



Potager du château de Barbirey-sur-Ouche en Bourgogne.

saisons, le potager de Valmer est un conservatoire de légumes rares et oubliés, parmi lesquels la poire de terre, une sorte de topinambour qui se cuisine comme une pomme de terre ou la *Mertensia maritima*, plante au goût d'huître. Aux divers légumes, s'ajoutent des fleurs comestibles (comme les hémérocalles, les bourraches) et, depuis 2014, une collection ampélographique de cépages du Val de Loire et raisins de table, comprenant en totalité neuf cépages blancs et neuf rouges.

Autre grand conservatoire, celui du château de la Bourdaisière, dédié à la tomate. Plus de sept cents variétés constituent cette collection unique au monde créée en 1992 par Louis Albert de Broglie et labellisée par le CCVS. Pour le propriétaire, « le potager doit être un lieu laboratoire, un lieu de recherche et de culture de la diversité végétale dans un souci de partage et de bien-être. La corrélation entre alimentation et santé impose la culture de cette biodiversité et la recherche sur les qualités et les nutriments propres à chaque variété. » Les premières variétés plantées par le propriétaire conservent une place particulière dans son cœur : ainsi, « la Zapotek

*Pleated, la Corrogo du Sénégal, l'Erika d'Australie, la Japonese Striped, m'ont fait voyager et m'ont inspiré. »* Il nous mentionne par ailleurs d'autres variétés singulières : « comme la tomate du voyageur qui se grignote par quartier sans que le reste du fruit ne s'abîme, la Verna orange qui se consomme comme une mangue, la Belle Bacchante, une tomate couleur bleue de Tom Wagner ». Le chef jardinier Nicolas Toutain veille sur près d'un hectare de culture, qui s'enrichit continuellement grâce à des échanges entre des collectionneurs et des passionnés, ainsi qu'au travail du *Tomatoe Lab*. Chaque année a lieu, au château de la Bourdaisière, le Festival de la tomate qui fait découvrir aux 5 000 à 8 000 visiteurs qui y participent la diversité de ce fruit qui commença à être consommé par les Français au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Enfin, le potager du domaine de la Grange Prévôté aménagé en 2006 – l'un des plus grands de l'Île-de-France – est un conservatoire dédié à la culture de variétés typiques d'Île-de-France, méconnue et en voie de disparition. Situé à l'emplacement historique de celui du XVIII<sup>e</sup> siècle, le potager actuel s'étend sur

1,5 hectare (dont 5 000 m<sup>2</sup> cultivés). Il reprend un tracé classique et régulier fait de parcelles de différentes dimensions, articulées autour d'un ancien puits. Un recensement réalisé en 2012 par le Centre régional de ressources génétiques d'Île-de-France, installé sur le site même du domaine, avait fait état de 4 000 fruits, légumes et céréales créés dans la région, disparus ou toujours existants. Le domaine de La Grange s'attache ainsi à mettre en valeur le plus grand nombre possible de ces spécimens, comme le navet demi-long de Croissy, les tomates Gloire de Versailles, les haricots fins de Bagnolet... et à préserver cette grande diversité variétale.