

ARBORICULTURE AU XVII^e SIÈCLE

Enquête sur un art des jardins utile en abbaye

INTRODUCTION

L'enclos monacal de l'abbaye Saint-Georges à Saint-Martin-de-Boscherville, propriété départementale, est constitué de bâtis classés au titre des Monuments historiques et d'un jardin recréé à partir des années 1990. L'abbaye est surtout connue pour la qualité architecturale de l'ancienne église abbatiale, devenue église paroissiale, et propriété de la commune, inondant l'enclos de son ombre et sa lumière.

La salle capitulaire de l'abbaye est devenue propriété du Département de la Seine-Maritime alors Seine-Inférieure dès 1823. Cet achat s'inscrit dans la dynamique de création de la Commission Départementale des Antiquités en 1818 par le Comte de Kergariou, alors préfet de Seine-Inférieure et passionné de vieilles pierres.

L'ensemble de l'abbaye a fait l'objet de divers classements au titre des Monuments historiques de 1840 à 1875.

À la suite de l'acquisition de l'ancienne exploitation agricole par le Département, un important chantier de fouilles est confié à Jacques Le Maho et Nicolas Wasylszyn dans les années 1980, qui mettent au jour de nombreux vestiges archéologiques. La protection sera alors étendue par l'inscription du 27 novembre 1987, aux parcelles cadastrales avec ces vestiges, puis à la totalité des aménagements des anciens jardins, avec leur clôture, comprenant

les murs de soutènement des terrasses et les constructions annexes, le puits, la citerne et la conduite voûtée. Le jardin se dessine alors dans ces vestiges bâtis et traces archéologiques, notamment son axe principal.

La restauration du bâtiment conventuel et la mise en valeur de leurs abords ont été confiées à Dominique Moufle, architecte en chef des Monuments historiques en charge de ce site jusqu'en 2005. Pour la restitution du jardin, il s'appuie sur ces vestiges et sur deux états illustrés du jardin : celui de 1683 d'après une gravure du Monasticon Gallicanum et l'aquarelle du collectionneur Gaignières du début du XVIII^e siècle. Cette époque est celle de la transformation majeure de l'abbaye sous l'impulsion de la Congrégation bénédictine de Saint Maur, fondée en 1618.

Cette restitution par Dominique Moufle est aussi influencée par d'incontournables références historiques du XVII^e siècle comme celle des jardins de Versailles de Louis XIV.

Marie-Laure SUCRÉ

Directrice des jardins de l'abbaye Saint-Georges
Commissaire d'exposition



Après plus de 30 ans, le jardin et surtout les arbres fruitiers nécessitent un remplacement partiel. Il est utile à cette occasion d'approfondir la question de l'art de l'arboriculture et des jardins au XVII^e siècle dans ce jardin d'abbaye et dans ce territoire de la vallée de la Seine.

La recherche documentaire pour cette exposition a été menée avec l'appui de bénévoles de l'ATAR (Association Touristique de l'Abbaye Romane) que je remercie pour leur collaboration, Sandrine Farrugio, Christian Antonin, Jean-Paul Richter, Bruno Cartel, avec une pensée particulière pour Patrick Jeannes, décédé en 2024.

ARBORICULTURE AU XVII^e SIÈCLE

Enquête sur un art des jardins utile en abbaye



AVANT-PROPOS

Suivant l'éternel cycle des saisons, nos jardins se couvrent puis se découvrent de leur robe verdoyante. À l'abbaye Saint-Georges, ils furent restitués à partir de deux iconographies datant du XVII^e et du début du XVIII^e siècle. L'exposition Arboriculture au XVII^e siècle les présente.

Recréer un jardin, au-delà de l'aventure esthétique, est l'occasion de retracer son histoire d'expérimentations, de transmissions, d'améliorations, son origine monastique et de souligner sa vocation initiale de nourrir et soigner la communauté.

Confronté à la perte ou la maladie de fruitiers, le Département de la Seine-Maritime a souhaité en savoir plus sur l'arboriculture à l'époque de référence des jardins. Ce travail de collecte d'informations, de recherches et de propositions devait être partagé avec le plus grand nombre. C'est l'une des belles raisons d'être de cette exposition fondée sur des ouvrages scientifiques, des actions inspirantes de personnalités, des découvertes saisissantes transmises pour que l'air du temps soit plus agréable.

Lors de ce parcours, vous y découvrirez notamment l'abbé Legendre, curé d'Hénouville – commune limitrophe de Saint-Martin-de-Boscherville –, contrôleur des jardins fruitiers de Louis XIII et personnalité locale qui gagnerait à être aussi connue dans l'histoire des jardins que son homologue sous Louis XIV, Jean-Baptiste de La Quintinie.

La localisation des jardins dans la Vallée des fruits et cette recherche ont conforté la proposition de faire de l'arboriculture dans les jardins de l'abbaye Saint-Georges, un projet d'excellence à faire connaître aux visiteurs.

Un second volet d'exposition, prévu dans les années à venir, permettra de mieux définir les évolutions progressives du jardin et les projets nécessaires pour créer un dialogue entre les savoir-faire du XVII^e siècle et ceux d'aujourd'hui.

Il y a dans un jardin plusieurs chemins. L'un d'entre eux mène vers l'ataraxie, un autre libère du quotidien par une flânerie effectuée seul, en famille ou entre amis, un autre élève par la conscience que le vivant est fragile mais aussi généreux pour celui qui le respecte et l'écoute. Tous vous amèneront, à quelques moments, à parcourir les allées des jardins de l'abbaye Saint-Georges.

Bertrand BELLANGER

Président du Département de la Seine-Maritime

UNE CERTAINE IDÉE DU MOINE JARDINIER



Clarus Hybernorum regione FIACRIVS horti
Exigui cultor, prodigiosa facit.

18

Dum signat fossam, in fossā multa insilit arbos:
Dum sedet in saxo, saxū abit in Cathedram.

▲ **Saint Fiacre**

Par Sadeler, Raphaël (l'Ancien), Anvers

Vers 1628 et 1632 / Estampe / Petit Palais, musée des Beaux-arts de la Ville de Paris

▼ **Chapiteau de la nef de l'abbatiale de Mozac
dit du maraudeur dans la vigne (XII^e siècle).**

Face droite du chapiteau : ici le maraudeur.



LES JARDINS DE L'ABBAYE SAINT-GEORGES AU XVII^e SIÈCLE



Un jardin monastique : utilité, spiritualité

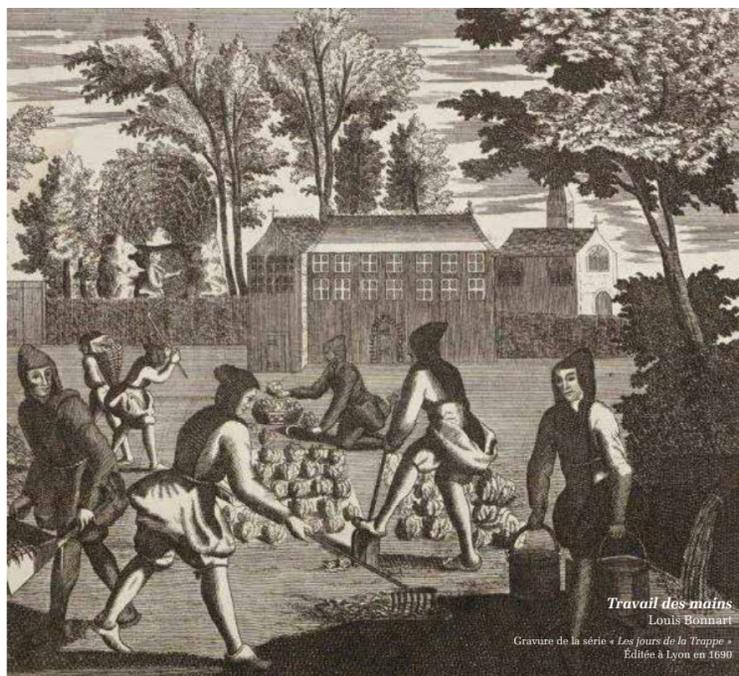
Le jardin est un lieu incontournable de la vie monastique, d'abord parce qu'il est utile. Il nourrit, soigne et fournit les fleurs pour décorer l'autel et l'église. Il répond également à une conception spirituelle, symbolique rendant compte du rapport qu'entretient la vie monacale et la nature. On y observe des constantes depuis le Moyen Âge comme les carrés potagers dessinant des croix.

