

Le potager
du château
de Broglie
présente ...

26-27
AVRIL
2025

des goûts
Le
4
EDITION
des saveurs

La fête des
Bons Plants



et des plantes



40 rue des canadiens - 27270 Broglie

De 10h à 18h - entrée 4€ - gratuit pour les -18 ans

www.potagerdebrogie.fr

@ potagerdebrogie

maïeille issue



ulmer



gerbeaud

ici



Amjardin

Zellin

SEGWAY



Communiqué
janvier 2024

4^e FÊTE DES "BONS PLANTS"

Ouverture exceptionnelle du potager du château de Broglie

26 & 27 avril 2025

Thème : Les bons plants dans l'assiette !

Le potager historique et les serres du château de Broglie dans l'Eure en Normandie, ouvrent à nouveaux leurs portes exceptionnellement au public pour la quatrième édition de la "Fête des bons plants". Cette 4^e édition mettra en lumière cette année de nombreuses animations sur le thème "Les plantes sauvages des jardins et des chemins dans tous leurs états" et "Faire ses graines potagères".

Le bilan positif de la 3^e Fête des bons plants 2024 organisée par Philippe-Maurice de Broglie, propriétaire du domaine, a attiré l'attention de 3 000 passionnés et amateurs de jardin venus de toute la Normandie et d'île de France. Cette édition a marqué un tournant pour la Fête des bons plants, la consolidant comme "événement jardinier incontournable".

Cette manifestation populaire est un hommage à la nature et à l'art de cultiver. Les visiteurs, déambuleront tout le week-end dans les allées du potager du château de Broglie à la rencontre d'une quarantaine d'exposants de qualité qui viendront proposer : rosiers, bulbes, herbes aromatiques, mobiliers et antiquités de jardin, outils et accessoires de jardins, arbustes, plants de légumes issus du "Potager du château de Broglie", etc.

La Fête des bons plants démontre la passion et l'engagement de la communauté horticole régionale, tout en offrant une occasion unique de mettre en lumière le patrimoine naturel normand. Destinée à un public soucieux d'esthétisme et de qualité de vie, la Fête des Bons Plants propose également une immersion dans l'univers de la décoration végétale et des produits naturels. Cette année, les bons plants et les plantes, même les plus insolites se cuisinent et révèlent leurs saveurs.

Ouvert de 10h à 18h - Entrée 4€ - gratuit pour les- de 18 ans. Buvette & salon de thé sur place.

Adresse : 40 rue des Canadiens 27270 Broglie. Parking gratuit à proximité.

Presse généraliste et influence : contact@beauetboncommunication.fr - 06 11 59 06 82

Domaine de Broglie : domainedebroglie@orange.fr

PRE-PROGRAMME DE L'ÉDITION 2025

En partenariat avec les éditions Ulmer et la Web radio "Beaux Jardins et Potagers".

CÔTÉ EXPOSANTS, EXPOSITION & VENTE :

> 40 exposants : plantes aromatiques, légumes anciens, productions de maraîchage bio, plants, arbres fruitiers, bulbes, vivaces, roses, graines, produits du terroir, outils, accessoires de décoration de jardin, etc.

> 5 000 plants de végétaux de collection cultivés par les jardiniers du potager : plus de 20 variétés de tomates anciennes, divers choux, cucurbitacées, etc.

ATELIERS DE CUISINE, CUEILLETES, CONSEILS, CONFÉRENCES, DÉDICACES...

Ateliers de cuisine et cueillette, dédicace
autour des ouvrages "CUISINER
LES PLANTES SAUVAGES DU JARDIN" et
"CUISINER LES PLANTES SAUVAGES DES
CHEMINS"
par Titiane Haton

Après un parcours d'études en sciences urbaines et en sciences de la Terre, Titiane Haton s'oriente vers l'agroécologie. Dans les jardins, elle se prend de passion pour la reconnaissance et l'usage des plantes sauvages, comestibles et médicinales et poursuit une formation en herboristerie.

C'est aujourd'hui le fil conducteur de son travail, qui s'articule autour de projets artistiques et pédagogiques : ateliers et stages autour de la cueillette de plantes, créations et recherches artistiques autour du végétal en milieu urbain tout comme en milieu rural.

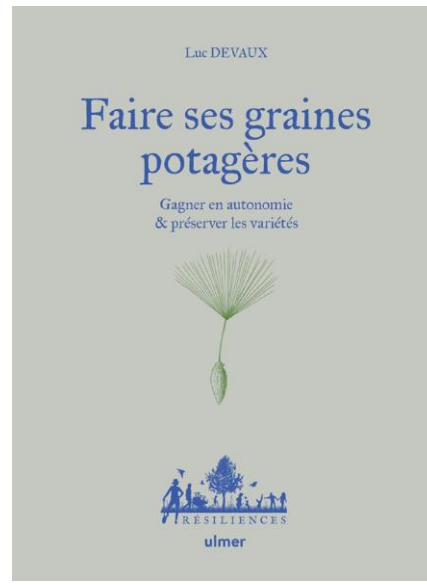
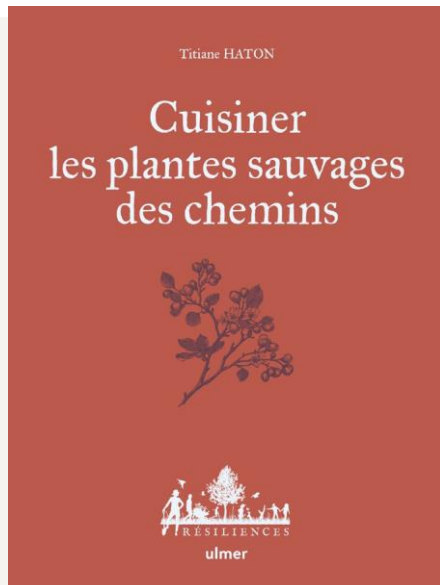
À l'heure où la cuisine des plantes sauvages intéresse de plus en plus de monde, l'ouvrage offre ainsi un panorama de tout ce qu'il faut savoir sur la cueillette, fournit des conseils pour permettre une identification précise des plantes et propose de délicieuses recettes.

Conférence et dédicace de l'ouvrage
"FAIRE SES GRAINES POTAGÈRES"
par Luc Devaux

Artisan-semencier, Luc Devaux a rejoint le conservatoire des Mille variétés anciennes de Sainte-Marthe créé par Philippe Desbrosses pour y inventorier, produire et expérimenter les 1 800 variétés collectionnées depuis plus de 40 ans.

Depuis 2022, il valorise le patrimoine de plantes potagères régionales en participant à la production de semences en Normandie. Nourri de toutes ces expériences, il propose dans ce guide d'apprendre à faire correctement ses graines potagères à partir des variétés particulièrement adaptées à son potager et son territoire.

Ainsi produites, les semences portent en elles la mémoire du sol, du climat et des bonnes pratiques du jardinier qui les a cultivées. Bien sélectionnées, ces variétés sont la promesse d'un potager abondant et résistant, en somme un potager résilient.



LA FÊTE DES BONS PLANTS DU POTAGER DU CHÂTEAU DE BROGLIE EN QUELQUES IMAGES ...

