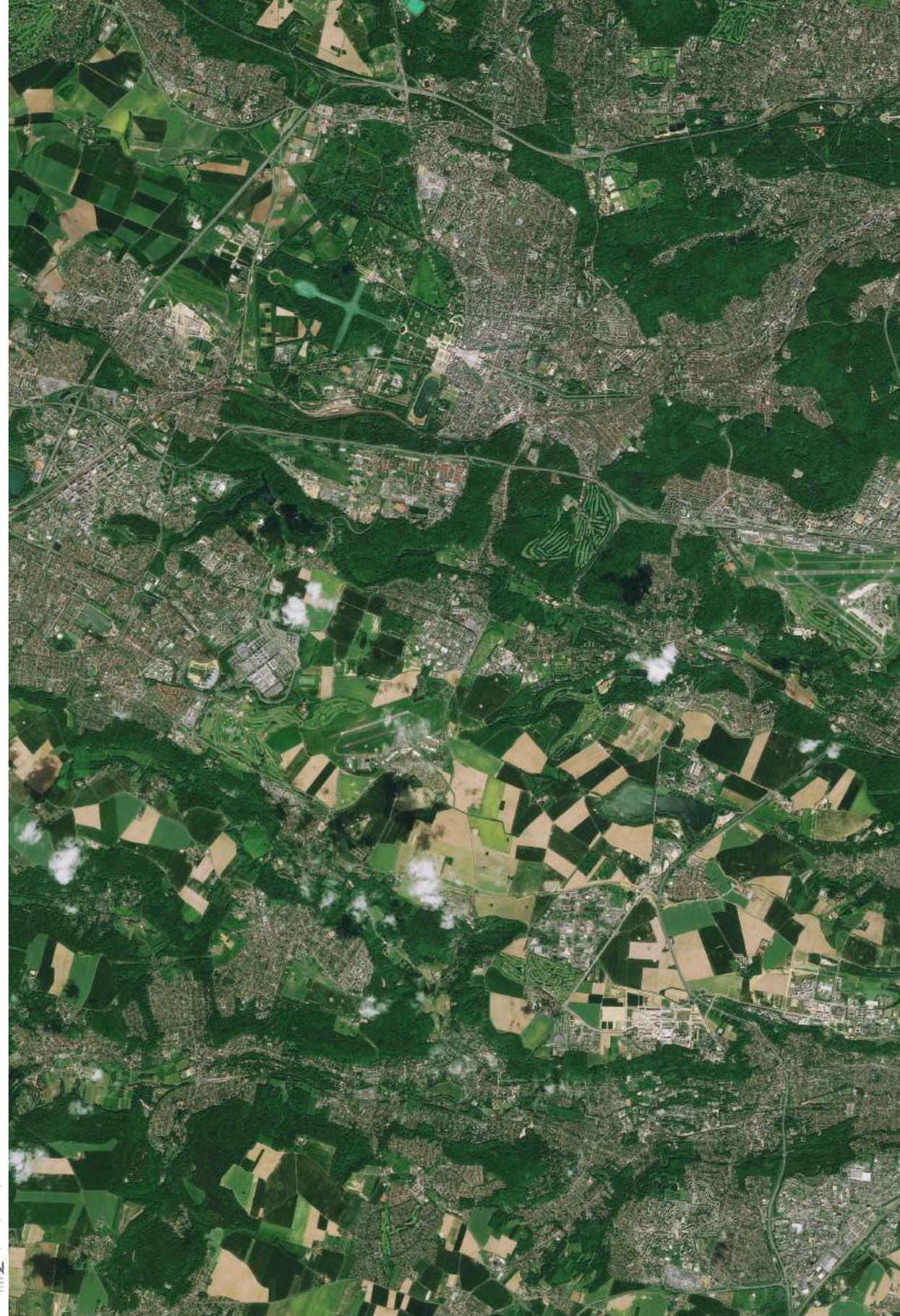
Le Potager du Roi, aujourd'hui

L'évolution des campagnes
Les photographies aériennes illustrent quatre périodes, situées à vingt-cinq ans de distance les unes des autres : de 1945 à 1950, de 1970 à 1975, 2000 et aujourd'hui. L'année 1945 n'est pas choisie par hasard. Fin de la Seconde Guerre mondiale, elle correspond aussi à la date de création de la section du Paysage et de l'Art des Jardins au sein de l'École nationale supérieure d'horticulture, par un décret signé du Général de Gaulle, alors président du gouvernement provisoire de la République.

Comparons les photographies aériennes de chacun des domaines des paysans producteurs exposés, de 1945, début des grandes transformations de la société et des territoires, à celles d'aujourd'hui, mais aussi à d'autres datant des années soixante-dix, à la fin de la révolution agricole, ou encore à celles de l'an 2000, alors que plus rien ne devait être comme avant. Observons les permanences et les changements. Le désir de modernité n'a pas seulement transformé les villes, mais atteint également les campagnes, qui s'en trouvent bouleversées, parfois meurtries, mais se montrent néanmoins résistantes et vivantes.

Lire les cartes
Entre la carte « des campagnes et des villes », dressée par l'IAU, d'une part, et la carte IGN, d'autre part, deux visions du territoire se confrontent, arbitrées par la photographie aérienne établie également par l'IGN. L'une représente la campagne l'autre pas. Dans l'une, on lit le paysage, dans l'autre on voit d'abord des stratégies à l'œuvre, et la blanche campagne semble menacée par les routes et des zones d'aménagement aux tracés sans nuances et aux couleurs vives. La carte de l'IGN, représente un champ de bataille potentiel, théâtre des opérations, sur lequel semble planer une menace. Elle figure la campagne comme une tache blanche géographique une « Zone à Conquérir » qui semble menacée par les tracés et les emprises construites. La carte « des campagnes et des villes » dressée par l'IAU montre un autre état du monde, une autre représentation de notre réalité, proche de celle que révèle par ailleurs la photographie aérienne. En représentant le paysage, les champs et les prés, les bois et les vergers, les cours d'eau, mais aussi les routes et les chemins, les villes et les villages, les zones d'activité et les aéroports, elle figure l'Île-de-France comme un être géographique, un territoire en temps de paix, ouvrant la possibilité d'une réconciliation des villes et des campagnes. La carte de l'IGN correspond à une vision du territoire tel qu'il est pensé depuis les centres urbains, la ville s'y défait jusqu'à n'être plus vraiment urbaine, de banlieues en zones périphériques. La carte « des campagnes et des villes », représente le territoire vu depuis la campagne, il n'y a plus alors de péri-urbain, mais la ville dans ses différentes expressions, heureuses ou malheureuses. Là où s'arrête la campagne commence la ville et les villes apparaissent à leur tour comme une manière d'habiter d'anciennes campagnes, dont elles sont issues et sur lesquelles elle se sont construites. L'échelle pertinente pour penser l'aménagement du territoire est celle qui associe campagne et ville. Regardez ces cartes, comparez-les. Se dessine une autre réalité où les villes seraient inséparables des campagnes qui les nourrissent. Sans campagnes, il n'y a plus de villes. Ces cartes posent à leur manière la question suivante. Est-il raisonnable de construire et d'aménager un seul mètre carré de terre cultivable en-Île-de-France ? La réponse est limpide, simple et sans appel : Non !

Nous avons donné la parole aux paysans producteurs, ils sont minoritaires mais néanmoins essentiels, ils nourrissent les villes, façonnent les paysages, ils leur donnent du goût. Goûtons leurs paroles, comme nous goûtons les fruits de la terre qu'il apportent avec eux à Versailles pendant la Biennale au Potager du roi.


Photographie aérienne de l'Île-de-France, détail (éch. 1/50 000) IGN.

Carte IGN de l'Île-de-France, détail (éch. 1/50 000 - IGN)

Carte des campagnes et des villes en Île-de-France, détail (éch. 1/50 000 - IAU IdF)

Deux paysagistes dans la campagne

Jacques Simon et Michel Corajoud. Dans deux pièces mitoyennes, un portrait de ces deux pionniers, comme deux paysagistes dans la campagne, est dressé avec des photographies, des films et des textes. Montrant comment, pour l'un comme pour l'autre, le paysage est d'abord une culture du territoire dont les paysans sont les premiers artisans.

Simon et Corajoud explorant les paysage, inventèrent une discipline ancienne comme une pratique nouvelle et de cette rencontre est née l'école française du paysage. Ils avaient déplacé l'art des jardins dans les villes et les campagnes, s'inspirant des exemples anglo-saxons en leur donnant une dimension singulière qui en fait la particularité. C'est la rencontre avec le paysage agraire de la France rurale, celle qui fait la beauté des villes, qui fonde sa singularité. C'est ce lien entre la création contemporaine et l'histoire dans ses manifestations visibles qui ancre la culture du paysage dont ils sont les pionniers dans l'histoire-géographie en établissant un lien entre l'état des lieux et l'invention du projet. Pour eux, la pratique du paysage était une expérience, une expérimentation, et la transmission, non pas seulement une affaire de connaissance mais une initiation. Tout se passe comme si, dans le milieu conformiste de l'horticulture, était née une pratique nouvelle d'autant plus libre qu'elle explorait les chemins délaissés d'un territoire absent de la pensée moderne.

« On peut voir dans les musées des visiteurs qui ont le nez dans leur guide et passent à toute vitesse devant les tableaux ; d'autres qui traversent les paysages sans les regarder et qui rentrent chez eux en parlant, avec des airs de connaisseurs, de ce qu'au fond ils n'ont pas vu.
La grande majorité des citadins ne dépasse pas la recherche d'impressions champêtres, à laquelle s'ajoute l'agrément de consommer sur place les produits de la campagne. Car la campagne ne se consomme pas seulement avec les yeux, mais avec la fourchette.
Offrons à cette terre docile, grave et généreuse, le soin de limiter, de cerner, de poser les bornes, des règles, des formes bien définies, afin de dégager une cohérence et la mise en valeur des surfaces agricoles, pour que la campagne reste un musée vivant en pleine liberté. Les visiteurs et combien d'autres en seront ravis. Ils y entreront sans payer (pas pour longtemps) pour y savourer, les yeux grands ouverts, les paysages, les moindres recoins et terroirs que le pays leur offre en prime. Elle n'en reste pas moins la toile de fond dont le paysan est l'auteur ; celui auquel il reste une compréhension intime du paysage. Le désir de réussir ce qu'il entreprend le mène aussi bien à savoir observer qu'à juger par lui-même en dehors des idées toutes faites. C'est bien lorsqu'il se mesure à son « sujet » avec son savoir-faire, doublé à la fois d'une part d'émerveillement et d'une dose d'incertitude, qu'il prend mieux conscience de sa propre existence.»