Dans le plan de Saint-Gall ci-dessus, du début du IX^e siècle, représentant un complexe monastique bénédictin complet, on peut y voir déjà la présence de pommiers, poiriers, pruniers, néfliers, lauriers, châtaigniers, pêchers, noisetiers et amandiers. Les fruits, les légumes et céréales, constituent la base de l'alimentation de la population modeste et de celle des moines bénédictins.

Certains ecclésiastiques, particulièrement dans les abbayes, ont joué un rôle important dans l'expérimentation de nouvelles techniques de jardinage. Ils pouvaient œuvrer avec la patience nécessaire, à l'acclimatation, et la sélection des arbres fruitiers ou au greffage.

L'arboriculture au cœur d'un jardin monastique n'est que rarement représenté alors que le jardin dans la vie monastique est un lieu d'apprentissage de l'humilité et de charité.

Au XVIII^e siècle, l'enclos du monastère des Carmélites ci-dessous s'étendait jusqu'à la porte de Paris. On y trouvait des jardins, des vergers, des potagers et des ermitages (comme celui du tableau ci-dessous). Notre regard est attiré par la scène de cueillette au deuxième plan.



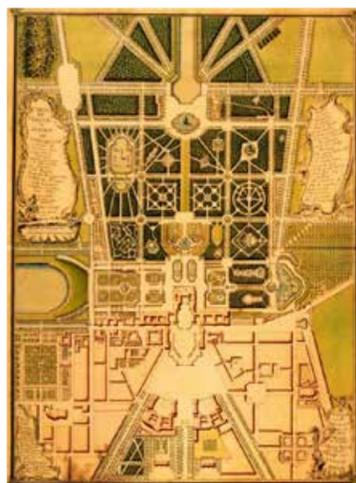
Travail des mains
Louis Bonnart
Gravure de la série « Les jours de la Trappe »
Éditée à Lyon en 1690

Un jardin monastique : techniques et botaniques, sous influence de son époque

La vie monacale bien que recluse n'est pourtant pas hors du monde. L'abbaye Saint-Georges est rattachée en 1659 à l'ordre bénédictin de Saint-Maur fondé en 1618 avec l'approbation de Louis XIII.

Les abbayes mauristes sont gérées par des abbés commendataires (nommés par décision du Roi). Il s'agit d'érudits qui ne résident pas localement tout en percevant un revenu de l'abbaye. Ils étudient et côtoient des lieux majeurs où se développe l'art des jardins.

Dans la continuité de la transformation des jardins à la Renaissance et sous l'influence de l'époque baroque et classique s'élaborent les jardins à la Française qui influencent la transformation des jardins mauristes au XVII^e siècle dont ceux de l'abbaye Saint-Georges.



Un jardin à la française

« Le jardin à la française est géométrique et symétrique parce qu'il est conceptuel, c'est-à-dire régi par l'Idée. Ce n'est plus ici l'Éden biblique qui sert de modèle implicite au jardinier, c'est le domaine d'Akademos où Platon enseignait la supériorité de l'un sur le multiple au nom d'une conception idéaliste du « cosmos ».

Il est tout platonicien, notre bon Boyceau de La Barauderie, quand il privilégie la vue « de haut » sur le jardin, propice à saisir la « bonne correspondance qui est entre les parties » et source d'un « plaisir » réputé supérieur à celui que « baillent les parcelles » chacune dans son autonomie. »

Patrick Dandrey (MSRC),
Université Paris-Sorbonne, le 28/04/2020

Nous avons souhaité rechercher ce que pouvait être l'arboriculture dans les jardins de l'abbaye Saint-Georges au XVII^e siècle.



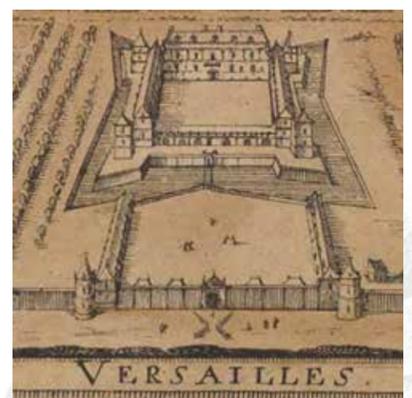
Les carmélites au jardin
Charles Guillot
École française du XVIII^e siècle,
Dépôt Carmel de Molgeron,
Musée d'art et d'histoire Paul Euhard - Saint-Denis,
Cliché : I. Andréani.



LA PLACE IMPORTANTE DES JARDINS DANS LE PARIS DU MILIEU DU XVII^e SIÈCLE



Plan de Paris de 1652
Jacques Comboust (1618-1668)
Source site internet « Gallica »



LE JARDIN ET L'ARBORICULTURE AU XVII^e SIÈCLE



Les ouvrages traitent de façon détaillée de l'arboriculture au XVII^e siècle

C'est à partir de la deuxième moitié du XVII^e siècle que se développent les traités sur l'arboriculture parmi lesquels les ouvrages les plus importants :

- **1638** | *Traité du jardinage* selon les saisons de Jacques Boyceau de la Barauderie. Il est le jardinier de Marie de Médicis et à l'origine de la création du jardin du Luxembourg.
- **1651** | *Le jardinier François* de Nicolas de Bonnefons.
- **1652** | *La manière de cultiver les arbres fruitiers* de l'abbé Legendre.

On peut lire dans la préface « Jamais on ne travailla tant après cette plus noble et plus agréable partie de l'Agriculture que l'on fait depuis quelques temps. Il n'y a personne qui ne parle de fruitiers ; il n'y a que ceux qui n'ont point de terre qui ne plante point ; et cela même ne laissent pas d'en discourir, et de se divertir en voyant les fruits et les arbres bien tenus dans les jardins des autres ».

- **1665** | *Instructions pour les arbres fruitiers*. 1665 de Nicolas de Bonnefons.
- **1667** | *L'abrégé des bons fruits* de Merlet.
- **1671** | *Le Jardinier royal Arnaud d'Andilly*, qui enseigne la manière de planter, cultiver & dresser toutes sortes d'arbres. Avec une méthode pour bien greffer tout fruits à noyau.
- **1677** | *Le jardinier Royal Abbé Gobelin*, manière de planter, cultiver et dresser toutes sortes d'arbres, bien greffer tout fruits à noyau. Ensemble le moyen de faire pépinières, et élever des arbres pour espaliers contrespaliers, buissons, et toutes sortes d'autres arbres fruitiers.
- **1690** | *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* Jean-Baptiste de La Quintinie, avec un traité de la culture des orangers, suivi de quelques réflexions sur l'agriculture...

L'art des jardins au XVII^e siècle : le goût des élites

Dès la Renaissance, les demeures nobles sont moins fortifiées. Ainsi, se développe en France, sous l'influence italienne, l'art des jardins beaux et utiles.

L'art des jardins se développe notamment influencé par des jardins royaux des Médicis de Louis XIII et Louis XIV. La plantation d'arbres fruitiers s'épanouit alors également dans des jardins de notables. Florent Quellier dans son ouvrage « *des fruits et des hommes ou l'arboriculture fruitière en Île de France vers 1600 à vers 1800* » y expose comment l'arboriculture fruitière est un fait de curiosité et de distinction sociale.

Cette noblesse présumée du fruit est en continuité avec l'idée répandue au Moyen Âge catégorisant les productions du jardin qui poussent dans le sol, au bas peuple, les bulbes comestibles, aux gentilhommes, les plantes et les fruits.

