



Saint
Sulpice-de-Royan
Aux portes de l'océan

LE JARDIN MÉDIÉVAL

AU PIED DE L'ÉGLISE

Ce jardin a été créé en 2006 par les bénévoles de l'association "Aux Portes de l'Océan" sur un terrain gracieusement mis à disposition par l'évêché de La Rochelle. Le travail des amoureux du jardin et l'aide financière des sponsors nous permettent d'offrir une visite gratuite tout au long de l'année.



Un jardin de type médiéval

Il est pour chacun un endroit privilégié, abrité, où l'on tente selon ses propres aspirations de rétablir la communion première entre soi-même et la nature.

Au Moyen-Âge, le jardin a un rôle utilitaire. Il est l'endroit où l'on cultive les plantes qui assurent le maintien de la vie en fournissant la base des remèdes et de la nourriture.

Il est possible de se faire une idée des jardins médiévaux grâce aux manuscrits contenant des traités antiques, aux témoignages des images illustrant les textes, aux écrits.

Notre jardin voit le jour près de l'église (au clocher roman au pied duquel on a reconstruit une élégante façade tripartite et une nef gothique), grâce à un groupe d'amateurs passionnés qui se sont inspirés de réalisations et d'écrits historiens, d'ethnobotanistes, d'horticulteurs et de paysagistes.

Il est composé de huit parterres surélevés délimités par des "plessis" (tressage de lattes en mélèze qui ont remplacé les tiges de châtaignier), remplis de terre et qui forment des préaux.

Ces préaux accueillent :

- **Le potager** : *l'hortus ou horlulus* (1 carré pour les graines et racines, 1 carré pour les "plantes à pot"),
- **Le jardin des simples** (médicinales) : *l'herbularius* (2 carrés),
- **Les aromatiques** (1 carré),
- **Les plantes signatures et toxiques** (1 carré),
- **Les plantes textiles et tinctoriales** (1 carré),
- **Les plantes cosmétiques et le jardin de Marie** (1 carré).

Ces huit carrés entourent le neuvième, évoquant ainsi la forme d'une croix dont le centre est occupé par une **fontaine octogonale**.

Une place est réservée **aux gourdes pèlerines**.

Nous avons planté une **roseraie**, aménagé un **coin repos** à l'ombre des acacias et créé un espace réservé aux **céréales**.

Le **verger**, *vividarius*, qui le jouxte est planté d'arbres eux aussi utilitaires : nourriciers ou produisant des matériaux indispensables à la vie de chaque jour.

Présentation des plantes

Environ 200 plantes sont cultivées ici. Chacune est accompagnée d'une étiquette sur laquelle figurent :

- Son nom commun,
- Son nom latin,
- Sa famille,
- Son utilisation au Moyen Âge.

Nous l'avons voulu ainsi afin que chacun y retrouve sa référence.

Ce jardin n'est pas une reconstitution historique mais plutôt une présentation d'éléments qui invitent au voyage dans le temps, tout en redécouvrant la richesse de la flore souvent oubliée.

Le jardin monastique

Les moines vivaient en autarcie et devaient donc produire ce qui était nécessaire à leurs besoins.

Le carré des Simples se situait près de l'infirmerie, le jardin potager près des cuisines, le verger était associé au cimetière et le jardin de Marie fournissait les fleurs pour décorer l'autel. Le tout était installé près d'un point d'eau indispensable : ici la fontaine.

Le jardin potager

On y cultivait les plantes nécessaires à l'alimentation quotidienne principalement pour les **plantes à "pot"** qui étaient cuites dans le chaudron pour faire les potages et potées : bette, carde, bardane, laitue, chou, épinard, arroche, mais aussi les **racines** : carotte, navet, panais, maceron, raifort, poireau, oignon, et les **graines** : dolique, fève, lentille, pois chiche, jarousse.

La culture se fait en bac surélevés pour faciliter le réchauffement de la terre et un bon drainage.