Jacques Simon

« Ceux qui travaillent dehors, les jardiniers, les paysans ou les paysagistes, ont de la nature et de la géométrie une idée convergente.
Pour ceux qui travaillent la terre, la géométrie n'est pas un objet théorique, un ordre esthétique, elle s'impose comme une nécessité expérimentale, comme l'objet indispensable à la connaissance du territoire sur lequel ils fondent leurs entreprises.»

Michel Corajoud

« Le paysage n'est ni une mode, ni une valeur réactionnaire : l'espace dans lequel nous vivons est à considérer comme une conversation en cours, une dynamique et non comme un décor figé. Nous travaillons toujours sur un paysage architecturé par l'homme.
Il conviendrait au moins que les urbains qui accaparent la campagne sans conscience de ce qu'elle est réellement portent un autre regard sur elle ; qu'ils cessent de ne la penser qu'en termes de nature en oubliant le mode de production du paysage.»

Michel Corajoud

photographie Jacques Simon, 1995

photographie Michel Corajoud, 1971

Les événements
à boire et à manger

Le paysage, comment le goûtez-vous ?

Des paysans-producteurs exposés et d'autres, maraîchers, vignerons, boulangers, fromagers, mais aussi cuisiniers, urbanistes, architectes, artistes et paysagistes, sont invités à l'heure du marché ; les uns et les autres alimentent, à leur manière, la conversation. Les uns en apportant leurs produits mis en vente sur le Petit marché, les autres en les accommodant ou en les représentant. Chacun goûte au paysage, passant du goût au paysage et du paysage au goût.
On déjeune, on déguste, on goûte, on partage les fruits de la terre, dans le Jardin des Suisses, autour de longues tables sous l'abri de tente de toile, sous des parasols autour de tables sur les parterres de copeaux de bois ou sur la pelouse des déjeuners sur l'herbe, au gré de l'humeur de chacun et du temps qu'il fait.
Le goût du paysage, ce sont donc des événements, regroupés sur « 12+1 » journées-événement qui se tiendront pendant les deux jours d'ouverture de la Biennale, les 3 et 4 mai, puis les dix dimanches compris entre le 5 mai et le 7 juillet, ainsi que le samedi 13 juillet.

L'Atelier culinaire
(de 12h à 15h)

Romain Alinat et des cuisiniers invités accommodent les légumes des Jardins de Courances et du Potager du Roi.
Afin que vous puissiez goûter sa cuisine, Romain a travaillé avec Béranger Dauthieux et Lukasz Gburzynsk pour préparer l'assolement nécessaire à cet Atelier culinaire. Inspiré par ce qu'a produit la terre des Jardins de Courances, dans un paysage exceptionnel au cœur du terroir francilien, il a convié à Versailles des cuisiniers étoilés comme Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani et Ryuji Teshima pour participer à ces Ateliers. Un moyen de goûter ce que produit la terre transformée dans ces mains inspirées.

4 - 5 mai : **Romain Alinat**
12 mai : **Didier Pépin**
19 mai : **Ryuji Teshima**
26 mai : **Romain Alinat**
2 juin : **Edward Delling-Williams**
9 juin : **Michaël Pankar**
16 juin : **Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani**
23 juin : chef invité surprise
30 juin : **Nino d'Amico** et **Romain Alinat**
7 juillet : **Romain Alinat**
13 juillet : chef invité surprise

Les Kiosques
(de 12h à 15h)

Éric Sanceau et Christophe Cornier préparent des casse-croûtes franciliens à partir des viandes de l'élevage de la ferme de la Petite Hogue.
Nanina prépare des spécialités d'ici et d'ailleurs à base de fromage.

Les goûteurs de paysages
(de 12h à 15h)

Des invités, paysagistes, architectes, cuisiniers, urbanistes, écrivains, cinéastes, artistes, jardiniers, viennent au moment du déjeuner, à la rencontre des visiteurs qui, ayant fait leurs courses sur place, au Petit marché ou à l'Épicerie-buvette, apportent leur manger et boissons. Les goûteurs de paysage organisent des dégustations, sous forme de pique-niques ou des repas, dans la tradition des banquets républicains. Que l'on déjeune sur l'herbe ou sur les parterres de copeaux de bois, sous des parasols ou à l'abri dans des tentes de toile ombragées, ces moments sont l'occasion d'un partage, de discussions et d'un échange de libres propos à partir du goût du paysage. Sont invités les goûteurs de paysages parmi lesquels on rencontrera : Antoine Jacobsohn, François-Xavier Delbouis et les jardiniers du Potager, Françoise Cremel et Christian Dupont, la Bergerie de Villarceaux, et Gaëlle Danguy des Déserts, Anne-Sylvie Bruel, Christophe Delmar, et Olivier Durand, maraîcher nantais, Olivier Darné et la Banque du miel, Nicolas Boulard, Dominique Marchais, Nicola Delon du collectif Encore Heureux, Patrice Bersac, Éric Bazard, Bertrand Grébaut, Bruno Schueller et les Vignerons natures, et d'autres encore…

L'Épicerie-buvette
(de 11h à 19h30)

Dans l'Épicerie-buvette, à l'abri sous le préau, on peut acheter des boissons, de la bière, du vin, des jus de fruits, des tisanes, mais aussi des produits transformés, majoritairement issus de la production des paysans exposés, à emporter ou à consommer sur place dans le Jardin des Suisses.
Pendant la durée de la Biennale, à l'Épicerie-buvette, on trouve des livres, notamment ceux des conférenciers, des intervenants et certains des produits, par ailleurs en vente dans la boutique du Potager.

Le Petit marché
(de 11h à 15h)

Sur le Petit marché, installé sous le préau et le long de l'allée de la forge, des paysans-producteurs viennent vendre leurs produits. Parfois cette vente s'accompagne de démonstrations.
Les paysans-producteurs exposés en côtoient d'autres venant aussi de l'Île-de-France, et parfois d'ailleurs.

Les événements
à voir et à entendre

Le cinéma de campagne

(de 10h à 12h30)

Programmation : Ariane Doublet

Une programmation de films sur la campagne réunit Ariane Doublet et les cinéastes invités. Après chaque film, un débat est organisé en présence des auteurs eux-mêmes ou d'amateurs éclairés, l'occasion de rencontres avec des cinéastes et des acteurs ou des interprètes. « De mon village, je vois tout ce que l'on peut voir de la terre et de l'univers … » écrivait Fernando Pessoa. Des films aux formes variées, courts-métrages, longs-métrages, sont projetés. Une réunion de films propose au public de croiser ces regards-paysages.

Programmation :

Vendredi 3 mai

La terre en morceaux
d'**Ariane Doublet**
2015 (55mn)

Alors que la spéculation sur les terres agricoles bat son plein, qu'il s'agisse de placements financiers ou de transactions pour rendre les terrains constructibles, ce film raconte avec ceux qui sont concernés, jeunes agriculteurs cherchant à s'installer ou paysans près de la retraite, adhérents des coopératives ou gros propriétaires, spéculateurs et maires débordés, la logique folle qui change en profondeur le paysage de l'agriculture française.
Le paysage cinématographique d'Ariane Doublet a tendance à ressembler au pays de Caux où elle plante le plus souvent sa caméra. De ce petit coin de terre elle porte attention au travail des hommes, et aux changements de notre société.
Séance en présence d'Ariane Doublet

Samedi 4 mai

Les glaneurs et la glaneuse
d'**Agnès Varda**
2000 (1h20)

Agnès Varda flâne à travers la France pour cueillir, au hasard des rencontres, les images de ceux qui glanent, grappillent et récupèrent. Le film s'ouvre sur une définition tirée du dictionnaire et nous apprend que les glaneurs sont ceux qui, après les récoltes, viennent dans les champs pour ramasser ce qu'on a oublié ou simplement écarté des moissons et des vendanges. Armée de sa curiosité et de sa petite caméra numérique, Agnès Varda raconte la violence sociale de notre société du gaspillage, mais aussi le plaisir de la collecte d'une cinéaste chineuse.

Dimanche 5 mai

Le temps des forêts
de **Xavier Drouet**
2018 (1h43)

Du Limousin aux Landes, du Morvan aux Vosges, *Le temps des forêts* est un voyage au cœur de la sylviculture industrielle et de ses alternatives. Forêt vivante ou désert vert, les choix d'aujourd'hui dessineront le paysage de demain. François-Xavier Drouet vit et travaille sur le plateau de Millevaches, où a été tournée une partie du film.
Séance en présence de Xavier Drouet

Dimanche 12 mai

Sans Adieu
de **Christophe Agou**
2017 (1h39)

Dans le Forez, Claudette, 75 ans, et ses voisins paysans comme elle, sentent bien que la société consumériste les ignore tout en grignotant ce qui leur reste de patrimoine et de savoir-faire. Mais tous ne sont pas du genre à se laisser faire…*Sans adieu* est la magnifique peinture d'une humanité debout. « Des femmes, des hommes, des animaux, des lieux qui ont résisté au temps. Ils résisteront encore, avec panache, avec humour, avec rage jusqu'à la mort qui viendra les arracher à cette vie pour laquelle ils se battent chaque jour ». Aventure humaine et artistique qui s'est jouée hors des sentiers battus, unique film du photographe Christophe Agou, disparu prématurément, *Sans Adieu* émeut en donnant à voir un monde en train de disparaître.
Séance en présence de Pierre Vinour, producteur du film.

Dimanche 19 mai

Anaïs s'en va-t-en guerre
de **Marion Gervais**
2014 (46mn)

Anaïs a un rêve : produire dans son potager, en Bretagne, des herbes aromatiques pour le chef étoilé Olivier Roellinger. La route est semée d'embûches, mais rien n'arrête la jeune Anaïs, ni l'administration, ni les professeurs misogynes, ni le tracteur en panne, ni les caprices du temps… Lorsque Marion Gervais a rencontré Anaïs en voisine, cela a été un coup de foudre : « Après une heure de conversation, je lui ai dit que je trouvais beau son combat, sa rage, qu'elle me touchait beaucoup et que j'aimerais faire un film sur elle. Ce à quoi elle a répondu : Je ne sais pas ce que tu me trouves d'intéressant, mais si tu veux on y va. »
Séance en présence d'Anaïs Kerhoas et de Marion Gervais

Dimanche 26 mai

Histoires de la plaine
de **Christine Seggezzi**
2016 (1h12)

Dans la pampa argentine, les terres autour de Colonia Hansen sont parmi les plus fertiles au monde. Pendant longtemps, des millions de vaches y vivaient en plein air. On disait que la meilleure viande de bœuf était argentine. Aujourd'hui d'immenses champs de soja transgénique ont pris la place des cheptels et couvrent la plaine jusqu'à l'horizon... *Histoires de la plaine* remue ces terres pour en faire jaillir des histoires qui racontent des massacres et des disparitions du passé. Des récits qui font écho à la survie et à la résistance des derniers habitants face à la destruction de l'environnement, des animaux et des hommes par la monoculture et les pesticides. La cinéaste Christine Seggezzi séjourne régulièrement en Argentine. « C'est pour moi une terre d'inspiration, cela crée une distance fertile, comme un miroir grossissant de ce que nous vivons en Europe. Nous sommes étroitement liés à ce qui s'y passe, à travers les importations massives de soja transgénique qui nourrissent le bétail européen. »
Séance en présence de Christine Seggezzi.