Le XVII^e siècle est celui d'un véritable engouement voire même de compétition pour cultiver et échanger les greffons.

Le Lectier procureur du Roi d'Orléans sous le règne de Louis XIII, dans un catalogue imprimé en 1628, recense sur 36 pages, 257 poiriers, 75 pommiers, 10 figuiers, 12 agrumes et 9 arbres portant fruit avec cette conclusion :

« Je prie tous ceux qui auront des fruits exquis... de m'en donner avis, afin que je puisse avoir des greffes en échanges... ».

Le premier ouvrage emblématique de l'art des jardins à la naissance de ce siècle est le traité de l'agronome Olivier de Serres publié en 1600 : *Théâtre de l'agriculture et ménage des champs*. Cet homme, au savoir-faire agricole, plantera 3000 pruniers à la demande de Henri IV. Cet ouvrage embrasse de façon très large tout le savoir-faire vivrier : labourage des terres à grain, culture de la vigne, poulailier, de l'eau et du bois, sans oublier avec poésie toute la délicatesse et la noblesse des fruits.



Louis, enfant roi, en 1611 par Frans Pourbus Le Jeune (palais Pitti)

La présence de l'abbé Legendre, curé d'Hérouville commune limitrophe de Saint-Martin-de-Boscherville, nous conforte dans la légitimité du site à renforcer son lien avec l'histoire l'arboriculture.



Introduction étonnante qui dédie ce livre aux Dames.



LES FRUITS OU L'ART DE LA GOURMANDISE AU XVII^e SIÈCLE



Histoire naturelle et morale
des îles Antilles de l'Amérique
Rochfort, Chartes de 1706-1710

Le sucre et l'art des confitures en Normandie

Le développement de la production de sucre au XVII^e siècle permet de nouveaux usages pour la transformation et conservation des fruits. La canne à sucre est connue des occidentaux dès le XI^e siècle. Ce sont les Portugais qui introduisent sa culture au début XVI^e siècle sur les terres du Nouveau Monde, puis les Français s'en saisissent sur le territoire des « petites Antilles »

À l'occasion de la mise en valeur de la découverte de céramique de raffinage : pain, marteau et pince à sucre, une conférence est organisée par le centre de recherches archéologiques et historiques de Normandie à l'hôtel des Sociétés savantes de Rouen animée par Patricia Moitrel. Dans son exposé, elle souligne que « dès le XVI^e siècle, le sucre de canne est acheté par les marchands de Rouen, importé du Maroc et du Brésil ». Ces nombreuses raffineries de sucre étaient soutenues par Colbert (ministre de Louis XIV).

Marie-Noëlle de Gary, en 2011 dans son article « Et le premier citron à Rouen fut confit » indique que le sucre est aussi importé des Antilles et en révèle l'importance économique pour la ville.

« Rouen au XVII^e siècle est l'un des ports où arrive le sucre brut provenant des Antilles. Ce commerce et l'activité de raffinage vont prendre un essor considérable au XVII^e siècle et contribuer au développement économique de la ville. Cette même activité se développe dans les ports de Bordeaux, Marseille, Dieppe, Nantes et Orléans et le sucre devient un produit de consommation cher mais abondant. C'est alors que l'utilisation du sucre pour préparer la confiserie et les fruits va se développer et donner naissance à un véritable art. »

Dans un bulletin de la société Histoire de la pharmacie de mai 1926, Georges Duboscq résume un article de GA Le Roy 1 « annales des falsifications et des fraudes » sur le fameux sucre de pommes de Rouen et relate « que les échevins Rouennais offraient des repas de confitures et des sucreries comme ces chariots en sucre qui tentaient si vivement la gourmandise de Louis XIII. »

S'agissant du fameux sucre de pommes, il était alors fabriqué à partir de reinettes du pays de Caux mais aussi 1/3 de sucre et quelques adjonctions comme le santal citrin et l'ambre à la mode au XVII^e siècle. Celui-ci, ayant des vertus supposées pour guérir les flux de ventre et la mélancolie, est passé des officines des pharmaciens aux ateliers des confiseurs.



L'art de dresser les fruits sur la table /
Musée national de Stockholm

Du côté de la gastronomie au XVII^e siècle

L'ouvrage de référence est *Le Cuisinier François* de François Pierre de La Varenne publié en 1651. Il fut très contesté dans la seconde moitié du siècle parce qu'il mélangeait le sucré et le salé.

« Les fruits apparaissent comme la production de la nature les plus agréables à la vue dans les jardins et les plus délicieuses au goût... Parmi les fruits à noyau, seuls les abricots suscitaient quelques réticences. D'un goût et d'une odeur agréable, on jugeait leur abus dangereux pour la santé : pas assez mûrs, ils étaient acides ; trop, ils devenaient pâteux. En revanche, ils permettaient de réaliser la meilleure confiture qui fût. »

(Stéphane Castelluccio, « L'art de la gastronomie à Paris au XVII^e siècle », art de la gastronomie à Paris au XVII^e siècle. In: Versalia. Revue de la Société des Amis de Versailles, n°14, 2011 page 37)

Les fruits à pépins étaient considérés comme supérieurs à ceux à noyau, car s'ils arrivent plus tard dans la saison, ils durent plus longtemps. Les variétés étaient bien plus nombreuses que celles actuellement vendues sur les marchés. Ainsi, pour les poires, les hommes du XVII^e siècle avaient une prédilection pour la beurrée, la bergamote ou la cuisson-madame, considérées plus fondantes. Ils mettaient en second lieu celles à la chair cassante, comme la bon-chrétien, la robine ou la casselette. Les pommes présentaient l'immense avantage d'être récoltées presque toute l'année et de se conserver longtemps. La calville, le fenouillet, la pendu-cour, l'api et la reinette avaient la préférence.

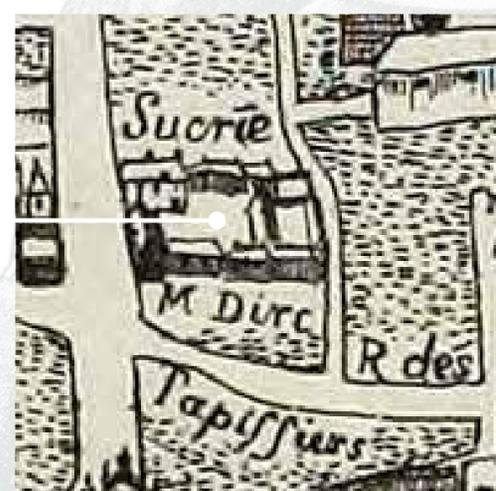
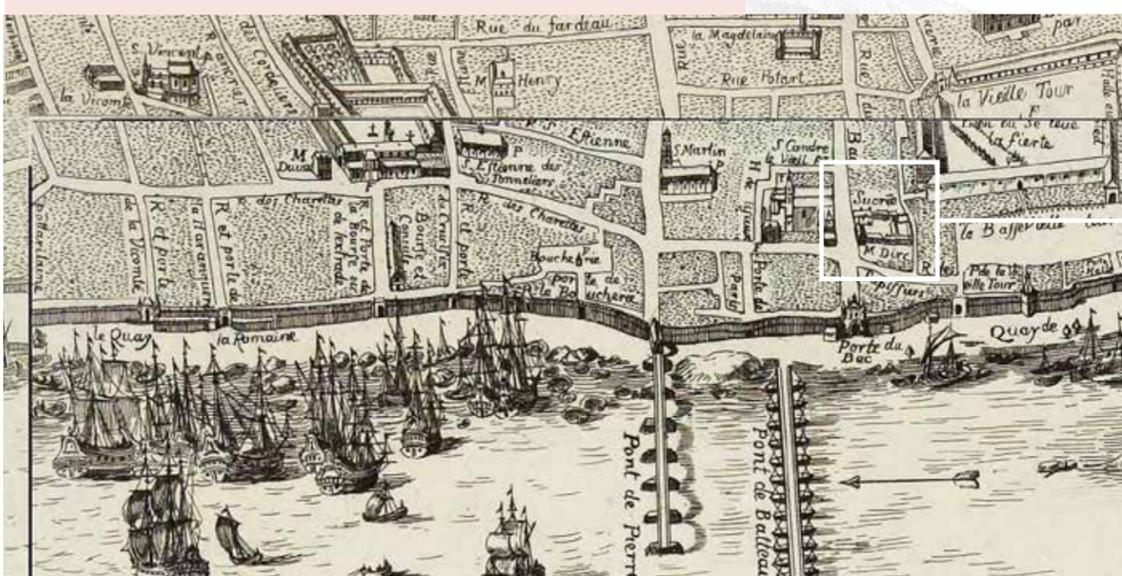
Les citrons, oranges, limons et bigarades aidaient à digérer. Leur jus était soit versé sur les viandes et les poissons au moment de servir, soit employé dans différentes sauces pour relever le goût et exciter l'appétit des convives...

