



22, 23 et 24 septembre 2017

Rendez-vous avec les meilleurs pépiniéristes producteurs européens

Venez rêver dans une bulle aromatisée...

L'édition automnale de la Fête des Plantes de Saint-Jean de Beauregard aura lieu les 22, 23 et 24 septembre. Pour la 33ème année consécutive, le Château accueillera près de 250 exposants dans l'enceinte de son Domaine. A moins de 30 kilomètres au sud de Paris, les meilleurs pépiniéristes producteurs français et européens dévoileront le plus large choix de fleurs et de plantes exposé en France ! Arbres, arbustes, bulbeuses, graminées, grimpantes, rosiers et vivaces envahiront le parc du Château et émerveilleront les visiteurs par leur nombre, leur diversité et leurs couleurs. Ces trois jours seront une formidable occasion pour rencontrer des professionnels spécialisés et obtenir de précieux conseils botaniques personnalisés. Pendant cette édition, les « Plantes Odorantes » seront à l'honneur. Découvertes horticoles, plantes rares et oubliées, dernière obtentions, collections, raretés, nouveautés et valeurs sûres éblouiront les jardiniers amateurs et initiés et embaumeront la Fête de leurs parfums délicieux. Pour la deuxième année le Château de Saint-Jean de Beauregard renouvelle son partenariat avec la Fête de la Gastronomie afin de faire (re)découvrir et apprécier les fruits et légumes de saison. Plusieurs animations autour des légumes rares et oubliés, spécialité du jardin potager de Saint-Jean de Beauregard, seront proposées avec notamment la présence du célèbre Chef cuisinier Olivier Picard. La remise des Prix et Trophées sera l'un des temps forts de cet événement et récompensera les efforts des pépiniéristes ainsi que les plantes les plus méritantes. Chaque jour, plusieurs conférences sur le thème du jardin seront données et les auteurs offriront des séances de dédicace de leurs ouvrages. Sans oublier les nombreuses animations et les divers ateliers qui seront proposés aux petits comme aux grands !

Trois journées parfumées pour se relaxer.

Programme

Conférences & signatures

Samedi 23 septembre 2017

11h00 : Arbres et Arbustes parfumés

Conférence avec Claudie Adeline de l'Arboretum Adeline

15h00 : Art et Nature à Chaumont-sur-Loire (éditions Flammarion)

Conférence et signature avec Chantal Colleu-Dumond

Dimanche 24 septembre 2017

11h00 : Des Légumes en Dessert (éditions Terre Vivante)

Conférence et signature avec Louise Browaeys

15h00 : Jardiner sans engrais ni pesticides chimiques (éditions Massin)

Conférence et signature avec Sandra Lefrançois

Animations*

* Toutes les animations et activités proposées sont gratuites.

- **Prix et Trophées** : Remise des Prix vendredi 22 sept. à 14h puis exposition des plantes primées.
- **Prix de la Terre à la Table** : organisés par le magazine Rustica et décernés par des bloggeurs de l'univers du jardin. Annonce des gagnants vendredi 22 sept à la suite de la remise des Prix et Trophées.
- **Dessin à l'Aquarelle** : organisé par La sélection d'arbres et arbustes, SILENCE, ça pousse ! avec Sébastien Mathieux. Apportez une photo de votre jardin, d'une plante ou d'un feuillage et repartez avec une superbe aquarelle ainsi qu'un petit cadeau (ouvert à tous âges, en continu).
- **Trouve Plante Spécial Saint-Jean** : Un moteur de recherche «spécial plantes» pour trouver facilement vos végétaux dans l'exposition.
- **Démonstrations Culinaires** : sur le stand Rustica, découvrez des recettes végétales, gourmandes, bio, locales et de saison grâce au Chef Olivier Picard - Terra Culinaria (vend. 11h, 15h, 16h30 - sam. 11h, 15h).
- **Atelier Vannerie** : fabrication de paniers en osier avec Marie-Hélène Métézeau (11h et 14h - environ 1h - 6 places par atelier).
- **Exposition de Tomates** : dégustation en continu et atelier «Grainage» toutes les 30 minutes.
- **Lutte Biologique** : de nombreux animaux jouent un rôle essentiel dans la survie des plantes. Animations proposées par le Laboratoire ESE de l'Université Paris Sud (en continu).
- **Vergers et terroirs** : exposition de variétés anciennes de pommes et de poires et conseils en arboriculture avec les Croqueurs de Variétés d'Ile-de-France.
- **Exposition de champignons** : organisée par le Cercle Mycologique de Marcoussis.
- **Légumes d'hier et d'aujourd'hui** : découverte des légumes anciens du potager de Saint-Jean
- **Visites guidées du potager fleuri à la française** : 14h30 et 16h00.

Pour les enfants : A chacun son panier ! Atelier vannerie proposé par Marie-Hélène Métézeau. (Enfants accompagnés jusqu'à 7 ans - à 11h et 14h - environ 1h - 6 places par atelier). **Atelier de repiquage.** Encadré par les Jardiniers en Essonne pour découvrir la culture des plantes (5-10 ans - Sam. et dim. de 10h30 à 12h30 et de 14h à 16h30).

Informations pratiques

- Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 septembre 2017 de 10h à 18h.
- Tarifs : normal 14€ - réduit 11€* - Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Comprenant le droit d'entrée, les conférences et les animations, les ateliers, la visite du jardin, la consigne et le transport des plantes jusqu'à la sortie. * Enfants de 12 à 18 ans, paysagistes, membres de Sociétés et d'Ecoles d'Horticulture, familles nombreuses, personnes handicapées, groupes à partir de 15 personnes sur réservation préalable uniquement.
- Restauration possible sur place
- Parking et navette gratuits depuis la gare d'Orsay-Ville (RER B)
- Accès : En Essonne à 30 mn au sud de Paris (A6 puis A10 ou N118 direction Chartres).

CONTACT PRESSE :

Muriel de Curel - 01 60 12 00 01 - info@domsaintjeanbeauregard.com

www.domsaintjeanbeauregard.com