Dimanche 2 juin

Les pieds sur terre
de **Batiste Combret**
et **Bertrand Hagenmüller**
2016 (1h20)

Au cœur de Notre-Dame-des-Landes, le Liminbout, hameau d'une dizaine d'habitants tient le haut du pavé. Agriculteur historique, paysans syndicalistes, locataires surendettés venus chercher une autre vie, squatteurs plus ou moins confirmés y apprennent à vivre et à lutter ensemble au quotidien.
Batiste Combret, travailleur de l'audiovisuel, et Bertrand Hagenmüller, sociologue et réalisateur, se sont immergés au Liminbout, pour restituer le quotidien des habitants, et surtout la parole de ces derniers au sujet de leur village, de leur cohabitation et de leur lutte.
Séance en présence de Bertrand Hagenmüller

Dimanche 9 juin

L'apiculture
Film muet 1919 (6mn)

L'organisation et la mise en place du rucher sont expliquées (multiplication des essaims, fabrication de feuilles de cire alvéolées, mise en ruche d'un essaim) ainsi que le mode de vie des abeilles et la récolte du miel.

Paysage imposé
de **Pierre Creton**
2006 (50mn)

Paysage imposé n'est pas une simple visite au lycée agricole d'Yvetot, mais une démarche pour éprouver ou pour faire éprouver quelque chose du paysage entre le familier et le remarquable, entre le quotidien et l'historique. Pierre Creton vit en Normandie. Apiculteur, ouvrier agricole, plasticien et cinéaste, il est l'auteur d'une vingtaine de films.
Séance en présence de Pierre Creton

Dimanche 16 juin

Genèse d'un repas
de **Luc Moullet**
1978 (2h00)

Partant d'un repas composé d'œufs, de thon en boîte, et de bananes, Luc Moullet remonte la chaîne qui a mené ces aliments à son assiette : responsables de supermarché, grossistes, importateurs, fabricants, ouvriers, sont interviewés pour nous amener à comprendre comment tout cela fonctionne. Un journal intime déconcertant, à la fois burlesque et tragique.

Dimanche 23 juin

Le temps des grâces
de **Dominique Marchais**
2009 (2h03)

Une enquête documentaire sur le monde agricole français aujourd'hui, à travers de nombreux récits : agriculteurs, chercheurs, fonctionnaires, écrivains... Un monde qui parvient à résister aux bouleversements qui le frappent. Depuis *Le Temps des Grâces* jusqu'à *Nul homme n'est une île*, le travail de Dominique Marchais enregistre et met en perspective les bouleversements dont le monde agricole est l'objet, en prise avec les évolutions économiques et politiques mondialisées. Mais il s'agit pour le cinéaste de se soustraire aux discours alarmistes, pour continuer à imaginer les possibles.
Séance en présence de Dominique Marchais

Dimanche 30 juin

Le jardin en marche
de **Benoît Sicat**
2005 (26mn)

L'histoire d'un incroyable jardin et de ses étonnants propriétaires. Entre le créateur du jardin, un certain Monsieur Julien, sorte de «facteur cheval» du jardinage - que nous ne verrons pas - et de Benoit Sicat, jardinier-plasticien, qui se l'approprie en découvrant les traces et les matériaux de son prédécesseur, c'est une histoire de terre, de filiation, qui se révèle à la manière d'une enquête...
Séance en présence de Benoit Sicat

Le plein pays
d'**Antoine Boutet**
2009 (58mn)

Un homme vit reclus depuis trente ans dans une forêt en France. Il creuse en solitaire de profondes galeries souterraines qu'il orne de gravures archaïques. Elles doivent résister à la catastrophe planétaire annoncée et éclairer, par leurs messages clairvoyants, les futurs habitants. Le film raconte cette expérience en marge de la société moderne, affectée par la misère humaine et la perte définitive d'un monde parfait. Le cinéaste et plasticien Antoine Boutet observe, au plus près, ce marginal qui exécute une œuvre artistique quasi folle.

Dimanche 7 juillet

Les Terriens
d'**Ariane Doublet**
2000 (1h20)

À l'été 1999, l'attente de l'éclipse de soleil. Le récit se déroule sur les 28 jours d'une lunaison dans une petite communauté villageoise, avec ses différentes générations. L'occasion de partager un peu de cette amitié particulière que les paysans entretiennent avec la terre, la lune et le temps.
Les Terriens sont les voisins de la cinéaste. « C'est comme si j'avais fait trente ans de repérages », dit-elle. Avec eux, elle partage une complicité certaine, mêlée de drôlerie et d'émotion.
Séance en présence d'Ariane Doublet

Samedi 13 juillet

Résistance Naturelle
de **Jonathan Nossiter**
2014 (1h25)

Ils s'appellent Giovanna Tiezzi et Stefano Borsa, Elena Pantaleoni ou Stefano Bellotti, vivent en Toscane, Emilie Romagne ou dans le Piémont. Ils produisent du vin naturel et sont les héros de *Natural Resistance*, qui célèbre la rébellion de ces viticulteurs dépeints comme des artistes de la terre. Dix ans après son film *Mondovino*, Jonathan Nossiter ne repart pas en guerre contre l'industrie chimique. Il fait, modestement, un pas de côté pour rendre hommage à ses amis frondeurs. Il les suit dans les vignes, s'attable avec eux, sous le soleil de Toscane.

Les Petites conférences «Lumières pour enfants»

(de 15h30 à 17h)

Programmation : Gilberte Tsaï

Production : l'Équipée

« Lumières pour enfants ». C'était le nom donné par Walter Benjamin aux émissions de radio destinées à la jeunesse qu'il réalisa avant la montée du nazisme en Allemagne. Ce titre, Gilberte Tsaï l'a repris pour les petites conférences qu'elle programme et produit avec l'Équipée dans différents établissements culturels. La règle du jeu est la suivante : un spécialiste d'une matière ou d'un domaine accepte de s'adresser à un public composé d'enfants à partir de 10 ans, mais aussi d'adultes, et de répondre à leurs questions.

Le pari est le suivant : aucune des grandes questions et aucun espace de savoir ne sont indifférents aux enfants ; il est donc nécessaire d'aller au-devant de leurs interrogations. À chaque fois, il n'est question que d'éclairer, d'éveiller : en prenant les sujets au sérieux et en les traitant de façon vivante, hors des sentiers battus. Bien souvent les adultes présents font aussi profit de ces efforts de clarté. Les enfants pourront emmener leurs parents à une école pas comme les autres. Ils y écouteront des adultes sérieux qui les prennent au sérieux et leur racontent des histoires d'autant plus merveilleuses qu'elles sont vraies.

Les « 12+1 » journées-événements

Programmation :

Samedi 4 mai 2019

Dévorer le paysage
par **Jean-Christophe Bailly**
écrivain et philosophe

Le paysage qui nous entoure est notre jardin, notre réserve, notre marché. C'est de lui que vient ce qui nous nourrit ou nous désaltère : fruits, légumes, céréales, eau, vignoble. Rizière ou pré salé, verger ou alpage, champ de blé ou vigne, oliveraie ou sous-bois (pour les champignons) – à chaque aliment correspond un type de paysage, chaque paysage est évocateur d'une ou de plusieurs saveurs, mais c'est d'abord avec les yeux que le paysage se consomme, se dévore. Regarder et deviner, regarder et comprendre de quoi est fait un paysage, c'est une passion qui n'a pas de fin, et grâce à laquelle nous pouvons savoir où nous sommes, et quels soins il convient d'apporter à ce grand jardin qui se tend jusqu'à l'horizon.

Jean-Christophe Bailly est auteur de nombreux livres qui se répartissent entre divers genres, à l'exception du roman. Récits, poésie, théâtre et surtout essais, sans compter de nombreuses préfaces et articles en revue.
Après avoir longtemps travaillé dans l'édition, il a enseigné de 1997 à 2015 à l'École nationale supérieure de la nature et du paysage à Blois.
Derniers ouvrages parus : *Passer, définir, connecter, infinir* (Dialogues avec Ph. Roux, Argol, 2015), *L'Ineffacé* (Imec, 2016), *Saisir* (quatre aventures galloises) ,et *Un arbre en mai* (Seuil, 2018), *Tuiles détachées* (Bourgois, 2018).

Dimanche 5 mai 2019

Être Aubrac
par **Michel Bras**
cuisinier étoilé
C'est au contact et en contemplation devant sa terre natale que Michel Bras trouve son inspiration :
« Mes assiettes racontent une histoire, retracent une démarche intuitive. Je veux qu'elles témoignent des paysages, des roches, des ciels et de la lumière qui font ma vie…
Je suis Aubrac, et j'habite ce coin de terre depuis mon plus jeune âge. Apprivoiser l'Aubrac a été un long cheminement. De ce lieu habité par le silence, saturé de lumière, nourri de ses saisons immuables, renouvelées inlassablement, j'ai acquis cette relation de chaque instant à l'émerveillement ; sons, couleurs, sent-bon, tout est Beau et Bon bien sûr... C'est en écoutant le réveil de l'Aubrac au printemps que j'ai imaginé mon gargouillou de jeunes légumes. Et en arpentant les montagnes, je suis tombé nez à tige avec une reine-des-prés. Son parfum de miel et d'amande m'a enivré. »

Michel Bras, a été désigné en 2016, par plus de 500 chefs étoilés de toute la planète comme le chef le plus influent au monde. Loin de Paris, très ancré dans sa région, l'Aubrac, il a su s'affranchir des traditions locales pour trouver son identité et jouer un rôle de défricheur. Ayant laissé à son fils Sébastien le restaurant qu'il a créé à Laguiole, c'est lui qui va piloter « La Halle aux grains», le restaurant du futur musée d'art contemporain de la Bourse du Commerce à Paris.

Dimanche 12 mai 2019

La guerre des graines
par **Catherine Flohic**
éditrice et auteure

Il y a environ 10 000 ans, après avoir été des chasseurs-cueilleurs, les hommes ont fait pousser des plantes pour se nourrir. En sélectionnant et semant leurs graines : l'agriculture était née.
La graine peut rester des années « endormie » et, mise en terre et arrosée, germer. Une nouvelle plante se développe alors qui forme de nouvelles graines, et ainsi de suite. Pendant des siècles.
Mais l'agriculture intensive est arrivée, et la production des semences est devenue un enjeu industriel entre les mains de quelques grandes multinationales qui cherchent à interdire la production traditionnelle des semences liée au savoir-faire paysan.
Cette perte s'accompagne d'une normalisation du goût et d'une réduction considérable du nombre de variétés existantes. La biodiversité, l'harmonie de la terre et des animaux, la santé même sont en danger.
Certains veulent contrôler la nature au risque d'abîmer la planète, mais d'autres aujourd'hui, résistent. On peut vraiment parler d'une « guerre des graines » dont notre avenir dépend.