Les plantes de grandes cultures et les céréales étaient cultivées à l'extérieur, dans les champs.

Les seigneurs considéraient les légumes comme vulgaires, impurs.

Le jardin des Simples

La plupart des plantes médicinales étaient prélevées dans la nature. Cependant, les plantes de première nécessité ou difficiles à trouver étaient cultivées près de l'infirmerie.

Vous trouverez dans le jardin 35 simples mais bien d'autres plantes du jardin avaient aussi des propriétés médicinales et curatives.

Le jardin de Marie

Il accueille des fleurs destinées à orner l'autel de la Vierge Marie et l'église.

Les aromatiques

Pour donner du goût à leurs plats plutôt fades, les paysans se contentaient d'ajouter des **aromates** tels l'oseille, la moutard, la roquette, la sarriette, la sauge, la balsamite, le raifort, le fenouil... et bien sûr, l'ail, l'oignon, l'échalote cultivés dans le jardin.

Les riches pouvaient s'offrir des **épices** coûteuses qui parfumaient les plats et les boissons. Les plus utilisées étaient la coriandre, le gingembre, le cumin, la cardamome, la girofle, la muscade, la cannelle, le safran... La plupart venait d'Orient.

Pour les moines, souvent issus de familles seigneuriales, se nourrir de légumes c'est partager le sort des plus pauvres.

Les cosmétiques

La **camomille** entrait dans la composition d'huiles et crèmes pour la peau.

L'**ancolie** était réputée pour donner une vue perçante.

Le **bleuet** était "propre aux maladies des yeux".

La poudre de rhizome desséché d'**iris** commun était utilisée en parfumerie pour son délicat parfum...



Rose trémière

Les plantes tinctoriales

Les teintures végétales sont le **jaune** dont les sources sont abondantes : la **gaude**, le **solidage**, l'**anthémis**, le **nerprun**, le **safran** ; le **bleu pastel** qui a fait la fortune du pays de Cognac (les secrets de cette teinture alchimique ont été jalousement gardés et transmis de maîtres à apprentis) ; le **rouge**, plus onéreux, réservé aux habits d'apparat qui était obtenu à partir de la racine de **garance** ; le **rose** du **carthame** n'était pas un couleur de grand teint.

Le safran

Le **safran** est une plante pérenne stérile, inconnu à l'état sauvage, il était mentionné dans le papyrus égyptiens comme plante médicinale. Dioscoride note ses pouvoirs antispasmodiques.

Il est cultivé en France dès le Xème siècle pour sa teinture jaune.

Au Moyen Âge, c'est aussi un condiment très recherché. Il avait, à faible dose, une faible réputation d'aphrodisiaque et était utilisé contre de nombreux maux.

Les stigmates contiennent de la crocine, pigment caroténoïde, de la picrococcine, un suc amer et d'autres substances.

Les plantes textiles

Les étoffes, les cordes et les ficelles étaient fabriquées avec le lin et le chanvre.

Le **lin** a probablement donné les premières fibres que l'homme ait utilisées.

Par ailleurs, les graines permettent d'obtenir une huile utilisée à des fins thérapeutiques.

Le **chanvre**, propagé depuis l'Asie centrale, a fourni des cordages plus solides que le lin.

Il est encore utilisé aujourd'hui pour la fabrication des pâtes à papier de luxe.

L'**ortie**, est cultivée par les paysans, elle fournissait un fourrage riche en éléments nutritifs. Ses fibres étaient utilisées pour fabriquer une toile de bonne qualité.

Les "têtes" de **cardères** à **foulon** étaient employées pour carder la laine.

La **saponaire** servait à dégraisser la laine de mouton.

Les plantes toxiques

Quelques plantes toxiques sont présentées dans le jardin.

Certaines ont tenu et tiennent encore une place importante dans pharmacopée quand leur drogue est employée à faible dose : la **belladone**, la **digitale**, le **pavot**, l'**euphorbe épurge**.