Les grenades, les figues, les raisins et les mûres étaient également très appréciés. Les fruits secs comprenaient les noix, les noisettes ou avelines, les pistaches, les châtaignes et les amandes. Ces dernières étaient très employées pour la réalisation de potages et de blanc-manger, ainsi que de pâtisseries, comme les macarons ou les massepains... Les fruits étaient consommés frais, confits ou en « compotes », c'est-à-dire en confitures, car cuits avec du sucre afin d'assurer leur conservation. Les « confitures sèches » n'étaient autres que des pâtes de fruits.

L'évolution du goût et le commerce du sucre en alliance avec les fruits ont donné naissance, non loin de l'abbaye, au sucre de pomme de Rouen dont la tradition perdure jusqu'à aujourd'hui.



Huile sur toile Louvre Fruits et riche vaisselle sur une table, dit autrefois un dessert (Louvre)
Jan Davitz / Pays Bas. 1640 Heem



Plan de Rouen de 1655
Jacques COMBOUST (1618-1668)
Source site internet «Rolamagus»

LE GOÛT DE FRUITS AU XVII^e SIÈCLE



« Le Roi s'est réveillé à 3h30 du matin, gai, un peu endormi, il a pissé jaune. Une fois peigné, vêtu et botté, il a prié. Pour le petit-déjeuner, il a mangé des fraises au vin et au sucre en quantité, un peu de pain, le tout accompagné de vin clair coupé à l'eau. Il s'est rendu à l'église pour prier puis est monté à cheval pour se rendre à Castelnaud de Montmirail. Il est arrivé sur place un peu avant midi. Là, il a mangé des fraises au vin et au sucre en quantité, du riz au lait bouilli et quelques pois écosés avec un potage aux herbes ainsi que la moitié d'un artichaut au beurre, des cerises, quelques dragées de fenouil, un peu de pain et du vin clair coupé à l'eau. Il s'est fait installer de la paille sur laquelle il s'est couché pour sa sieste de deux heures, il a soupé à 17h45. Devinez ce qu'il a mangé ? Des fraises au vin et au sucre en quantité, un quart de laitue au sucre et au vinaigre, du lait d'amande et du pain. Des pois avec un potage et une tourte à la crème. Vous pensez que c'est terminé ? Et bien non, il a continué avec un esturgeon en pâté, 6 queues d'écrevisses au vinaigre et la moitié d'un artichaut bouilli à l'huile et au vinaigre, il a fini son repas par quelques fraises au vin et au sucre, des cerises confites et le glacis d'une tarte sèche. Tout cela accompagné par un peu de pain et le fameux vin clair coupé à l'eau. À 19h, il s'est promené puis a fait quelques combats à coups de prunes non mûres contre le Prince de Joinville ! »

Journal de la vie active du Roy Louis [XIII], par messire Jehan Heroard, Seigneur De Vaugrigneuse, son premier médecin;

S'il est ici question de fraises, de cerises confites, le goût des fruits s'étend à tant d'autres variétés. Comme l'analyse Florent Quellier dans son ouvrage *Des hommes et des fruits*, l'arboriculture devient au XVII^e siècle un signe distinctif d'une bonne éducation.

« Claude Mollet (dans son ouvrage *Théâtre des jardinages* publié en 1652) indique à ses lecteurs que Louis XIII « a pris plaisir (à la culture des arbres fruitiers) par plusieurs fois, et particulièrement en son parc de Fontaine-belleau (fontainebleau), auquel ce jardinier a planté, par l'ordre exprès de Sa Majesté, la quantité de sept mille pieds d'arbres fruitiers, tant à pépin qu'à noyau »

Les fruits sont au cœur de nombreuses expressions artistiques : théâtre, peintures...



Exemple avec Molière (1622-1673) qui s'amuse avec la comtesse d'Escarbagnas.



Nature morte au panier de poires, amandes et figes sur un entablement de bois
François Garnier (1600-1672)



Le fruit guérit aussi. Cette vertu médicinale du fruit en général se retrouve notamment dans l'ouvrage *Les premières œuvres anatomiques* de André du Laurens publié vers 1600, médecin de Catherine de Médicis puis de Henri IV, qui sur le chapitre sur les maladies mélancoliques propose de manger des fruits.

	Benevento 1651	Triquet 1653	Morlet 1667	La Quintinie 1690	Liger 247 1702	Gessil 1704	Le Berryan 248 1775
abricotier	02	02	03	03	03	03	09
cerisier	13	05	14	06	05	04	22
poirier	36	38	35	43	29	26	31
	7 %	20 %	11 %	11 %	13,5 %	22 %	15 %
poisier	300	93	143	177	183	54	86
	59 %	49 %	49 %	49 %	50 %	46 %	42 %
prunier	87	20	38	25	20	11	30
	17 %	10 %	11 %	11 %	11 %	10 %	12 %
total	73	29	59	42	45	19	25
	14 %	15 %	14 %	14 %	14 %	17 %	18 %
TOTAL	509	187	293	296	205	117	203

Comparatif page 65 de l'ouvrage Florent Quellier « Des fruits et des Hommes » de 2003

Arnaud d'Andilly régale la reine Anne d'Autriche de paniers de poires et de « pavies » ancien nom de pêches.

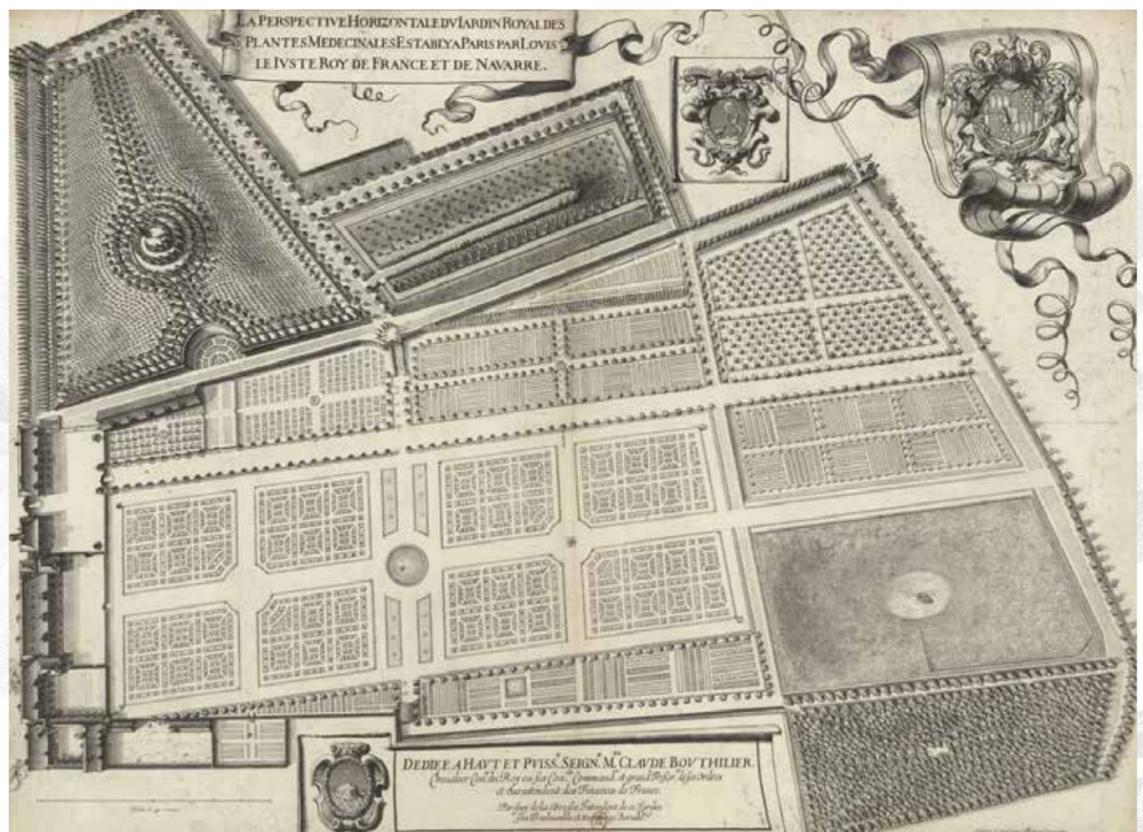
Sans nul doute à cette époque, la poire est le fruit des amateurs éclairés. La pomme est en retrait, rattrapée au XVIII^e siècle par la pêche, avec l'exemple du village de Montreuil et ses murs pour les palisiers en nombre.