Catherine Flohic est éditrice. Avec *Les ateliers d'argol*, elle a créé une ligne éditoriale singulière autour des questions de création en gastronomie, de l'esthétique du goût et de l'alimentation durable. Elle est l'auteure du livre d'entretien avec Pierre Gagnaire, *Un principe d'émotions*, ainsi que du livre d'enquête et d'investigations, *Les semences en questions.*

Dimanche 19 mai 2019

La terre est une marmitte
par **Ryoko Sekiguchi**
écrivaine

Si vous aimez le gâteau au chocolat, pouvez-vous décrire son goût ? Si vous n'aimez pas les courgettes, pouvez-vous m'expliquer pourquoi ? Quelle est la couleur des aliments qui vous attirent le plus ? S'il vous arrive d'être méchant et de vous moquer de quelqu'un d'un peu rond, savez-vous pourquoi le poids peut faire l'objet de moqueries ? On croit savoir beaucoup de choses sur l'alimentation, sur ce qui nous nourrit ; mais la nourriture est en réalité pleine de mystères.
La cuisine, par exemple, n'est pas une chose banale et ennuyeuse du quotidien comme on le dit parfois. Manger et faire la cuisine font partie des rares actions qui éveillent les cinq sens : on voit les plats, on sent leur odeur, on les touche, on entend les bruits qu'ils font à la cuisson, et bien sûr, on les mange. A cet instant, toutes les portes de ce monde nous sont ouvertes.
Le monde est fait d'échanges constants. En étant simplement assis à côté de quelqu'un, peut-être échangez-vous avec lui, même sans le savoir, un peu de l'eau qui est dans votre corps et qui s'évapore dans l'air que l'autre aspire. Les cellules de notre peau se renouvellent entièrement en un mois, et c'est ce que nous mangeons qui crée ce mouvement vertigineux.
La terre est une marmite, et on y danse, nous les hommes, avec les arbres, les poissons, les animaux, l'eau, et les mots pour les nommer, avec pour assaisonnement les grands mystères de la vie et de la mort. Quel plat mijote donc dans cette marmite géante ?

Ryoko Sekiguchi, auteure, poétesse et traductrice japonaise, vit en France et écrit en japonais et en français. Elle a développé une passion pour la nourriture, objet de plusieurs de ses livres, d'articles, de conférences ou d'événements culinaires, moments de partage de mots et de saveurs. La cuisine ne se livre jamais chez elle comme un simple repas, ne se ramène jamais exactement à la recette tant s'y observe une poétique du repas qui dit, à parts égales, combien la parole doit rendre compte d'une expérience culinaire et combien la nourriture révèle le lien de l'homme à son propre corps, à sa propre histoire, à son propre monde.

Dimanche 26 mai 2019

Partager c'est comprendre
par **Patrick Bouchain**
architecte
et **Damien Roger**
jardinier-paysagiste

Quand je pense architecture, des images remontent en moi, beaucoup évoquent mon enfance.
La poignée que ma main saisissait pour entrer dans le jardin de notre maison. Aujourd'hui encore je pense à ce touché, au grincement de la porte m'ouvrant un monde d'atmosphère.
Je me rappelle le bruit du gravier, l'odeur de la terre, l'obscurité humide du hall en pierre, le parquet ciré de la salle à manger et le rayon de soleil éclairant au travers des volets le carrelage en terre cuite de la cuisine, il y avait dans un coin un placard en bois, dans l'autre un évier, entre les deux une cuisinière en émail bleu foncé et au centre de la pièce une grande table.
Ce n'était pourtant qu'une cuisine, mais elle est restée pour moi le symbole de la vie de notre famille. L'atmosphère n'était que PARTAGE et PLAISIR. Nous étions tous là pour éplucher, gratter, rincer, couper, hacher, allumer le feu pour enfourner, rissoler, griller, tous les gestes étaient utiles, simples et beaux, nous mangions ensemble ce que nous avions fait, c'était bon.

Patrick Bouchain, architecte et scénographe, se nourrit d'expériences et de fragments de vie afin de construire une architecture qui répond au plus près aux attentes des occupants. Outre la réhabilitation de nombreux sites industriels en lieux culturels, il a travaillé avec nombre de cuisiniers renommés pour la conception ou la réhabilitation de leurs restaurants.
Damien Roger est paysagiste du jardin de la maison Troisgros à Ouches et ancien élève de l'École nationale supérieure de paysage de Versailles.

Dimanche 2 juin

Des cabanes qui volent, des cabanons qui rampent, la nature dans tous ses états
par **Gilles A. Tiberghien**
écrivain

Les cabanes ne sont pas de « petites maison » comme on le dit souvent, et l'on ne fait pas des cabanes comme on construit des maisons, en suivant des plans. Pour une cabane, on se débrouille sur place avec ce que l'on a, on bricole avec des planches, des draps, de la ficelle. On trouve des chaises, des branches, un arbre tout entier et on invente un monde.
Les cabanes, on s'y abrite et on y voyage. Elles nous protègent et nous exposent à la fois. Ces constructions sont souvent liées à la nature : on en trouve dans les champs, dans les potagers où les jardiniers entreposent leur matériel et se reposent. À l'orée des bois, devant les clairières, elles peuvent servir à regarder les animaux sans les effrayer. Ce sont aussi des observatoires du paysage. On les appelle aussi parfois des cabanons mais ces cousins ne sont pas tout à fait les mêmes.
Pour les enfants comme pour les adultes, les cabanes sont des espaces précieux, intermédiaires entre eux et la société et qui leur permettent de mieux vivre ensemble.

Gilles A. Tiberghien enseigne l'esthétique à l'université Paris -1 Sorbonne. Il travaille entre philosophie, histoire de l'art et du paysage, récits de voyages et littérature et intervient régulièrement à l'École nationale supérieure de paysage depuis vingt ans.

Dimanche 9 juin 2019

Trois plantes à sortilèges qu'Ulysse goûta chez Circé
par **Brigitte de Malau**
plasticienne, auteure et cuisinière

Homère, comme tant de Grecs, pratiquait au quotidien la cueillette des plantes ; ce savoir empirique a trouvé un hommage scientifique des siècles plus tard.
La plante établit un lien entre le monde humain et le monde divin : l'imagination peut s'y loger, les mythes s'y inventer, les corps s'y soigner ou s'empoisonner.
Dans l'Odyssée, la magicienne Circé chante, tisse, cuisine et pratique l'hospitalité à sa façon. Trois plantes font partie de ses breuvages.

Ces plantes, nous pouvons les cultiver dans nos propres jardins mais aussi les rencontrer en lisière, à l'état sauvage.

Brigitte de Malau est attirée par les végétaux comestibles, autrefois sauvages, domestiqués, portés aux nues ou dénigrés mais aussi par les contes qu'ils transportent avec eux. Elle a de multiples cordes à son arc : plasticienne, créatrice de performances, d'impromptus gastronomiques et de banquets littéraires, réalisatrice de films avec des cuisiniers étoilés, et elle-même cuisinière émérite.

Dimanche 16 juin 2019

Un arbre tout neuf
par **Francis Hallé**
botaniste et biologiste

Les arbres ? Nous les côtoyons chaque jour sans les regarder vraiment. Parfois sensibles à la place qu'ils tiennent dans nos paysages, il nous arrive de les trouver beaux mais sans leur prêter beaucoup d'attention. Francis Hallé les étudie depuis de nombreuses années, cherchant à comprendre ce que sont vraiment ces étranges êtres vivants immobiles, comment ils naissent, grandissent et se déploient, prenant des formes extraordinaires vers la lumière avec leurs branches et leurs feuilles, et vers les profondeurs avec leurs racines. Il nous est ainsi proposé un extraordinaire voyage dans l'arbre, nous permettant de voir ses trois dimensions, et même quatre en comptant le temps. Gardons en tête que les arbres sont aussi sensibles que nous, qu'ils sont indispensables à notre existence, et que le temps de l'arbre et le temps de l'homme sont radicalement distincts.

Francis Hallé est botaniste et biologiste. Spécialiste de l'écologie des forêts tropicales et de l'architecture des arbres, il s'émerveille de l'ingéniosité des arbres, de leur faculté de se sortir de toute situation difficile et de leur manière d'occuper l'espace. Il sait que les arbres sont loin d'avoir révélé tous leurs mystères et qu'ils doivent être défendus. Auteur de nombreux ouvrages parmi lesquels *Plaidoyer pour l'arbre* (Actes Sud) il a enseigné de nombreuses années à l'Institut botanique de Montpellier et a mené l'aventure du Radeau des cimes.

Dimanche 23 juin 2019

Le paysage affleure
par **Bertrand Lavier**
artiste - plasticien

Faire des études en vue d'exercer plus tard un métier, quoi de plus normal ? Mais souvent le chemin bifurque. Ainsi celui de Bertrand Lavier qui, diplômé de l'École de Paysage de Versailles, a fini par devenir un artiste plasticien proposant de drôles d'objets. Comme par exemple un réfrigérateur posé sur un coffre-fort, une montgolfière dégonflée, un terrain de basket en dalles de céramique ou une tapisserie imitant un néon… Comment, en tant qu'artiste, intègre-t-il des éléments de son apprentissage ? On peut dire par exemple qu'il applique au monde des objets ou des images le principe de la greffe, qui vient des jardiniers, mais ce qu'il racontera, ce sont les chemins qu'il a empruntés, le terreau où il puise ses idées, les drôles de fleurs qu'il cultive.

Bertrand Lavier a bâti une œuvre qui, au gré de divers « chantiers » ouverts mais jamais fermés, invite son public à se déprendre de ses certitudes. Jouant avec les catégories, les codes, les genres et les matériaux, son art manifeste une inclination pour l'addition, le croisement, l'hybridation, la transposition.
Ses œuvres prennent la forme d'objets peints, superposés, soclés, agrandis ou simplement détournés de leur contexte d'origine, qu'il s'agisse d'objets quotidiens ou d'œuvres d'art. Ce mélange des genres, des codes et des matériaux, emblématique de sa pratique artistique, produit des œuvres qui déstabilisent la perception, créant des instantanés à l'impact visuel d'une fulgurante évidence.

