

Institut Européen des Jardins & Paysages

Inventaire des parcs et jardins de France

Inventaire de la Loire-Atlantique

Les Jardins de l'Auberge la Fontaine aux Bretons

Auteur(s) : Comité des Parcs et Jardins de France

*Inventaire des parcs et jardins de France
Inventaire de la Loire-Atlantique
Les Jardins de l'Auberge la Fontaine aux Bretons*

Nom du parc	Les Jardins de l'Auberge la Fontaine aux Bretons
Commune	Pornic
Département	Loire-Atlantique
Région	Pays de la Loire
Date de création	20 ^e siècle
Auteur/ Créateur	Michel Pavageau
Type de propriétaire	Propriétaire privé
Coordonnées	Chemin des Noëllles 44210, Pornic Mail : jardin@auberge-la-fontaine.com www.auberge-la-fontaine.com
Localisation	Latitude : 47.115491 Longitude : -2.104444
Source	Inventaire des Parcs et Jardins – Comité des Parcs et Jardins de France – mai 2007

Historique

L'Auberge la Fontaine aux Bretons occupe aujourd'hui les bâtiments et une partie des terrains de la ferme du juvénat des Frères de Saint Jean Baptiste de Lasalle.

Le potager de l'auberge a une double vocation. C'est à la fois un potager ornemental conçu en 1999 par le paysagiste Olivier Damée et un jardin de production pour les cuisines de l'auberge.

La programmation des cultures se fait en hiver en concertation entre le Chef de cuisine Fabrice Guilleux et le jardinier-régisseur Marc Levilain. Les variétés et quantités programmées doivent donc tenir compte des souhaits du Chef de cuisine et de la consommation du restaurant.

L'auberge accorde une large place aux plantes condimentaires et aromatiques. Outre les plantes présentées dans les petits carrés du jardin d'inspiration médiévales, d'autres plantes sont cultivées à plus large échelle pour satisfaire les besoins de la cuisine. Certaines plantes sont utilisées régulièrement en cuisine, d'autres plus occasionnellement. Certaines sont cultivées pour leurs fleurs comestibles d'autres pour la présentation au public uniquement. Les allées du potager sont bordées de poiriers taillés en cordons ou palmette.

Chaque année, nous cultivons entre trente et quarante légumes différents ainsi qu'une quarantaine de plantes condimentaires et aromatiques. Les cultures étant réalisées exclusivement en plein air, la plupart des semis et plantations n'a pas lieu avant le début du mois de mai.

La vigne la plus maritime de la région a été replantée au printemps 1999. Deux cépages ont été choisis : le Grolleau gris et le Chenin. La récolte 2003 est proposée sur la carte de l'Auberge et à l'accueil.

*Inventaire des parcs et jardins de France
Inventaire de la Loire-Atlantique
Les Jardins de l'Auberge la Fontaine aux Bretons*

Dans le but de recréer en partie ce qu'était l'ambiance de l'ancienne ferme des frères de Saint Jean Baptiste de Lasalle, nous avons réintroduit quelques animaux de la ferme en privilégiant des races locales à faibles effectifs comme la Vache Nantaise, le Porc Blanc de l'Ouest, les Moutons des Landes de Bretagne, la Chèvre des Fossés...

La plupart des plantes aromatiques et condimentaires, mais aussi les variétés de poiriers et de rosiers grimpants sont signalées dans le jardin par de petites pancartes.

Description

Potager : 1ha

Vigne : 1ha

Espaces verts « d'accompagnement » : 1ha

Parcelles animaux : 3ha

Prairies de fauche : 6ha

Documents iconographiques



*Inventaire des parcs et jardins de France
Inventaire de la Loire-Atlantique
Les Jardins de l'Auberge la Fontaine aux Bretons*



*Inventaire des parcs et jardins de France
Inventaire de la Loire-Atlantique
Les Jardins de l'Auberge la Fontaine aux Bretons*



Informations complémentaires sur le parc/jardin

Superficie : 1ha

Botanique

Arbres fruitiers : poiriers en cordons et en palmettes

Fleurs annuelles : oui

Renseignements pratiques

Ouverture au public : oui

Durée de la visite : 00h30

Visite libre : oui

Visite guidée : oui

Documents disponibles : fiche de visite

Caractéristiques du parc/jardin

Éléments de décoration: Potager, Jeux d'eau

Statut du jardin: privé

Accueil du public: ouvert au public

Classification: Aucune classification