C'est aussi la figue, fruit aujourd'hui peu répandue dans notre région et pourtant cultivée assurément à Paris, sa culture se pratiquant en espalier ou en caisse dans une figuerie.

Selon La Quintinie « la figue bien mûre étant à son goût le meilleur de tous les fruits qui jusqu'à présent sont à venus à sa connaissance, comme aussi est-elle en effet celui que la plupart des honnêtes gens trouvent le plus délicieux de tous ». C'était le fruit préféré de Louis XIV.

Parallèlement on délaisse des fruits « vulgairement commun » comme la prune et la cerise dont la culture en plein champs est à la portée de tous, ou presque...

Les fruits avaient au XVII^e siècle une place de choix, et la poire était sans doute celui le plus à la mode et le plus emblématique de l'arboriculture de ce siècle.



Legendre A. Bosse, Perspective du Jardin Royal des Plantes médicinales. Dessiné et gravé par Bosse en l'année 1641.

L'ABBÉ LEGENDRE CONTROLEUR DES JARDINS FRUITIERS DE LOUIS XIII ET CURE D'HÉNOUVILLE



L'abbé Antoine Legendre (1590-1665) fut en charge de la paroisse d'Hérouville commune limitrophe de Saint-Martin-de-Boscherville de 1622 jusqu'à sa mort en 1665 comme le rappelle la stèle funéraire dans le mur droit de l'église du village. On sait que peu de chose de ce curé, si ce n'est une amitié qu'il aurait nouée avec Thomas Corneille et Antoine Corneille.

Il est l'auteur d'un des ouvrages de références les plus anciens sur *La manière de cultiver les arbres fruitiers* qui fut édité en 1652 pour la première fois (en 125 exemplaires). Il reçut ce privilège par lettre patente du Roi Louis XIII.

Dans l'introduction de cet ouvrage adressé à Monsieur, il raconte le plaisir qu'il a eu à transmettre ses connaissances dans le cadre de conversations au jardin et toute sa réticence à l'écrire « les expériences » et qu'il le fait par amitié pour « Monsieur ».

« J'aime mieux m'abandonner entièrement à votre discrétion et avoir sujet de me plaindre de l'excès de votre amitié, que de vous donner l'occasion de me reprocher le défaut de la mienne ».



Légende: plan de la forêt de Roumare, 1665
Pierre de la Vigne, géomètre
Source site internet Gallica.

Il avait à peine vingt ans lorsqu'il fut nommé aumônier du roi et contrôleur des jardins fruitiers de sa Majesté, sans que l'on sache dans quelles circonstances exceptées les allusions dans son livre. Les registres d'Hérouville ne portent cette mention qu'en 1647.

« Je me souviens que dans ma jeunesse ma curiosité me portait à aller voir tous les jardins qui étaient en réputation. Je fréquentais tous ceux qui se piquaient d'avoir de beaux fruits, et qui voulaient passer pour habiles gens en cette matière ».

Pour des raisons obscures, Antoine Legendre doit s'éloigner de Paris et de la cour vers 1622. Il choisit logiquement de retourner en Normandie et de prendre possession de la cure d'Hérouville.

Il exerça dans le jardin de ce presbytère son apprentissage puis expertise pour le jardinage et l'arboriculture en particulier. L'abbé commendataire de l'abbaye Saint-Georges, Louis de Bassompierre (1610-1676) lui concéda en 1630 un droit de colombier.

L'engrais extrait des colombiers est précieux pour le jardin dont il recommande l'utilisation à plusieurs reprises dans son ouvrage. Chaque colombier peut contenir jusqu'à 2 à 3000 pigeons. Ceux-ci fournissent de la viande aux périodes délicates de l'année. Ils ont également l'avantage de se reproduire vite et fournissent chacun 2 à 3 kg d'engrais par an.

Après s'être approprié 8 arpents des terres royales de la forêt de Roumare pour notamment y planter des vignes, il fut condamné à une lourde amende.

Il fit valoir auprès de Louis XIII sa dévotion et le fait que cette terre rejoindrait celle de ces successeurs ecclésiastiques et non ses biens propres. Ce fut après la mort de Louis XIII en 1647, que Louis XIV signa la lettre patente (décision s'imposant à tous) sur la suppression de l'amende et la cession de cette propriété. Il y agrandit son champ de 27 arpents qu'il clôt de murailles. Il y décèda en 1665.

Plusieurs personnes lui contesteront la paternité de cet ouvrage. Tout d'abord La Quintinie qui laisse entendre dans son ouvrage « *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* » que, ce serait une œuvre collective. Lors de la réédition de celui-ci en 1716 ou Michel David laisse entendre qu'il a été écrit par Arnaud d'Andilly (1589-1674) son contemporain proche également de Louis XIII jusqu'à sa défaveur vers 1626.

Plusieurs analyses assurent que le style d'Andilly, le choix d'éditeur, l'absence de contradicteur du vivant des uns et des autres montrent que cela ne pouvait être lui et que ce serait bien l'œuvre de l'abbé Legendre.

Comme le propose Florent Quellier, cette polémique révèle l'importance que l'on accordait à cette époque à l'arboriculture qui était réservée à des petites noblesses ou bourgeoisie distinguée ce qui semble avoir été contesté à cet humble curé.

Dans sa préface, l'abbé Legendre explique qu'il s'agit de partager de ce qu'il a appris par une expérience de près de 50 ans en y donnant tout son temps et qu'il croyait le faire pour son divertissement.

« L'affection que l'on a prise une fois pour les arbres augmente toujours avec eux. Elle se fortifie dans les esprits bien réglés à proportion que les arbres jettent de fortes racines dans les bonnes terres ».

« Il n'y est rien de plus séant et de plus convenable à un véritable philosophe que de raisonner avec la terre, pour apprendre à bien raisonner avec les hommes et mieux encore avec la fois-même ».



De par la renommée de l'abbé Legendre liée à son ouvrage et la proximité de son jardin de l'abbaye, il est vraisemblable que l'arboriculture pratiquée par ce curé ait pu influencer celle qui a été mise en œuvre dans les jardins de l'abbaye Saint-Georges.