Dimanche 30 juin 2019

Quel climat pour vos petits-enfants ?
par **Valérie Masson-Delmotte**
paléo-climatologue

Quel est aujourd'hui l'état des connaissances scientifiques vis-à-vis du changement climatique, de ses conséquences pour les paysages, les sociétés humaines, et les écosystèmes ?
Comme nous apprenons l'histoire des hommes, il est essentiel que nous apprenions tous l'histoire de notre climat.
Comment fonctionne le système climatique ? Qu'est-ce que l'effet de serre ? Comment le climat change-t-il et quel est le rôle des hommes dans ce changement ? Que pouvons-nous apprendre des grands changements passés ? Comment explore-t-on les futurs possibles ? Comment pouvons-nous agir pour limiter le réchauffement du climat ?

Valérie Masson-Delmotte est chercheuse en sciences du climat à Paris Saclay et coordonne pour le Groupe Intergouvernemental d'experts sur l'Évolution du Climat (le GIEC) la préparation d'un ensemble de rapports faisant le point sur l'état des connaissances scientifiques vis-à-vis du changement climatique. Elle est l'auteure également d'un livre destiné aux enfants de 10/12 ans : *Le climat de nos ancêtres à vos enfants* (Éditions le Pommier).

Les conversations paysagères (de 17h30 à 19h)

Médiation : Alexandre Chemetoff

Ce sont des conversations à une ou plusieurs voix. Animées par le commissaire de la manifestation, elles réunissent, autour d'une table, un ou deux convives ou parfois trois. Sont invités des paysans, des paysagistes, des cinéastes, des ingénieurs agronomes, des urbanistes, des économistes, des cuisiniers, des écrivains, des artistes, des architectes, des amateurs et des spécialistes. En nous parlant chacun du goût du paysage ils donnent différents goûts aux paysages et nous donnent à goûter différemment au paysage.

Programmation :

Vendredi 3 mai 2019

Le Goût du paysage
de 15h30 à 16h30

Alexandre Chemetoff, commissaire de la manifestation, et Vincent Piveteau, directeur de l'École nationale supérieure de paysage, présentent *Le goût du paysage*. Ils disent pourquoi cette manifestation prend place dans le Potager du Roi et quels liens unissent les cultures du Potager à celles de l'École. Comment le Potager est en même temps un lieu de production, d'expérimentation, d'acclimatation, de composition et de transmission. Comment le Pavillon des Suisses et le Jardin des Suisses sont les témoins d'un projet à la fois architectural, pédagogique et culturel. Ils racontent aussi comment, depuis le Potager, regarder la grande ville, celle des champs, des bois et des cultures et, comment, depuis la campagne, considérer la ville, qui, sans elle, ne serait pas. Ils introduisent la manifestation non seulement comme une fresque vivante et savoureuse, une récréation, une parenthèse faite de rencontres et d'échanges mais aussi un témoignage, une prise de position et un plaidoyer.

Alexandre Chemetoff « Je suis architecte, urbaniste, paysagiste. Le paysage n'est pas pour moi une spécialité professionnelle, mais une philosophie de l'action. Agir en paysagiste, c'est une manière contemporaine d'être architecte et urbaniste, une manière de faire projet avec l'environnement, une manière d'être à la fois urbain et rural, rat des villes et rat des champs.
Je m'intéresse à ce qui serait commun à la ville et à la campagne, et que l'on pourrait décrire comme une manière d'habiter le monde. Y aurait-il dans les villes des éléments qui leur sont propres, ou bien, est-ce que tout serait une question d'équilibre entre des éléments semblables, mais assemblés et disposés différemment en quantités et en proportions variables ? Qu'est-ce qui nous permet d'affirmer sans nous tromper qu'ici, nous sommes en ville et là, à la campagne ? »

Vincent Piveteau est ingénieur des ponts et chaussées, des eaux et des forêts. Spécialisé dans les questions d'aménagement du territoire et d'environnement, il a été en particulier chargé de mission à l'Institut français de l'environnement (IFEN), conseiller à la DATAR en charge des questions rurales et des politiques de développement local. Il a été chercheur au Cemagref et à l'INRA, et directeur délégué de l'ENGREF. Il dirige depuis 2011 l'École nationale supérieure de paysage, implantée au Potager du Roi, à Versailles et à Marseille.

***Le Goût du paysage* (suite)**
de 16h30 à 17h00
Alexandre Chemetoff poursuit la conversation avec Arnauld Duboys Fresney et Antoine de Roux, maîtres d'œuvre de la manifestation ; Ariane Doublet, qui programme les séances du Cinéma de campagne, et Gilberte Tsaï, qui organise les Petites conférences « Lumières pour enfants ».
Ensemble, ils racontent comment ils ont regardé le Potager et comment, s'arrêtant douze et une fois en chemin, ils en proposent une traversée. Comment le cinéma, un art fait de repérages, de plans et de cadrages, de tournages, de montages, de paroles, de sons, de visages et de paysages, dresse des portraits de campagnes proches et lointaines. Comment les séances du Cinéma de campagne décrivent de proche en proche d'autres cultures. Ils racontent comment des artistes, des cuisiniers, des philosophes, des architectes, des jardiniers, s'adressant à des enfants, leur disent, le plus sérieusement du monde, comment chacun d'entre eux, à sa manière, goûte au paysage. Ils présentent l'aménagement du Jardin des Suisses, les parterres et les tentes de toile, le Petit marché des paysans producteurs, l'épicerie buvette, sous le préau et les goûteurs de paysages. S'approchant du Mur des mots, ils cueillent des phrases entendues dans les campagnes et invitent les visiteurs à y accrocher, à leur tour, leurs pensées. Ils entrent dans le Pavillon des Suisses, visitent les expositions depuis les grandes cartes et les photographies aériennes de l'Île-de-France jusqu'à la salle des cartes qui situe les domaines. Puis, passant par la salle consacrée à Jacques Simon et Michel Corajoud, deux paysagistes dans la campagne, ils parcourent les quatre salles où sont exposés les 24+1 paysans dans leurs domaines. Allant de portraits en portraits, de photographies en paroles, de cartes en images filmées, ils invitent les visiteurs à découvrir une activité essentielle et vitale, celle de ces paysans-producteurs d'Île-de-France qui ouvrent au Goût du paysage les portes de leurs domaines productifs. Du pain au vin, du fromage aux fruits, du miel aux œufs, des légumes aux poissons, des moutons aux champignons, ils composent des repas imaginaires, faits de goûts et de paysages mêlés. Ils disent enfin comment cette conversation paysagère en annonce d'autres…

Arnauld Duboys Fresney est photographe et directeur artistique. Après avoir travaillé pendant dix ans dans la publicité et la presse, Arnauld Duboys Fresney devient en 1995 photographe indépendant dans les domaines de l'architecture, de l'urbanisme et du paysage. Il travaille pour des agences d'architecture, de publicité, de design et des institutions. Associé à Double Éléphant, Arnauld Duboys Fresney intervient comme directeur artistique dans les domaines de l'édition, de la communication d'entreprise et des films institutionnels.

Antoine de Roux est photographe et réalisateur de films. Poursuivant son travail de photographe entamé en 1980 (publicité, architecture, photographie institutionnelle), Antoine de Roux crée en 1992 l'agence de communication et de production audiovisuelle Double Éléphant. Il réalise depuis lors des films documentaires sur l'art contemporain (collection *Artists at work*), ainsi que des films d'entreprise et institutionnels dans les domaines du développement durable et de la vie des entreprises (social, environnement, finance solidaire), du mécénat, de l'architecture, du handicap…

Gilberte Tsaï est auteur et metteur en scène. Elle a mis en scène des pièces, des récits, des spectacles musicaux ; elle a adapté des textes d'Honoré de Balzac, d'Italo Calvino, de Robert Walser. Elle a travaillé avec des marionnettes, des enfants, des comédiens amateurs, elle a collaboré avec des musiciens, des peintres, des écrivains, un jardinier-paysagiste. De 2000 à 2011, elle a dirigé le Nouveau théâtre de Montreuil - centre dramatique national. En 2011, elle a fondé la compagnie *L'Équipée*. Elle programme chaque année «Lumières pour enfants», un cycle de conférences, éditées dans une collection qu'elle dirige aux éditions Bayard.

Ariane Doublet est réalisatrice. Elle a réalisé plusieurs films sur le même territoire, celui du Pays de Caux. Elle porte attention au travail des hommes et aux changements de notre société. Depuis 2002, elle a entamé une recherche en plusieurs volets dans un petit village du Nord Bénin. Après avoir suivi des études à la FEMIS, Ariane Doublet a exercé comme monteuse. Notamment auprès de Marcel Ophuls, Philippe Faucon, Vincent Dieutre, Pierre Creton. Elle a également collaboré au travail cinématographique de la chorégraphe Pascale Houbin.

Un domaine productif
de 17h00 à 18h00

Alexandre Chemetoff invite Gérard Pénot à parler de l'entretien du domaine comme d'une activité essentielle. Ils ont façonné à Nantes les rives de la Loire, l'un sur l'Île de Nantes, l'autre à Malakoff. De projets en projets, ils revisitent la fabrique des villes. Ils ont reçu l'un et l'autre le Grand Prix de l'Urbanisme. Mais le sujet de leur conversation est un peu différent et nous entraîne, non loin d'Angers, dans le domaine dont Gérard Pénot s'occupe depuis maintenant une vingtaine d'années. Il entretient un ancien parc et un château, redonnant vie avec des moyens simples et économes à un domaine abandonné et menacé de ruine. L'entretien n'est pas ici une charge mais un projet avec ses règles et son esthétique singulière. Gérard Pénot en a fait un lieu productif. Il y a en particulier développé une pépinière d'arbres d'ornement pour les villes et les campagnes…

Gérard Pénot est urbaniste. Créateur et gérant de l'Atelier Ruelle au début des années 1980, il coordonne une équipe d'une vingtaine de personnes constituée d'urbanistes, de paysagistes, d'architectes et d'ingénieurs. L'Atelier s'est créé sur l'idée qu'intervenir dans un processus urbain supposait de lier l'ensemble de ces compétences et de les associer dans la démarche de projet. L'Atelier Ruelle a créé une pépinière, « les Arbres de Marcillé » au milieu des années 1990, dans le parc abandonné d'un château en ruine au Plessis-Macé, près d'Angers (Maine-et-Loire). Aux Arbres de Marcillé, poussent des érables, des hêtres, des chênes destinés à la vente, notamment aux collectivités. Il reçoit le Grand Prix de l'Urbanisme en 2015.

Comment (re)vient le Goût du paysage ?
de 18h30 à 19h30

C'est la question que propose Alexandre Chemetoff à Henri Bava et Michel Desvigne. Tous les trois formés à l'École du Paysage, dans le Potager du Roi, ils y furent tour à tour étudiants et enseignants. Ils ont pris goût au paysage, en suivant des chemins qui les entraînent apparemment loin de l'art des jardins et de la campagne cultivée. Celle-ci est cependant, pour chacun d'eux, une ressource et un repère. Tous trois ont reçu successivement le Grand Prix de l'Urbanisme. Ils nous diront pourquoi, quelque chemin que l'on prenne, on en revient toujours à l'agriculture.

