

Jardins historiques de Saint-Loup



Dans le domaine du château de Saint-Loup – 50 hectares longeant le Thouet dans les Deux-Sèvres – Charles-Henri de Bartillat est en train de reconstituer des jardins historiques, qui compteront bientôt parmi les plus beaux de France

Par J.-J. Clémens Photos Marc Deneyer

Charles-Henri de Bartillat se donne cinq ans pour réhabiliter le potager de son château, à Saint-Loup, d'après les plans et relevés des plantations détaillés de 1745. Ce potager ornamental, qui s'étend face au château sur 217 m de long et 73 m de large, est une pièce majeure du domaine parce qu'il est structuré selon les principes de La Quintinie, directeur des jardins fruitiers et potagers de Louis XIV. Cinq ans, c'est justement le temps que mit Jean-Baptiste de La Quintinie (1624-1688) pour créer le Potager du roi à Versailles sur le terrain marécageux que lui avait désigné le monarque.

Charentais d'origine, né à Chabanais, étudiant en droit à Poitiers, La Quintinie fut quelque temps avocat à Paris jusqu'à ce qu'il découvre l'art des jardins en Italie et décide alors de se consacrer entièrement à l'horticulture. Son premier jardin, pour Jean Tambonneau, président à la Cour des comptes, fut vite remarqué par les grands du royaume, qui lui passèrent commande : Colbert, le prince de Condé, la Grande Mademoiselle, le surintendant Fouquet et, enfin, le Roi-Soleil. Il fit faire de grands progrès à l'horticulture et son ouvrage intitulé *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers* (publié après sa mort, en 1690, par son fils) fut réédité plusieurs fois jusqu'en 1857 et traduit en anglais. Signalons que l'École nationale supérieure du paysage de Versailles, qui a pour cadre le Potager du roi, prépare une édition critique de cet ouvrage introuvable depuis longtemps.

Si La Quintinie continue d'inspirer Saint-Loup, c'est grâce à un concours de circonstances. Tout d'abord, la passion exclusive du maître des lieux pour son domaine qui s'organise autour du château construit au XVII^e siècle par les Gouffier, seigneurs d'Oiron, selon les conceptions architecturales de Philibert Delorme. Devenu proprié-



taire du château en 1990, Charles-Henri de Bartillat a choisi d'abandonner son métier d'avocat international à Paris pour lui consacrer toute son énergie, et tous ses deniers. Châtelain-jardinier, il cultive ici sa philosophie : «*Habiter, c'est servir.*» Noble dessein guidé par la devise familiale, «*Transit fama nisi renoventur labores*», qu'il traduit ainsi : «*La renommée passe si les œuvres ne la renouvellent.*»

Ce «renouvellement» peut se concrétiser grâce aux Archives départementales des Deux-Sèvres qui conservent de nombreux plans et inventaires établis aux ^{xvii}e et ^{xviii}e siècles sur les jardins de Saint-Loup. Disposer d'une telle documentation est un fait rarissime. Les inventaires les plus précis et les plus complets de 1745 et

1748 permettent une reconstitution à l'identique. L'architecte en chef des monuments historiques, François Jeanneau, a proposé la reconstitution du potager suivant les plans et relevés de 1745.

D'autre part, la structure du potager a été conservée. C'est un espace clos encaissé d'environ un mètre et délimité par de hauts murs, destinés à créer une sorte de micro-climat. Sur son pourtour, des allées en terrasse conduisent au pré et au quinconce d'ormes (à replanter). Cette longue parcelle est bordée d'un côté par le Thouet, de l'autre par le canal qui conduit, avec sa double allée de marronniers, au pavillon ^{xviii}e (complètement restauré). Rive droite du canal, l'allée longe le jardin aux fleurs, l'orangerie, le pigeon-

Pour faire vivre Saint-Loup et poursuivre la restauration, le propriétaire ouvre les jardins à la visite, loue l'orangerie pour des réceptions, mariages, séminaires, etc. Il a aussi installé un tivolî pour accueillir 400 personnes. Des chambres d'hôtes ont été aménagées dans le château.

nier, la ménagerie et le verger – au-delà duquel on pénètre dans le bois. La restauration de l'orangerie (xvii^e siècle) est maintenant achevée, et avec talent par des entreprises locales. La collection d'agrumes, qui passe l'hiver en Corse, s'enrichit peu à peu et compte des espèces rares comme le mandarinier Cléopâtre. Des caisses en fonte et chêne, identiques à celles de Versailles, et des vases d'Anduze ont été fabriqués spécialement pour Saint-Loup. Le modèle de vase est tiré d'une gravure représentant Louis XIV en train de faire visiter ses jardins. De même, les bancs ont été copiés sur un dessin de Fragonard. Le verger est maintenant planté de 400 arbres fruitiers de 75 variétés anciennes.

Le domaine, auquel Charles-Henri de Bartillat a permis de retrouver son intégralité en rachetant des terres, est classé monument historique de-

un travail scientifique et historique, souligne Charles-Henri de Bartillat. Nos recherches portent sur les plans et inventaires mais aussi sur l'énorme correspondance, à toutes les époques, entre les intendants du château et les propriétaires – des fermiers généraux qui vivaient à Paris. Ces gens, qui avaient le souci de la beauté, étaient très exigeants, d'où cette correspondance très fournie. Ce travail n'est pas terminé, c'est pourquoi nous avons planté des légumes étonnants, comme le fenouil bronze, qui ne sont pas répertoriés sur les plans mais signalés dans la correspondance. Cela dit, comme les jardiniers pratiquaient l'assolement triennal, il n'est pas possible d'identifier tous les légumes cultivés dans le potager en se fondant sur les données d'une seule année.»

La recherche sur les fruitiers – la plus difficile – a été confiée à Eric Dumont, pépiniériste installé



Le canal qui conduit au petit pavillon du xviii^e siècle et l'orangerie.

puis 1993 – classement précieux pour obtenir le soutien du ministère de la Culture, de la Région Poitou-Charentes, du Département des Deux-Sèvres et de l'Union européenne, qui a conféré le titre de projet pilote européen à la restauration des jardins de Saint-Loup.

Depuis 1998, tous les efforts sont concentrés sur le potager. Au xviii^e siècle, il était composé de 15 carrés et de 6 rectangles, chacun étant délimité par des plantes aromatiques et des arbres fruitiers. Le long des murs poussaient des arbres fruitiers en espalier. L'inventaire de 1736 en recense 648, dont 78 variétés de poiriers. Cette reconstitution exige des recherches approfondies, notamment pour retrouver ces poiriers aux noms si savoureux : Bézi de l'Echasserie, Royal d'hiver, Cuisse-Madame, Beau-Présent, Belgram panaché, Bon Chrétien musqué, Cassolette, La Jalousie, Marquise. «*C'est*



dans l'Aube, spécialiste des arbres fruitiers anciens. Il est issu d'une famille qui compte quatorze générations de pépiniéristes. Son aïeul avait commencé sous Henri IV. Il a mené des recherches dans toute l'Europe pour retrouver les variétés mentionnées dans le potager, dans le verger et dans le jardin de l'orangerie.

Reste à remonter les murs du potager – lourd investissement – afin de planter les fruitiers en espaliers et à installer un réseau souterrain d'arrosage automatique. Charles-Henri de Bartillat se plaît à rêver : «*L'arrosage combiné à un éclairage permettrait de créer un spectacle poétique.*» Et pour parachever cette restauration, il souhaite créer une académie du jardin, à visée scientifique et technique, culturelle et touristique. ■

Tél. 05 49 64 81 73
Site Internet : www.chateaudesaint-loup.com/