Dalle funéraire dans l'église d'Hérouville

L'ABBÉ LEGENDRE CONTRÔLEUR DES JARDINS FRUITIERS DE LOUIS XIII ET CURE D'HÉNOUVILLE

LE PRESBYTERE D'HÉNOUVILLE A TYRCIS

*Sur le bord d'un vallon flanqué de deux collines
Dont la beauté fait honte aux Montagnes voisines
La maison de TIMANDRE en situation*

*Des le premier abord l'entrée est magnifique,
La Porte en sa façon n'a rien qui soit rustique,
L'ouverture de front présente un Colombier,
Dont la fécondité prodigue son Gibier.*

*Après cette douceur, Et sortant de la Salle,
Pour voir les Raretés que le Jardin escale,
L'un dirait que les fleurs empruntent du Soleil
Le gracieux émail de cet Arc sous pareil,
Ou qu'elles ont dessein d'en offrir les figures,
Et de pourtraire au vif toutes ses bigarrures,
Tant la vivacité du divers Coloris
Forme naïvement les beautés de l'Iris.
Là l'on voit s'accorder Fluxus avecques Ponos,
La Poire pendre à l'arbre au pres de l'Anémone;
Mais l'on a de la peine à n'être pas surpris*

*De ce nombre infini de Tulipes de prix,
Dont le Parterre entier fait, au premier rencontre,
A l'œil du Curieux une superbe monstre.
La Rose cependant dispute avec l'aillet,
Le Lys passe en blancheur & la neige et le lait,
L'Iris, le Martagon, avec la Giroflée,
Que la trop grande ardeur n'a point encor brûlée,
Le Thym, la Marjolaine & l'odeur du Muguet;
Tout cela vous fournit de quoi faire un Bouquet.
Et, (pour mesler encor l'utile au délectable)
L'on y trouve de quoi s'occuper à la table.
L'on ne voit point ailleurs d'Asperge ou d'Artichaut,
Où la comparaison ne montre du défaut.*

*En sortant du Jardin, l'on entre dès la Porte
Dans l'admiration de l'innombrable forte
Des Curiosités qu'enferme un grand fruitier.
Entrant, à la main droite on découvre un Vuisier,
Dont l'eau, sans avoir pris d'un lieu plus haut sa course,
Dedans son propre fonds fort d'une vive source:
La Carpe et le Mulet, l'Anguille & le Barbeau,
Coulant innocemment leur vie au fonds de l'eau,
Sont prêts à la donner au jour d'une visite,
Quand TIMANDRE est surpris par des gens de mérite.
D'abord qu'on va parolstre, aussi tost le Plongeon
S'enfonce dedans l'eau, touché du moindre son,
Mais si vous surprenez la tremblante Serpelle,
Elle gagne soudain sa niche à tire d'aile;
Et la Tortue encor, dont l'œil est vigilant*

*De là s'offre à vos yeux une Barrière verte,
De qui la Balystrade aux gens d'honneur ouverte,
TIMANDRE, en son fruitier, leur partage à loisir,
Les divertissements auxquels il prend plaisir.
Là, la Pomme et la Poire, & la Guigne et la Prune,
D'une bonté de goût en ce lieu seul commune,
Font peine à bien juger quel est de meilleure eau,
Ou bien le fruit à pierre, ou le fruit au couteau.
Mais ainsi qu'au Jardin, en ce fruitier encore
L'on remarque d'accord souvent avecques vices,
Et l'on voit naître icy de toutes les couleurs,
Dans le nouveau Printemps, un million de fleurs,
Dont la confusion toute rare et diverse,
Joint à celles d'icy les Tulipes de Perse;
Et ces riches Bouquets sont si bien compassez
Qu'entre quatre pieds d'arbre ils se trouvent placez.*

*Icy l'ordre est gardé de la Mathématique:
Tant d'arbres en leur plant n'ont point de ligne oblique
Leurs pieds bien cultivez et leur bois clair et frais
Preuvent les soins du Maître et qu'il y fait des frais.*

*Pas à pas on se rend près d'une autre Barrière,
En façon, en couleur semblable à la première,
On de chaque côté la verdure du massif
Fait d'excellens Tapis de Charme et de Foufseau,
Mais cette Salle verte est bien plus accomplie,
Par les charmes puissans d'une Muse polie,*

*Les Collines par onde en forme de Sillons,
Les tours et les retours de l'agréable Seine
Qui coule enserpentant dans cette large pleine,
Les Vaisseaux qu'elle porte en son vaste Canal,
Son onde qui paroît un liquide Cristal,
Toutes ces Raretés presque inimaginables,
Et dont la vérité passe toutes les fables.
Sont les riches couleurs qui sur le naturel
Font en terre un rayon du séjour immortel.*

*L'œil peut admirer seul tant de perfections,
Et, d'autant que la vue est bien moins égarée,
L'estime qu'on en fait est bien plus affectée.
La Seine en divers lieux bat le pied des Rochers;
L'œil, en se promenant, découvre huit Clochers,
Dont les noms par hazard terminés tous en VILLE,
Semblent servir de ryme à celui d'HÉNOUVILLE.*

*C'est ainsi, cher TYRCIS, que vit le grand TIMANDRE,
Dont tu vois le Renom en tous lieux se répandre:
Loin du bruit de la Cour, vivant sous d'autres loix,
Sans perdre la faveur qu'il a près de nos Rois,
Il quitte pour un temps l'intrigue des affaires;
Pour goûter le bon heur des Pastres solitaires;
C'est ce qui ne fera partout, dans l'univers,
Publier hautement son mérite en ses vers.*

*Qui dessus une Porte a fait graver au net,
(Ou peut être Apollon lui-même) ce sonnet:*

*Vois à loisir ce lieu champêtre,
Les iours y coulent sans ennuy:
Tasche, si tu peux de cognoître
Tant d'herbes, de fleurs, & de fruits.*

*Ces animaux que tu poursuis;
Ces oyseaux que tu vois paroître,
Dans ce bel enclos sont réduits
Par les soins & l'art de son Maître.*

*Entre après la voûte au dehors,
Et, voyant avec quels efforts
La Nature à l'enuy le pare;*

*Demande à tes yeux enchantés,
S'il pouvoit, en un lieu plus rare,
Assembler tant de raretés.*

*Cette Porte en effet et deux grandes Croisées,
Cachent des nouveautés à peindre mal-afées.
Avant que les ouvrir, TIMANDRE prend le soin
De faire retourner ses hostes de plus loin.
Lors ouvrant les Chassis, l'on voit deux Perspectives
D'où les Prez, les Forests, les Montagnes, les Rives,
Les Boccages touffus, les Pentes, les Vallons,*

*Extrait d'un poème qui aurait été écrit
par Antoine Corneille, frère de Thomas Corneille
paru en 1642 dans lequel Timandre
pourrait être l'abbé Legendre*

JEAN-BAPTISTE DE LA QUINTINIE UN HOMME DE COUR ET DE JARDINS



Portrait de Jean-Baptiste de La Quintinie,
Gravure d'Abraham de Blois

Jean-Baptiste de La Quintinie naît en Charente le 1^{er} mars 1626 et meurt à Versailles le 11 novembre 1688. De formation en droit et philosophie, il est d'abord le précepteur du fils du président de la Chambre des comptes, Jean Tambonneau. Cette fonction va l'amener à voyager et notamment en Italie, où la beauté des jardins l'émerveille et l'oriente vers l'horticulture. Il se plonge dans la lecture des œuvres de deux agronomes historiques : *Naturalis Historia* (L'Histoire naturelle) de Plinius l'Ancien (1^{er} siècle), *Libri de re rustica* de Columelle (compilation de textes de plusieurs auteurs latins du 1^{er} siècle dont Varron & Caton l'Ancien, Columelle, Palladius et Ciceron, publié dès 1472 à Venise.), et met en œuvre ces premières réalisations dans le jardin de l'hôtel particulier de son employeur, Jean Tambonneau.

En 1661, il rejoint le château de Vaux-le-Vicomte à la demande de Nicolas Fouquet, surintendant des finances, pour gérer les jardins aux côtés d'autres experts parmi lesquels André Le Nôtre, au service des rois depuis 1635.