Henri Bava est paysagiste, cofondateur de l'Agence Ter, créée en 1989 avec ses associés Michel Hössler et Olivier Philippe. Ils abordent dans ces projets la fabrication de la ville et du territoire à partir du paysage, dans une démarche collective à dimension internationale pour construire des écosystèmes territoriaux et des milieux vivants en ville. Henri Bava enseigne à l'École nationale supérieure de paysage de Versailles et crée l'institut Ville et Paysage à l'université de Karlsruhe, en Allemagne. Président de la Fédération Française du Paysage depuis 1996, il a reçu le Grand Prix National du Paysage en 2007 et le grand Prix National de l'Urbanisme en 2018 avec l'agence Ter.

Michel Desvigne est paysagiste et urbaniste. Formé à l'École nationale supérieure de paysage de Versailles, puis pensionnaire à la Villa Médicis, il mène des recherches sur le paysage. Ses réalisations font l'objet de nombreuses publications et d'expositions nationales ou internationales. Il a enseigné dans plusieurs universités d'architecture à travers le monde, notamment à Harvard. Il a reçu la Médaille de l'Académie d'Architecture en 2000 et le Grand Prix de l'Urbanisme en 2011.

Samedi 4 mai 2019

Transmettre
avec **Jacques Coulon**
et **Jean-Pierre Clarac**

Alexandre Chemetoff rencontre Jacques Coulon et Jean-Pierre Clarac dans les allées du Potager du Roi, dans la section du paysage et de l'art des jardins de l'École d'Horticulture. Guidés par Michel Corajoud, ils visitent ensemble l'Espagne rurale et ses étendues cultivées. Jacques Coulon, formé aux Beaux-Arts, se destinait à la peinture avant de prendre goût au paysage. Pour Jean-Pierre Clarac, baigné dès son enfance dans la pépinière familiale, le monde vivant n'avait pas de secrets. « L'artiste » et « le paysan », réunis dans cette école par un destin commun, avaient décidé de faire alliance. En s'aidant l'un l'autre, ils devinrent tous deux paysagistes. Ils nous racontent comment ils ont appris un art fait d'expériences et de reconnaissances, de repérages et de découvertes, de coups d'œil et de tours de main, échappant aux certitudes et à la division des savoirs. Ils nous parlent de transmission mais aussi d'héritages…

Jacques Coulon est paysagiste. Engagé dans le projet de paysage depuis le début des années 70, Jacques Coulon travaille avec Linda Leblanc depuis 1983. La transversalité essentielle de leur démarche est accompagnée du désir de repousser les limites des «champs» du paysage. Il a publié avec Linda Leblanc *Paysages* aux éditions du Moniteur en 1993 et *Intuition/Intention* en 2009. Il a enseigné à l'École nationale supérieure de paysage de Versailles de 1977 à 1998, ainsi qu'au cycle d'urbanisme de Sciences-Po à Paris, de 1998 à 2008.

Jean-Pierre Clarac est paysagiste. Il étudie à l'École nationale supérieure d'horticulture de Versailles, pour y apprendre l'art des jardins et plus particulièrement l'aménagement des espaces non bâtis, entre 1969 et 1972. À la sortie de l'École, il rejoint le Centre National d'Étude du Paysage, pour confronter, à l'échelle du territoire, la sensibilité paysagère à la réalité socio-économique des territoires en mutation. Parallèlement à son activité libérale, il enseigne à l'École nationale supérieure de paysage de Marseille où il est professeur. Il est aussi paysagiste conseil de l'État depuis 1994.

Dimanche 5 mai 2019

Le retour à la terre ou retour sur Terre
avec **Jean-Christophe Bailly**
et **Rémi Janin**

Jean-Christophe Bailly est écrivain et Rémi Janin est paysagiste, agriculteur et enseignant. Ils se sont rencontrés à l'École de la nature et du paysage, à Blois, où l'un fut professeur et l'autre étudiant. Ils ont chacun suivi leur chemin et arpenté d'autres paysages, mais ils ont gardé l'un pour l'autre une estime réciproque. À partir de la ferme de Vernand, où ils se retrouvent parfois, ils viennent au Potager parler d'agriculture vivrière, de la séparation des villes et des territoires qui les nourrissent. Ils parlent du dépaysement, condition sans doute nécessaire pour que le retour à la terre soit un retour sur Terre…

Jean-Christophe Bailly est écrivain. Il est auteur de nombreux livres aux genres très divers, à l'exception du roman. Récits, poésie, théâtre et surtout essais, sans compter de nombreuses préfaces et articles de revues. Après avoir longtemps travaillé dans l'édition, il a enseigné de 1997 à 2015 à l'École de la nature et du paysage, à Blois. Derniers ouvrages parus : *Passer, définir, connecter, infinir* (Dialogue avec Ph. Roux, Argol, 2015), *L'Ineffacé* (Imec, 2016), *Saisir* (quatre aventures galloises) et *Un arbre en mai* (Seuil, 2018), *Tuiles détachées* (Bourgois, 2018).

Rémi Janin est paysagiste, agriculteur et enseignant à l'École d'architecture de Clermont-Ferrand. Il a fondé avec son frère Pierre Janin, architecte, l'agence Fabriques Architectures Paysages, travaillant essentiellement sur des problématiques liées à l'espace rural et à la question agricole. Ils ont été lauréats des Albums des Jeunes Architectes et Paysagistes en 2010, du Palmarès des Jeunes Urbanistes en 2014 et du Prix Spécial du Grand Prix National du Paysage en 2016. L'agence est en partie basée sur la ferme d'élevage de Vernand. Il en reprend l'exploitation en 2017, à la suite de sa mère Isabelle Janin. Dans cette ferme familiale, située dans le nord du département de la Loire, on pratique une agriculture biologique depuis 1992 et la vente directe depuis 1989. Rémi Janin est l'auteur du livre *La ville agricole* publié aux éditions Openfield en 2017.

Dimanche 12 mai 2019

Économie du paysage cultivé
avec **Matthieu Calame**
et **Yann Moulier Boutang**

L'un est ingénieur agronome, l'autre économiste. L'un nous donne à comprendre l'agroécologie alternative conciliant les activités humaines et les ressources planétaires, l'autre, nous conduit vers une économie solidaire, où à la manière des abeilles pollinisatrices, chaque individu crée de la valeur. L'un comme l'autre, observateurs critiques de nos évolutions, de nos tourments et de nos errements, ouvrent des portes du bien commun. Ensemble ils observent les mutations du monde agricole et, visitant les portraits des paysans-producteurs exposés, parcourent le temps écoulé depuis la création de la Section du paysage et de l'art des jardins, le 5 décembre 1945 par un décret du général de Gaulle. Depuis l'après-guerre, la révolution agricole des Trente Glorieuses, la modernisation et l'industrialisation de l'agriculture, ils regardent la manière dont notre civilisation urbaine considère les campagnes. Allant de « la fourchette à la fourche », ils proposent un nouveau contrat social associant le territoire des villes à celui des campagnes…

Matthieu Calame est ingénieur agronome. Il est directeur de la Fondation pour le progrès de l'homme (FPH). Il a été responsable pendant dix ans de la conversion et de la gestion de la Ferme de la Bergerie vers l'agriculture biologique. Également président de l'Institut technique de l'agriculture biologique (ITAB) pendant trois ans, il a participé à ce titre à la négociation sur les programmes de recherche agronomique au profit de l'agriculture biologique. Il a publié, aux Éditions Charles Léopold Mayer, *Comprendre l'agroécologie* en 2016, *Lettre ouverte aux scientistes* en 2011, *La Tourmente alimentaire* en 2008 et *Une agriculture pour le XXIe siècle* en 2007.

Yann Moulier Boutang est philosophe, sociologue, socio-économiste et professeur émérite en sciences de l'économie. Invité dans les universités aux États-Unis, (SUNY Binghamton), Brésil (UFRJ), ENSAPM (Paris), l'ENSCI (Paris) et l'École supérieure d'art et design de Saint-Étienne, il a enseigné l'économie politique à l'Université de technologie de Compiègne (UTC- Université de Sorbonne Alliance) et l'UTSEUS (Shanghai University). Il dirige la revue *Multitudes* depuis 2000 et a publié les ouvrages *Le capitalisme cognitif* (2007), *L'abeille et l'économiste* (2010). Depuis 2018, il préside le comité scientifique consultatif de l'IHETN (Institut des hautes études de la transition numérique).

Dimanche 19 mai 2019

Courances va nourrir Paris, « Western »
avec **Valentine de Ganay**
et **Bruno Saillet**

Jean-Louis de Ganay, son père, faisait partie des céréaliers qui produisaient cent quintaux de blé à l'hectare et plus. Comprenant que cette politique productiviste le menait dans une impasse, il avait, à la fin de sa vie, encouragé sa fille, Valentine, à prendre une autre direction plus attentive aux équilibres du monde vivant. Valentine de Ganay et ses cousins décidèrent de reprendre en main les terres pour concrétiser l'idée d'une agriculture biologique et paysagère. Bruno Saillet, professeur de Valentine dans la formation agricole qu'elle a suivie pour reprendre l'exploitation d'une partie des terres du domaine, est devenu chef de culture à Courances. Valentine et Bruno viennent ensemble, depuis la plaine de Courances et de Fleury-en-Bière, raconter comment ils ont pris le chemin d'une agriculture de conservation. L'ambition de « nourrir Paris », revendiquée par Valentine de Ganay dans un texte manifeste publié dans la revue Jardins, est-elle vraiment démesurée?

Valentine de Ganay est écrivaine et agricultrice. Elle est une des propriétaires du château de Courances. Valentine De Ganay mène depuis cinq ans un nouveau projet agricole et maraîcher entre le parc de Courances et celui de Fleury : convertir une plaine de 500 hectares à l'agriculture biologique. Elle bouscule les cultures locales pour faire passer la sienne, faite d'agroforesterie, de conservation des sols, de paysage, de littérature et d'audace. Elle a dirigé avec Laurent Le Bon l'ouvrage collectif Courances chez Flammarion en 2003. Elle a publié également *Les mots de Paris* et *Les mots du XVIIIe* en 1996, *Aristo ?* en 2013 et *Courances va nourrir Paris...* dans la revue Jardins en 2014.

Bruno Saillet est ingénieur des techniques agricole de l'École de Dijon. Il a été agriculteur pendant vingt-cinq ans, entraîneur d'un club de natation et entraineur sportif en milieu scolaire. En 1999, il suit une formation adulte pour devenir ingénieur. De 2001 à 2018, il travaille sur divers postes au ministère en charge de l'Agriculture, dont huit années à la Bergerie nationale de Rambouillet. Il est maintenant chef de cultures au domaine de Courances.