La cigüe dont toutes les parties sont un poison violent, était employée comme analgésique.

L'**aconit napel** était un poison pour appâts.

Les grandes dames italiennes mettaient quelques gouttes de sève de **belladone** (atropine) dans les yeux afin de se donner un air rêveur.

Les céréales

Elles étaient la base de l'alimentation. Conscients de leur importance, nos ancêtres ont décidé de les conserver et de les mettre en terre pour qu'elles se multiplient. L'agriculture était née.

L'**engrain**, l'**amidonnier**, le **grand épeautre** sont des blés vêtus dont la balle adhère au grain. Ils étaient consommés en gruaux.

L'**orge** était utilisé sous forme de galette ou de pain ainsi que pour la fabrication de la bière.

Le **seigle**, moins apprécié, était utilisé mélangé au blé.

L'**avoine** servait d'aliment pour le bétail et avait des vertus médicinales.

Le **millet** était une base importante des bouillies de céréales.

Le **sarrasin** ou blé noir n'est pas une céréale mais polygonacée. Sa farine est riche en amidon et consommée en galette.



Rose de Damas

Le verger

A côté du courtil, on trouvait souvent un **vergier**, espace clos consacré aux arbres fruitiers. Dans les monastères, ils côtoyaient les tombes des moines dans les vergers-cimetières.

Dans son capitulaire, Charlemagne fait déjà mentionner treize véritables fruitiers.

Les fruits étaient principalement consommés cuits (poire, pêche...) ou secs (figues) ou encore en confits au sucre (raisins, merises...).

Tous avaient des vertus médicinales.

La pomme a des vertus à la fois gustatives et thérapeutiques : la pulpe écrasée et appliquée sur une plaie, hâtait la cicatrisation (pommade).

La vigne

Au Moyen-Âge, l'eau est difficile à obtenir et à conserver. Ainsi, avec le pain, le vin a été la nourriture de base du chrétien. Le vin est considéré comme aliment : malades et bien portants en boivent plus d'un litre par jour.

Sa culture s'est fortement développée sous l'impulsion de Charlemagne.

A côté des vins de consommation, on trouvait des **vins herbés** (parfumés avec des aromatisés), des **vins épicés** (parfumés avec des aromatisés), le **verjus**, à base de raisins verts, utilisé en cuisine.

L'alcool de distillation était réservé à des usages exclusivement médicaux.

Gîte et abri à insectes

Les insectes ont besoin d'abri pour y construire leur nid, pour passer l'hiver ou simplement la nuit et ou le jour.

Notre abri est composé de micro-milieus : bois morts, paille, pierres, briques, tiges creuses...

Nous espérons y accueillir :

- **La chrysope** : Demoiselle aux yeux d'or, dévoreuse de pucerons.
- **L'osmie** : Abeille solitaire qui butine avec assiduité et assure ainsi une bonne pollinisation.
- **La coccinelle** : Echange gîte et couvert contre un coup de main pour débarrasser le jardin des pucerons.
- **Le bourdon terrestre** : excellent polynisateur.
- **La syrpe** : Mouche butineuse et pollinisatrice. Ses larves consomment toutes sortes de pucerons.
- **Le staphylin odorant** : Discret et nocturne, ce gros coléoptère noir bleuté est un redoutable carnassier : escargot, limaces, larves d'insectes.
- **La guêpe** : Prédatrice des pucerons.
- **Le pemphrédon** : Petit moucheron noir de la taille d'une guêpe. Nourrit ses larves avec pucerons et citadelles.
- **Le carabe** : Insecte carnassier qui dévore les larves des balanins des noisettes et chenilles des pommes et poires.
- **Le perce-oreille** : Consommateur de pucerons et de psylles.



Pied d'Alouette

Merci aux généreux sponsors du jardin qui, depuis plusieurs années, nous soutiennent et permettent au jardin de subsister, s'enrichir et se faire connaître.

Jardin Médiéval de Saint-Sulpice-de-Royan
21, route de Saint-Palais