Le Nôtre, issu d'une famille de jardiniers, se forme dans les jardins des Tuileries et sera contrôleur général des bâtiments du roi à partir de 1657 et commence son travail de conception générale des jardins de Versailles à la demande Louis XIV dès 1662. La notoriété de ce travail a éclipsé les autres jardins notamment sous Louis XIII.

La Quintinie exercera dans de nombreux jardins, propriétés de la noblesse : Chantilly, Choisy-le-Roi, Rambouillet, et à Sceaux pour Colbert. À la suite de quoi, ce dernier, le recommande au roi Louis XIV. En 1670, le poste de « directeur des jardins fruitiers et potagers de toutes les maisons royales » est créé spécialement pour lui !

Car Louis XIV est gourmand de petits pois, mais aussi d'asperges, de figues, de poires ou de fraises. Il s'en fait envoyer par paniers quand il est en campagne.

De 1678 à 1683, La Quintinie travaille à la création du nouveau Potager du roi à Versailles, sur 9 ha situés sur un terrain marécageux appelé « l'étang puant » car Louis XIV exigeait qu'il soit installé à proximité de la résidence royale. La Quintinie perfectionne les techniques de culture et développe la recherche de différentes variétés pour produire : des fraises fin mars, des pois en avril, des figues en juin, des asperges et des laitues pommées en décembre. Pour les fruits, il prise lui aussi



particulièrement la Bon Chrétien d'hiver, une poire qui est envoyée comme cadeau aux amis du roi.

Il apprécie les poires bien plus que les pommes. Pour les figues, il construit une figuerie sur le modèle de l'Orangerie voisine : les arbres en caisse sont rentrés dans une serre lors de la mauvaise saison.

La Quintinie est nobli en 1687 par Louis XIV et meurt le 11 novembre 1688 à 62 ans.

La Quintinie synthétise son savoir-faire et son œuvre dans un ouvrage en deux tomes : *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, avec un traité des orangers. Il est publié de façon posthume en 1690 par l'un de ses fils.

Dans les premières pages et son épître au Roi, il écrit : « **On y trouvera de quoi apprendre cette partie du jardinage, qui joignant l'innocence au plaisir et à l'utilité donne les moyens assurés de faire d'agréables potagers et d'élever de bons fruits pour chaque saison de l'année...** »

Dans sa préface il indique le peu d'ouvrage pratique sur ce sujet mais reconnaît de « *beaucoup d'obligations... à quelques modernes...* » Nous sommes surtout redevables à quelques personnes



L'homme est visiblement très populaire de son temps comme le révèle le texte de Charles Perrault de l'Académie Française présenté dans l'exposition. Cet ouvrage n'a rien de commun dans la forme et le contenu avec celui de l'abbé Legendre qui se présente comme jardinier. Cette fois nous avons un concepteur de jardins fruitiers hors normes qui nécessite l'appui de jardiniers dont le recrutement nous fait aujourd'hui sourire :

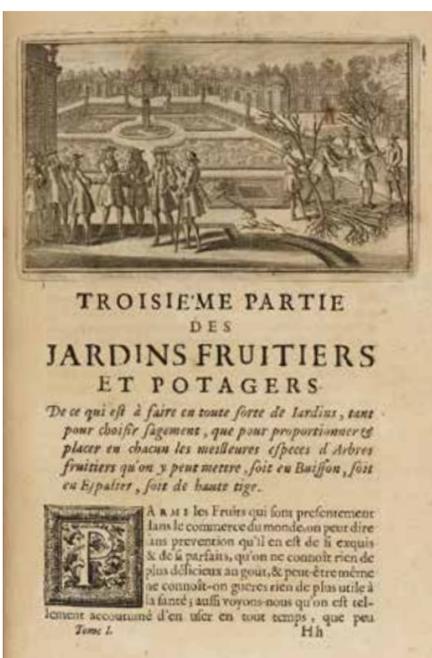
Ses conseils s'adressent à l'honnête homme qui souhaite engager un jardinier pour entretenir un potager et un fruitier. « Le choisir ni trop jeune, ni trop vieux 25 à 50 ans. La jeunesse est suspecte d'ignorance et de libertinage. La trop grande vieillesse de paresse ou d'infirmité... Qu'il ait sur le visage une grande apparence de bonne santé, que la taille et la démarche sentent l'homme robuste, vigoureux et dispos ».

Ch. 4 de son ouvrage ; 1^{ère} partie

éminentes qui, sous le nom et sur les mémoires du fameux curé d'Hénonville, ont si poliment écrit sur la culture des arbres fruitiers ». Nul doute qu'il s'agit en fait de l'ouvrage de l'abbé Legendre curé d'Hénonville dont à l'époque on le pense écrit par Arnaud d'Andilly.

La Quintinie s'inscrit bien dans la continuité de l'abbé Legendre et sa réalisation à Versailles est contemporaine à celle des jardins de l'abbaye. Toutefois la complexité de certaines cultures comme celles d'orangers ou figuiers en caisse n'ont vraisemblablement pas servi de référence pour le jardin de l'abbaye tenant compte des contraintes de rationalisation nécessaire à la bonne gestion de l'abbaye.

JEAN-BAPTISTE DE LA QUINTINIE UN HOMME DE COUR ET DE JARDINS



Illustrations dans l'ouvrage
« L'instruction des jardins fruitiers et potagers »
de La Quintinie

Louis XIV possédait de nombreuses résidences ou « maisons royales ». Un dénommé Marinier, commis des Bâtiments du Roi, en dressa le catalogue :

- Le château de Versailles et ses dépendances Trianon, Clagny,
- Le château de Saint-Germain-en-Laye et le Val,
- Le château de Marly,
- Le château de Fontainebleau,
- Le château de Chambord,
- Le Louvre et les Tuileries,
- Le château de Madrid,
- La Muette de Boulogne,
- Le château de Vincennes,
- Le château de Saint-Léger,
- Le château de Limours,
- Le château de Monceaux,
- Le château de Compiègne,
- Le château d'Amboise,
- Le château de Marimont,
- Le château et le domaine de Villers-Cotterêts,
- Le palais du Luxembourg,
- Le château de Meudon et ses dépendances acquis par Louis XIV après la mort de Louvois, soit une bonne vingtaine de châteaux ou de palais.