Dimanche 26 mai 2019

Un triangle fertile
avec **Alice Le Roy**
et **Robert Levesque**

Alice Le Roy a publié l'été dernier dans le journal *Le Monde* un article sur le triangle de Gonesse. Elle déclarait notamment : « L'État modernisateur utilise toujours le même argument : il n'y a rien ! Sur les cartes routières aussi, le sol agricole est le seul espace représenté en blanc, comme un vide qui ne demanderait qu'à être rempli. « L'invisibilisation » des sols ne date pas d'hier. C'est une longue histoire qui accompagne la révolution industrielle et les rêves de toute puissance technicienne. » Avec Robert Levesque, ingénieur agronome spécialiste des questions foncières, Alice Le Roy vient au Potager nous dire pourquoi « Les terres de Gonesse ne sont ni une page blanche ni un socle inerte, mais bien un substrat vivant et fertile. »

Alice Le Roy est journaliste et enseignante. Elle enseigne l'écologie urbaine à l'IUT de Bobigny (Paris 13) et à Sciences Po, après avoir été conseillère à la mairie de Paris sur les questions d'environnement, de 2001 à 2010. Elle est co-auteur du film documentaire *Écologie, ces catastrophes qui changèrent le monde* (2009) et du livre Jardins partagés – utopie, écologie, conseils pratiques, aux éditions Terre Vivante. Elle a publié un article *Que pèsent les champs face à des rêves de bâtisseur ?* sur le projet du Triangle de Gonesse dans Le Monde du 27 juillet 2018.

Robert Levesque est ingénieur agronome de l'Institut national agronomique Paris-Grignon (AgroParisTech). Spécialiste des questions foncières, il a été directeur du bureau d'études de la Fédération nationale des SAFER, expert auprès du Conseil économique et social pour le *rapport sur la Maîtrise foncière, clé du développement rural* (2005). Il a publié de nombreux articles dans les revues scientifiques. Il est président d'AGTER (association pour l'Amélioration de la Gouvernance de la Terre, de l'Eau et des Ressources Naturelles). Il est l'auteur de *Terre Nourricière* (L'Harmattan, 2011) et de *Terres et Humanité, la voie de l'Écolocène* (L'Harmattan, 2016).

Dimanche 2 juin 2019

Urbanisme agricole
avec **Anne-Sylvie Bruel**,
Christophe Delmar,
Olivier Durand
et **Simon Lacourt**

Anne-Sylvie Bruel et **Christophe Delmar** sont paysagistes. Avec Olivier Durand, agriculteur et maraîcher, ils imaginent, à Nantes, un urbanisme qui laisse vraiment une place à l'agriculture. Ils ont invité Simon Lacourt, jeune paysagiste avec qui ils engagent une conversation. Anne-Sylvie explique leur démarche : « Il s'agit bien ici de révéler la fertilité des sols pour conserver les meilleurs pour l'agriculture, d'utiliser le sens de la pente d'écoulement des eaux de ruissellement qui serviront aussi à arroser les nouvelles parcelles agricoles et d'habiter de façon différente le long du ruisseau ou entre les murs de schiste gris des anciennes tenues. » Christophe Delmar poursuit, et dit, en guise de conclusion provisoire : « Nous pensons que les qualités premières, particulières, des territoires sont encore présentes, partout. Il suffit de les reconnaître, de les réactiver, de les modifier, de les compléter, de les réparer parfois, pour que tout se remette en place pour permettre d'unir, de réunir les choses aujourd'hui séparées sur les territoires, et ainsi d'entrevoir leurs transformations dans leurs diversités. »

Anne-Sylvie Bruel et Christophe Delmar sont paysagistes et urbanistes.

A l'issu de leurs études à l'École nationale supérieure de paysage de Versailles. Anne-Sylvie Bruel et Christophe Delmar créent ensemble à Paris, en 1989, l'Atelier de Paysages Bruel-Delmar. L'un et l'autre enseignent à l'ENSP de Versailles, à l'École d'Architecture de la Ville et des Territoires et dans d'autres établissements. Ils transmettent ainsi la valeur qu'ils accordent aux territoires. Après de premières réponses sur des sites extrêmes où l'intervention des paysagistes s'apparente parfois à du sauvetage, l'Atelier de Paysages Bruel-Delmar travaille désormais dans la durée sur des projets de transformations urbaines où le territoire révélé et retrouvé tisse des liens avec de nouveaux aménagements.

Olivier Durand est ingénieur agronome et maraîcher urbain et périurbain. Agriculteur, il développe un lien de territoires grâce à ses productions légumières. Sur les quais de l'île de Nantes, le Potager de la Cantine crée un îlot végétal productif qui interpelle l'urbain. Dans sa ferme, les techniques de production se réinventent entre traditions et expériences croisées lors de ses nombreux voyages légumiers en Afrique, Thaïlande, Bolivie et Japon. Une cinquantaine d'espèces y sont cultivées qui constituent près de 300 variétés.

Simon Lacourt est paysagiste et géographe. Après plusieurs années passées dans un bureau d'études de maîtrise d'œuvre où il prend en charge des projets d'espace public, il se lance avec son associé dans la création de Caudex, agence de paysage et dynamiques territoriales. Accroché au terrain, il développe avec Caudex ses connaissances des dynamiques agricoles et forestières comme composantes majeures dans la formation du grand paysage. Il débute en 2018 une thèse au LAREP, laboratoire de recherche de l'ENSP de Versailles, à propos de la place de l'arbre productif dans le projet de paysage comme outil de la transition territoriale. Une réflexion sur l'hybridation nécessaire des pratiques et des acteurs pour l'aménagement des territoires de demain.

Dimanche 9 juin 2019

La terre
avec **Marc Dufumier**
et **Catherine Darrot**

Marc Dufumier est ingénieur agronome. Ayant parcouru le monde, il nous dit tranquillement mais fermement que l'agriculture industrielle est dans une impasse. Le choix d'une agriculture de conservation, d'une agriculture vivante et respectueuse des équilibres et de la biodiversité, n'est pas une lubie de quelques écologistes illuminés mais une nécessité vitale pour tous ceux qui habitent la Terre. Les pratiques de l'agro-industrie, encore majoritaires, sont remises en cause et vivent leurs dernières années. Les territoires et leurs singularités, les paysages et leurs variétés sont une ressource précieuse qui nous est indispensable.

Catherine Darrot est ingénieure agronome. Elle mène un travail à l'échelle d'une ville qui entretient avec son territoire des liens étroits, Rennes. Comment les rats des villes et les rats des champs construisent-ils ensemble leur avenir ? Comment les villes dialoguent-elles avec les campagnes qui les jouxtent pour dessiner un nouvel équilibre territorial et politique ?
Ils se rencontrent au Potager du Roi, lieu de production, d'expérimentation, d'acclimatation et de transmission, pour y engager une conversation située…

Marc Dufumier, agroéconomiste, est professeur honoraire d'AgroParisTech. Il est spécialiste des systèmes agraires et de leur évolution, ainsi que de l'étude de l'impact des politiques et des projets de développement sur leur dynamique. Il a mené de nombreuses recherches et missions d'expertises dans plusieurs pays en voie de développement. Il a été membre du Conseil stratégique de l'agriculture et de l'agro-industrie durables (CSAAD) du ministère de l'Agriculture, de la Pêche et du Développement rural, et fait partie du conseil scientifique de la Fondation Nicolas Hulot (FNH).

Catherine Darrot est maître de conférences en sociologie rurale à Agrocampus Ouest de Rennes. Elle s'intéresse aux différentes formes de relocalisation de notre alimentation qui sont en cours dans les pays occidentaux. Elle est coordinatrice pour les quatre régions du Grand Ouest du projet de recherche FRUGAL (Formes urbaines et gouvernance alimentaire).

Dimanche 16 juin 2019

Le goût des légumes d'Île-de-France
avec **Laurent Berrurier** et
Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani

Laurent Berrurier est maraîcher. Il cultive les légumes oubliés de l'Île-de-France, de l'asperge d'Argenteuil au pissenlit de Montmagny… Il a écrit sur les pages d'un cahier d'écolier la liste de ces noms qui nous renvoient à des lieux et des terroirs, associés à des saveurs et des savoirs. Il prépare avec soin des légumes qu'il nous fait goûter dans le Jardin des Suisses avec ses amis et complices cuisiniers. Mais il vient au Potager du Roi avec un autre cuisinier, Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani. Ensemble, en ce début du mois de juin, allant du jardin à l'assiette, ils diront à leur manière quel est le goût de leurs productions et comment les accommoder.

Sur 10 hectares à Neuville-sur-Oise (Val d'Oise), il cultive 200 variétés de légumes, dont 33 variétés de choux. **Laurent Berrurier** cultive tous les légumes oubliés d'Île-de-France : le chou de Pontoise, l'asperge d'Argenteuil, le pissenlit de Montmagny, le poireau de Gennevilliers, le chou de Gennevilliers, l'épinard de Rueil, la blette de Paris, l'oignon blanc de Vaugirard… Il est l'un des agriculteurs franciliens qui fournissent le cuisinier étoilé Yannick Alléno.

Diplômé de l'école Tecomah, **Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani** a commencé la cuisine en 2006, en tant que commis au Gordon Ramsay du Trianon Palace à Versailles. En 2011, devenu sous-chef du chef Simone Zanoni, il rejoint l'équipe de Yannick Alléno à l'hôtel Meurice pendant 18 mois. Il prend alors une place de sous-chef au Cobéa, restaurant parisien étoilé, et continue de faire ses armes durant deux ans sous la tutelle de Philippe Belissent. Après 10 ans, il décide d'ouvrir son propre restaurant avec le soutien de son père, lui aussi restaurateur d'origine Corse. En 2015, la *Table du 11* voit le jour à Versailles. Très vite, il remporte le titre de Tremplin Le Chef 2015, celui de «Jeunes talents Gault & Millau 2016», et la même année, sa première étoile au guide Michelin. Il est également à la tête du Bistrot du 11, d'une cave, et bientôt d'un potager de 1000m².

Dimanche 23 juin 2019

Fourmes, formes, formages
avec **Dominique Marchais** et
Nicolas Boulard

Dominique Marchais vient de la campagne. Passant par la campagne, il va vers elle, nous entraînant dans son sillage en nous invitant à penser autrement notre environnement et à envisager notre avenir d'un œil neuf. *Le temps des grâces* qu'il réalisa en 2011 et plus récemment *Nul homme n'est une île* sont des témoignages de son intérêt et sans doute de sa passion pour les grandes et les petites cultures.
Pour parler du goût du paysage, Dominique Marchais a pensé à Nicolas Boulard. Ils viennent dans le Potager, où la recherche du beau est indissociable de celle du bon. Ensemble, ils parlent de formes, celles du paysage comme celles qui sont à l'origine du mot fromage, déformation d'un ancien formage dont l'italien « formaggio » conserve le souvenir intact…
Le 10ème chapitre de la Confrérie « Specific Cheeses » est annoncé. Après avoir discouru sur le paysage, il convient de le parcourir en faisant le tour du Potager, avant le soir.

