

Institut Européen des Jardins & Paysages

Inventaire des parcs et jardins de France

Inventaire des Alpes-Maritimes

Domaine de la Royrie

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

Nom du parc	Domaine de la Royrie
Commune	Grasse
Département	Alpes-Maritimes
Région	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Type de propriétaire	Propriétaire privé
Coordonnées	88 chemin des hautes Ribes 06130, Grasse Mail : lionelbrault@gmail.com www.oleologie.com
Localisation	Latitude : 43.6651876 Longitude : 6.8912523
Source	Inventaire des Parcs et Jardins – Comité des Parcs et Jardins de France – mai 2007

Historique

Une oliveraie du XV^e siècle : jardin d'histoire, jardin de sens, jardin gourmand. La Royrie est un Domaine oléicole fondé par les moines de l'abbaye de Lérins au début du XV^e siècle, puis donné ensuite au Bon Roy René (d'où son nom), connu pour son penchant pour l'huile d'olive et la bonne chère. Voué à l'olivier pendant près de 500 ans, le Domaine avait cessé complètement la production d'huile à la veille de la dernière guerre mondiale. Il aura fallu attendre 1999, pour que deux passionnés de jardins, d'histoire, de patrimoine et de gastronomie, Monique et Lionel Brault, le rachètent pour le restaurer.

Dès l'origine, grâce à l'implication des moines de Lérins, ce domaine est un véritable jardin. Conçu pour générer à la fois de l'huile, mais aussi de la méditation et du recueillement, le jardin garde dans ses gènes un esprit philosophique propice à la contemplation... Une longue allée majestueuse bordée d'essences méditerranéennes, une montée vers un minuscule mazet posé sur le sommet du jardin qui fait penser à un lieu de retraite, un herbularium que l'on arpente avec attention, un verger où l'on peut cueillir une orange, une figue ou un kaki, une collection de sauges et un jardin potager d'inspiration médiévale... nourritures terrestres, et nourritures spirituelles, jardin du corps et jardin de l'âme.

Description

Le Domaine de La Royrie se veut un « jardin paysagé par l'histoire ». Les restanques vieilles de 500 ans qui forment des lignes grises. Les oliviers, très anciens dont chaque tronc raconte une histoire et porte les cicatrices du temps. La bergerie et le mazet dont les façades rosâtres à l'enduit patiné par le temps ont été laissées dans leur jus. Les plantes méditerranéennes traditionnelles forment l'essentiel du végétal décoratif. Les propriétaires ont voulu se centrer sur la flore méditerranéenne autochtone. Lavande officinale, lavande des Maures, oxalis, iris, anémone, romarin, cistes, ajoncs de Provence, laurier -tin, arum, cotonéaster, cyprès, thym, laurier rose, agapanthe, buis, genévrier... forment un complément cohérent et équilibré à l'olivier. Sur le plan botanique, on peut aussi y remarquer la grande diversité des salades sauvages, liée à la qualité de l'humus. La raiponce (*campanula rapunculus*), la chicorée amère (*urospermum dalechampii*), le silène enflé (*silene vulgaris*), la porcelle (*hypochaeris radicata*),

le nombril de Vénus (*umbilicus rupestris*), ou la morgeline (*stellarai media*) permettent d'enrichir notre palette de dégustation. Les visiteurs les apprécient beaucoup. Les verts et les gris constituent la palette des couleurs du jardin. Si l'unité est formée par la pierre des restanques, pierre devenue grise par l'action de la pluie et du soleil, la diversité est celle des verts. Qu'ils soient « Véronèse », tilleul, sapin, pistache, opaline, menthe, kaki, jade, émeraude, céladon, bouteille, amande, ou tout simplement olivâtre, les verts de ce jardin composent une infinité de nuances. Mais la plus frappante est sans doute la dualité de la feuille de l'olivier : vert foncé de la face supérieure de la feuille, gris-vert de sa face antérieure. Sans oublier le trait vertical formé par le vert-noir du cyprès de Provence. Les premières années ont été vouées à l'entretien et à la reconstruction des restanques, murs en pierres sèches dont la plupart datent de l'origine du domaine. Enorme travail puisque le domaine en compte 1,7 km, à redonner vie aux oliviers et à leur environnement. Il a fallu aussi tailler sévèrement les oliviers pour les rendre à la vie. Grands, secs, efflanqués, ils réclamaient aide et nourriture. Tous les arbres sont de la variété Cailletier, porteurs de « la petite olive de Nice ». Si les olives sont en effet de taille modeste, on ne peut pas en dire autant des arbres dont la circonférence peut atteindre 3 mètres et la hauteur 10 mètres et qui donnent une impression visuelle saisissante, chaque tronc d'arbre étant différent des autres. Ce travail a permis à Monique et Lionel Brault de rendre au domaine sa réputation d'antan. Ainsi, l'huile d'olive de La Royrie renoue depuis 2006 avec les médailles d'or dans les plus grands concours. (Médaille d'or au Concours général Agricole de 2011). Les huiles sont si aromatiques et si savoureuses, par rapport aux huiles habituelles, qu'ils ont eu l'idée d'initier les consommateurs à la dégustation des huiles d'olive, d'où le lancement du concept d'oléologie, dans l'esprit des cours d'oenologie.

Autre type de jardin : oliveraie avec un potager médiéval, un herbularium, un jardin des simples

Documents iconographiques







Informations complémentaires sur le parc/jardin

Superficie : 2.5ha

Botanique

Arbres : oliviers de 500 ans soigneusement restaurés, cyprès

Arbustes : laurier-tin, cotonéaster, laurier rose, buis, genévrier, ajoncs de Provence

Plantes vivaces : lavande officinale, lavande des Maures, oxalis, iris, anémone, romarin, cistes, arum, thym, agapanthe

Renseignements pratiques

Ouverture au public : oui

Durée de la visite : 01h15 à 01h30

Visite guidée : oui

Accueil des groupes : oui

Visite sur rendez-vous : oui

Documents disponibles : fiche de visite

Caractéristiques du parc/jardin

Statut du jardin: privé

Accueil du public: ouvert au public

Classification: Aucune classification