ET DE PLUS PRÈS DANS LES JARDINS DE L'ABBAYE DE L'ORDRE DE SAINT-MAUR

Gravure de l'abbaye du Monasticon Gallicanum de 1683

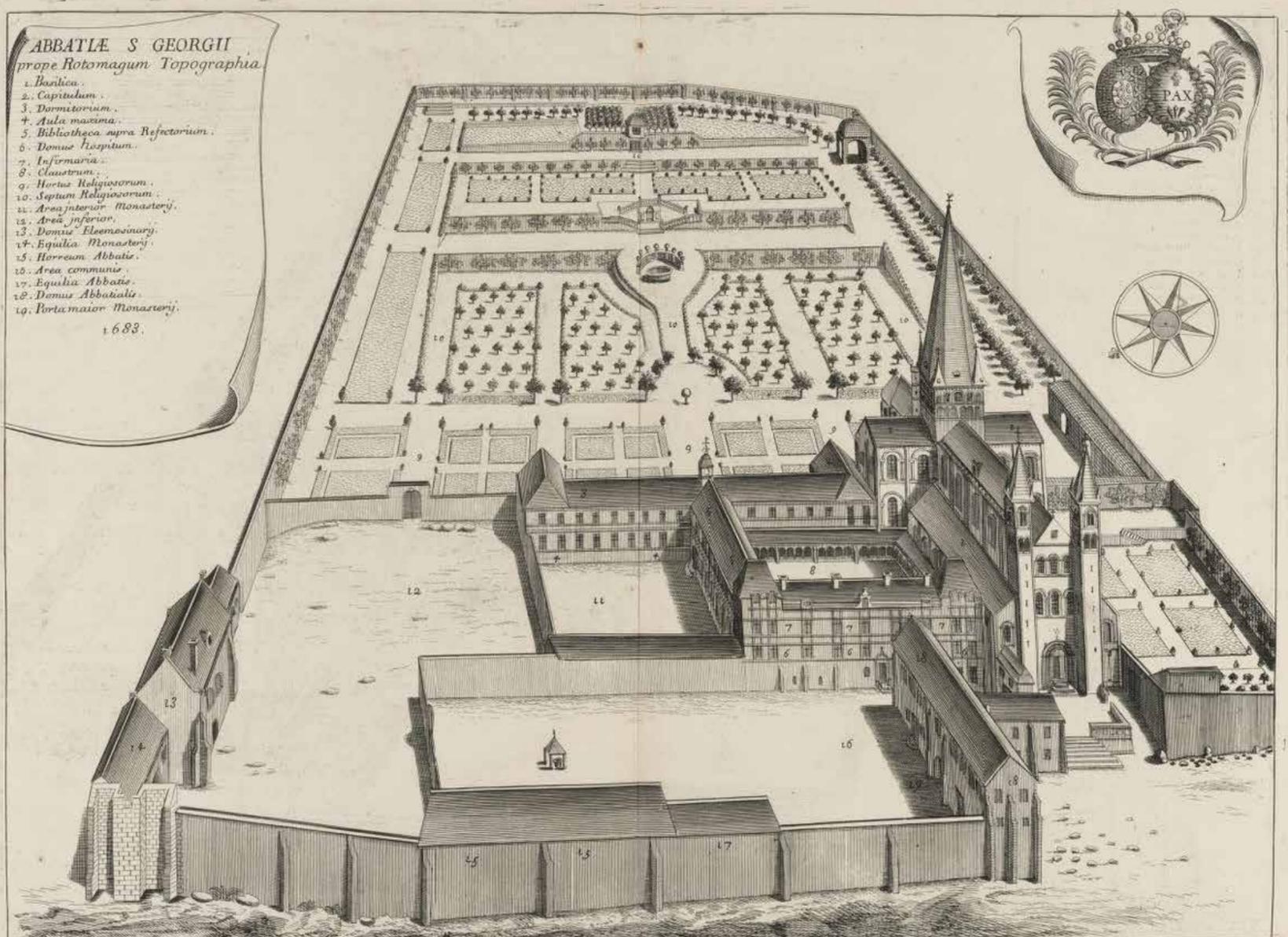
Le Monasticon Gallicanum est une collection de 168 planches gravées de vues topographiques représentant les 147 monastères de l'ordre de Saint-Benoît, congrégation de Saint-Maur et deux cartes des établissements bénédictins en France. Cet ouvrage présente l'histoire des monastères réformés par les mauristes mélangant état actuel et projeté.

Les principales différences constatées par rapport à l'aquarelle de la collection Gaignères et à l'état actuel, connu notamment des fouilles montrent que la représentation ci-dessus ne présente pas un état réel de l'abbaye à l'époque des Mauristes :

- L'étage supplémentaire qui a été réalisé sur les bâtiments conventuels.
- L'emplacement de la fontaine qui est celui actuel.

Cette représentation de 1683 est vraisemblablement celle d'un projet initial

- Présence de fruitiers palissés sur le mur nord et au fond de plaines fruitières (talus actuellement) toutefois l'échelle des fruitiers ne semble pas adaptée (la taille des fruitiers est trop importante).
- Présence de treilles qui, peut-être, servaient à la culture du raisin pour faire notamment du verjus.



ET DE PLUS PRÈS DANS LES JARDINS DE L'ABBAYE DE L'ORDRE DE SAINT-MAUR

Aquarelle de Louis Boudan pour François Roger de Gaignières, antiquaire érudit d'histoire

François-Roger de Gaignières a constitué de 1670 à 1715 une des plus importantes collections de dessins et notamment de monuments avec l'appui de son dessinateur Louis Boudan dont on connaît la fiabilité du travail. En 1711, il la légua à la Bibliothèque du roi pour en faire une sorte de musée de l'histoire, des familles et des monuments du royaume de France.

Cette représentation, partielle semble plus cohérente, et réaliste, avec ce qui a existé concernant la taille du bâtiment conventuel et la place du bassin.

Toutefois, une quarantaine d'année séparent ces deux représentations. Il a fallu jusqu'à la fin XVII^e siècle, organiser la cohabitation entre les moines convertis à l'ordre de Saint-Maur et les anciens moines qui ont pu garder « leur particulier » (rente et souvent habitat et jardin personnel).

Elle nous offre d'autres informations :

- Le jardin est beaucoup moins régulier et symétrique.
- Des fruitiers à la place d'un carré de potager et aussi probablement autour d'un carré de potager côté cœur de l'église.
- La représentation des arbres dans le verger montre des spécimens de tailles très différentes avec sans doute des variétés différentes et une moins grande symétrie que celle de la gravure.
- On peut imaginer dans les formes buissonnantes autour du verger des arbustes utiles comme des groseilliers, muriers...
- Les arbres autour de la fontaine semblent être plutôt des arbustes taillés que des fruitiers.



DES LIGNES DE FORCES POUR FAIRE EVOLUER LES JARDINS AUJOURD'HUI

Une référence l'abbé Legendre et les règles de la congrégation Saint-Maur

Que ce soit par l'histoire de l'abbé d'Hénoville, les règles de l'ordre bénédictin mauriste et l'époque de référence de restitution fin XVII^e siècle, l'arboriculture et les fruits en général sont un point majeur pour l'évolution des jardins de l'abbaye Saint-Georges de Boscherville et pour en prévoir la médiation.

Cette perspective est en cohérence avec le territoire de vallée de Seine qui reste aujourd'hui encore renommé pour la production, notamment près de Jumièges dans les vergers des Conihout, de cerises, pommes, poires mais aussi ses fraises et autres fruits rouges.

Tout au long de cette exposition nous avons fait des constats de ce qui aurait pu exister ou non à la fin du XVII^e siècle dans ce jardin.

Quoi faire avec les anachronismes qu'existent avec ses formes complexes de formations des fruitiers (palmettes droites ou obliques, cordons...)? Certains fruitiers sont aussi d'obtention plus récente.

Faire avec les anachronismes

Le jardin est vivant. Il nous semble souhaitable de prendre le temps de transformer le jardin avec patience, sur quelques décennies, dans l'esprit des moines mauristes et du XVII^e siècle tenant compte d'une transmission patiente des savoirs et de l'évolution lente du jardinage par expérimentation. La proposition ne consiste surtout pas de tenter de revenir à une page blanche.

Aussi voici les pistes que nous explorerons dans un travail à court et moyen long terme et dans un contexte décisionnel qui nécessitera l'avis de la DRAC (Direction Régionale des Affaires Culturelles) et pour une part l'appui d'un architecte paysagiste reconnu pour ses compétences historiques.



Le remplacement ponctuel des fruitiers manquant dans le verger

Le remplacement de ces fruitiers sera fait si possible par des variétés connues par les ouvrages XVII^e siècle en cohérence avec le climat local. Ce travail est complexe car ces variétés ont parfois disparu ou les noms ont changé au cours des siècles. De plus, au fil des greffes, du climat, du terroir et d'une transmission souvent orale, les variétés peuvent différer en goût, en aspect, en dimension... Il faudra aussi trouver les pépiniéristes ou collectionneurs pouvant nous fournir des spécimens. Aussi, nous pourrions compléter la proposition avec des fruitiers cultivés localement après le XVII^e siècle.

Comme l'aurait fait les moines nous rechercherons des variétés dont le goût sera le meilleur et pour un usage cohérent, pour des gelées par exemple.

La vigne un sujet complexe

Les vignes en place produisent du raisin de table et pour la vinification. Les expériences menées sur plusieurs années montrent la complexité de cette culture qui demande du soin dans nos climats souvent trop pluvieux. Si nous sommes convaincus du fait d'en maintenir la culture, nous envisagerons différentes évolutions : sélection, réduction de surface, culture en treille...