Dominique Marchais est réalisateur. Ancien critique de cinéma aux *Inrockuptibles*, il a réalisé *Lenz échappé* en 2003, court métrage librement adapté de la nouvelle de Georg Büchner. Depuis plusieurs années, il travaille sur les relations entre paysage et politique à travers la forme du cinéma documentaire : *Le temps des grâces*, état des lieux de la situation agricole en France (sortie en salle en 2010), *La ligne de partage des eaux* (sortie en salle en 2014) et *Nul homme n'est une île* (avril 2018).

Nicolas Boulard est artiste. Depuis 2002, après ses études à l'École supérieure des arts décoratifs de Strasbourg, il développe une pratique artistique qui puise ses principales sources d'inspiration dans les produits des terroirs. Son travail pointe de fait des problématiques sociétales dont l'actualité ne se conjugue jamais au passé, telle que la définition d'un territoire, d'une identité et de ses limites. Si l'artiste cultive volontiers les incursions dans des domaines a priori étrangers à la culture artistique, son exploration de la viticulture ou, plus récemment, du monde des fromages, le renvoie régulièrement à des références majeures de l'art du XXe siècle dont nombre de ses œuvres se font l'écho. Son travail artistique a été présenté dans plusieurs expositions dans les FRAC Champagne Ardenne, Alsace, Aquitaine, au MOMA de San Francisco, au musée de l'Objet à Blois.

Dimanche 30 juin 2019

Culture de l'Île-de-France
avec **Jean-Michel Roy**
et **Sébastien Marot**

Jean-Michel Roy est un spécialiste des cultures de l'Île-de-France. Il connaît les productions, leur géographie et leur histoire. Il sait lire le dessous des cartes et en particulier de celles dressées par l'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme de la Région Île-de-France, où la campagne cultivée n'est plus une tache blanche. Sébastien Marot, visiteur attentif et curieux, parcourt le monde pour observer l'émergence de nouveaux modes de vie. Il confronte d'anciennes cultures, celles des paysages nourriciers, à l'histoire d'une jeune discipline, l'urbanisme. L'agriculture, qui a dessiné la forme du territoire particulièrement fertile de l'Île-de-France, retrouverait-elle toute sa place dans un urbanisme qui associerait vraiment villes et campagnes ?

Jean-Michel Roy est historien spécialiste du monde rural. Il a fait une thèse de doctorat sur le commerce alimentaire et l'espace urbain. Il s'est beaucoup intéressé au territoire de la banlieue jusqu'au XIXe siècle et il est un spécialiste de l'histoire économique et sociale, en particulier du monde rural. Il est aujourd'hui consultant en histoire agricole.

Sébastien Marot est philosophe. Il est enseignant en histoire du paysage et de l'environnement à l'École nationale supérieure d'architecture de la ville & des territoires à Marne-la-Vallée, et professeur invité à l'École polytechnique fédérale de Lausanne. Fondateur et, de 1995 à 2003, rédacteur en chef de la revue Le Visiteur, il est aujourd'hui directeur éditorial de la revue Marnes : documents d'architecture. L'Académie d'architecture lui a décerné la médaille de l'Analyse architecturale en 2004, et le prix de la thèse et de la recherche en architecture en 2010. Il a notamment publié L'Art de la mémoire, le territoire et l'architecture (éditions de la Villette, 2010)

Dimanche 7 juillet 2019

Bonnes et mauvaises herbes
avec **Gilles Clément**
et **Claude Figureau**

Gilles Clément va de par le vaste monde depuis son jardin, dans une entreprise de reconnaissance de son infinie diversité. Il a changé l'art des jardins et bien d'avantage, inventant un nouveau langage. Claude Figureau est un précieux compagnon de visites et de découvertes. Avec lui, une friche devient un univers foisonnant, le paysage d'un pré nous livre des secrets insoupçonnés et le sol chaotique d'un site bombardé se transforme en une nouvelle Amazonie.
Ils se connaissent, et savent l'un et l'autre reconnaître les bonnes et les mauvaises herbes. Sans les confondre et sans chercher à détruire les unes pour laisser aux autres le champ libre. Allant herborisant le long des chemins et des fossés, ils viennent dire en quoi les herbes bonnes et mauvaises sont nécessaires et utiles.

Gilles Clément est ingénieur horticole, paysagiste, jardinier, écrivain. Ses travaux s'articulent autour des concepts de jardin en mouvement, de jardin planétaire et de tiers paysage. Parmi ses réalisations figurent les jardins de l'abbaye de Valloires, le domaine du Rayol, le jardin de l'ENS de Lyon et, en région parisienne, les jardins du musée du Quai Branly et de l'Arche de la Défense. Il enseigne à l'École nationale supérieure de paysage de Versailles et au Collège de France. Gilles Clément a publié notamment *Le jardin en mouvement* (1991), *Les Libres Jardins de Gilles Clément* (1997), *Le Jardin planétaire* (1999) et *Manifeste du tiers paysage* (2004). Il a obtenu le Grand Prix du Paysage en 1998.

Claude Figureau est botaniste et psychosociologie. Ingénieur DPE en horticulture, il a effectué l'essentiel de sa carrière à Nantes. Il l'a achevée comme directeur de l'un des plus prestigieux jardins botaniques de France : le Jardin botanique de Nantes.

Samedi 13 juillet 2019

Natures de vins
avec **Patrice Bersac**, **Éric Bazard**,
Bruno Schueller
et des vignerons natures

Patrice Bersac plante des vignes sur les coteaux qui dominent le fleuve, non loin de Nogent-sur-Seine, avec son ami et complice Jean-Michel Bourgoin. Éric Bazard est aménageur, il dirige la SPL des Deux Rives à Strasbourg et préside aux destinées du Club Ville et Aménagement. Il a une passion pour les produits de la terre. Pour lui, le paysage a vraiment du goût. À la recherche de saveurs authentiques, il a rencontré, chemin faisant, Bruno Schueller et d'autres vignerons natures. Ils viennent chacun de leurs terroirs à Versailles, et avant que les feux d'artifices ne commencent, ils raconteront, sans doute, l'histoire du chant des oiseaux et d'autres récits, nous entraînant sur les chemins d'une campagne sans artifices, intelligente, vivante et savoureuse.

Patrice Bersac est ingénieur, formateur, fondateur et président de deux syndicats viticoles pour les nouveaux territoires viticoles (SYVIF et SYVINO). Ingénieur des Arts et Métiers, il mène une carrière au ministère de la Défense puis dans la haute fonction publique à Paris. Il fait son premier vin dans Paris en 1993. Il crée l'association des Vignerons franciliens réunis (VFR) en 2000. Il est conseiller du président de la Confédération française des vins de pays et, depuis 2011, travaille à plein temps les VFR, SYVIF et SYVINO où il prépare la renaissance d'une viticulture professionnelle en Île-de-France et un renouveau des vignes patrimoniales pour la France.

Éric Bazard est architecte et urbaniste. Il est directeur général de la SPL des Deux Rives à Strasbourg depuis 2014. Il a été élu président du Club Ville Aménagement en 2018. Il a consacré toute sa carrière à l'aménagement public, d'abord à Lyon pour la création de la Cité Internationale, à Marseille, où il rejoint l'EPA Euroméditerranée, à Saint-Étienne au sein son Établissement Public d'Aménagement et maintenant à Strasbourg.

Bruno Schueller est un vigneron qui produit des vins natures oxydatifs en Alsace. Sa cave est située sur la commune de Husseren-les-Châteaux où il cultive un domaine de 10 hectares. Bruno Schueller est surtout connu pour ses pinots noirs au style nature. Il est à la tête du domaine Gérard Schueller Père & Fils depuis ses 18 ans.

Tous nos remerciements vont à Lynn Simon-Charguereau et à Erwan Simon qui nous ont ouvert les portes de la maison de Turny et celles des archives Jacques Simon.
Notre gratitude va à Claire Corajoud qui nous a ouvert les dossiers de l'association Atelier Michel Corajoud et nous a guidé dans les choix et la lecture des documents.
Que Sébastien Chambre qui a mis son engagement et les compétences de l'IAU-IdF au service des campagnes et des villes d'Île-de-France reçoive ici la marque de notre reconnaissance.

Que tous les paysans producteurs qui se sont prêtés au jeu, partageant avec nous leur goût du paysage, soient, ici, chaleureusement remerciés. En ouvrant les portes de leurs domaines et en prenant la parole, ils ont donné aux paysages des voix et des visages.

Biennale d'architecture et de paysage

Maîtrise d'ouvrage
Région Île-de-France

Commissariat général
François de Mazières

Manifestation *Le goût du paysage*

Maîtrise d'ouvrage déléguée
École nationale supérieure de paysage
Directeur
Vincent Piveteau
Commissariat
Alexandre Chemetoff

Organisation
Double Éléphant
Arnauld Duboys Fresney
Antoine de Roux
Ariane Doublet
Gilberte Tsaï

Réalisation du journal
Conception éditoriale :
Alexandre Chemetoff
Maquette :
Double éléphant
Loïk Blanvillain
Elisabeth Duboys Fresney
Corrections orthographiques :
Catherina Catsaros
Antoine de Roux
Photographies :
Arnauld Duboys Fresney
Impression :
ADM print
Loïc Maiche
Cédric Schorno

Exposition
Loïk Blanvillain
Jean Chabot
Elisabeth Duboys Fresney
Louis Duboys Fresney
Hanna Sorsa
Photographies et vidéos :
Antoine de Roux
Arnauld Duboys Fresney
avec la participation de :
Matthieu Beutter
IAU :
Laure de Biasi
Sophie Foulard
Cécile Mauclair
Laëtitia Pigato
IGN :
Jean-Philippe Gagnard
Jean-Yves Lascaux
Erik Parisot
Tirages :
Laboratoire Traphot
Pierre-François Benedetti
Jean-Claude Douchin
Michel Protat

Le goût du paysage

au Potager du Roi à l'École nationale supérieure de paysage du 3 mai au 13 juillet 2019

Horaires d'ouverture :
En semaine de 12h00 à 19h00 pour la visite des installations et expositions
Pendant les « 12+1 » journées-événements :
de 9h30 à 20h00 (le vendredi 3 et le samedi 4 mai, les dimanches du 5 mai au 7 juillet, et le samedi 13 juillet, le lundi étant jour de fermeture hebdomadaire)
Fermeture de la billetterie à 18h30
Fermeture de l'exposition à 19h00

Droits d'entrée dans le Potager et conditions tarifaires :
Tarif unique : 4€

Pass *Le goût du paysage* :
les 12+1 journées- événements : 10€

bap!
Biennale d'architecture et de paysage
ile de France

Les éditions du bureau des paysages
ISBN 978-2-9568420-0-2
prix de vente : 2€