

Les Nocturnes du Potager du Roi

DÎNER NOCTURNE CONTEMPLATIF

Samedi 7 juillet 2018 à partir de 20h30

DÎNER SPECTACLE NOCTURNE EN DÉAMBULATION

Samedi 25 août 2018 à partir de 20h30

À partir de 18h30, marché d'été en accès libre le 7 juillet
Visites guidées - entrée 4,50€

Dîner sur la terrasse La Quintinie et spectacle sur réservation

www.cuilleredargent.com 09.70.82.32.32

Les Nocturnes du Potager du Roi

HISTOIRE DU POTAGER DU ROI

Avant-propos

Site historique et jardin remarquable de l'École nationale supérieure de paysage, le Potager du Roi a été construit à la demande de Louis XIV entre 1678 et 1683 par Jean-Baptiste de La Quintinie.

Chef-d'œuvre de l'art du jardin régulier dit « à la française », les jardiniers y perpétuent l'art de la taille et cultivent une grande diversité de fruits, légumes et plantes aromatiques, selon des méthodes agricoles respectueuses de l'environnement.

Création du Potager

Potager de Louis XIV : fournir le château de Versailles

Louis XIV, le Roi-Soleil, souhaite un palais à sa mesure : roi de droit divin, au pouvoir absolu, il veut éblouir les nations, et contraindre une noblesse volontiers frondeuse à l'obéissance. En 1661, après l'insolente magnificence de la fête offerte par son surintendant des Finances, Fouquet, à Vaux-le-Vicomte, le roi affirme sa puissance ; il fait emprisonner Fouquet et s'attache les artistes qui avaient réalisé Vaux. Tous vont œuvrer à sa propre glorification, pour réaliser un palais à partir du petit pavillon de chasse de son père Louis XIII, et métamorphoser forêts et marécages qui l'entourent en un jardin d'une ampleur inégalée.

Sous la direction attentive de Louis XIV, les meilleurs artistes de l'époque vont faire de Versailles la première cour d'Europe. Connu pour ses compétences dans le domaine des jardins fruitiers et potagers, La Quintinie est chargé de fournir en fruits et légumes la table du roi.

L'été en hiver

les prodiges de La Quintinie avec les primeurs

En menant déjà de nombreuses expérimentations, tels que l'utilisation de fumiers, en jouant de diverses expositions, en utilisant abris de verre et cloches, La Quintinie met au point des techniques élaborées pour obtenir des récoltes à contre-saison.

Il parvint aussi à avoir des cerises en mai, des concombres début avril ou encore des asperges en décembre. Ces techniques rendent Jean-Baptiste de La Quintinie célèbre, et, toute sa vie il poursuivra ses expériences.

La table royale

Les prouesses de La Quintinie firent du potager de Versailles un modèle, au dire de ses contemporains, et enchantèrent les courtisans.

Le Potager du Roi permet d'offrir au Roi des fruits et légumes frais tout au long de l'année et lors des fêtes royales. Il livre aussi régulièrement sa production au service de la Maison Bouche (cuisines du Roi et de ses enfants), qui accommode les potages, entremets, beignets aux légumes, et prépare les pyramides de fruits...

L'organisation des repas évoluera beaucoup à Versailles, entraînant des changements culinaires, une évolution de la société et de la sociabilité.

Les cuisines royales

Le Grand Couvert a lieu le samedi ou le dimanche seulement, vers 22 heures, et Louis XIV y soupe seul, tandis que des buffets sont dressés non loin pour les courtisans. C'est une cérémonie extrêmement réglée, un véritable ballet entre les cuisines et l'appartement du Roi. A la fin du règne, le service des Petits Appartements est chargé de servir des repas plus simples.

Un jardin du XXIe siècle

Classé monument historique en 1926, et partie intégrante du paysage versaillais inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, le Potager du Roi est ouvert au public depuis 1991. Sur le site, les manifestations culturelles rythment l'année. Danse, expositions, théâtre, nocturnes, conférences, investissent régulièrement les lieux. L'École nationale supérieure de paysage propose au Potager du Roi une programmation riche en événements ouverts à tous les publics, qui confèrent à ce jardin une ambiance unique.

Le Potager du Roi se donne pour mission de préserver et transmettre des pratiques traditionnelles et modernes de taille avec plus de 40 formes fruitières différentes.

Les Nocturnes du Potager du Roi

DÎNERS & SPECTACLES

Les **Nocturnes du Potager du Roi** vous invitent à un **dîner gastronomique** à l'heure du coucher du soleil. Sous le regard bienveillant de La Quintinie et au rythme de la **musique baroque**, vous dégusterez un dîner avec une **vue imprenable sur le site**. Un instant inoubliable qui réenchante ce jardin remarquable exceptionnel.

Le dîner servi par le traiteur **Cuillère d'Argent** valorise le **patrimoine français** au travers de la **gastronomie**.

Cuillère d'Argent, **partenaire traiteur de l'École nationale supérieure de paysage au Potager du Roi et mécène**, a développé des **créations culinaires intégrant les productions du site**. Entre tradition et modernité, les recettes de Cuillère d'Argent sont **inspirées de la cuisine « Grand Siècle » servie à la table du Roi-Soleil**.

DÎNER NOCTURNE CONTEMPLATIF Samedi 7 juillet 2018 à partir de 20h30

*

94,90€ TTC par personne

(promenade musicale dans le potager, mises en bouche, dîner, café)

Durée approximative de 20h30 à minuit

DÎNER SPECTACLE NOCTURNE Samedi 25 août 2018 à partir de 20h30

*

109,90€ TTC par personne

(promenade musicale dans le potager, danse, jonglerie, spectacle de feu, mises en bouche, dîner, café)

Durée approximative de 20h30 à minuit

TICKET SPECTACLE NOCTURNE Samedi 25 août 2018 à 20h30

*

15,00€ TTC par personne

(promenade musicale dans le potager, danse, jonglerie, spectacle de feu)

Durée approximative de 20h30 à minuit

Billetterie et tarifs

Pour le dîner et le spectacle, l'École nationale supérieure de paysage ouvre les portes du Potager du Roi à partir de 18h30. La réservation est obligatoire en prépaiement par carte bancaire : carte bleue (CB), Visa, Mastercard.

Parkings les plus proches

Le parking de la cathédrale Saint Louis situé au 4, rue du Général Leclerc (petites voitures) et le parking Indigo situé au 33, avenue de Saint-Cloud sont les plus proches du Potager du Roi.

Entrée principale

L'entrée se fait sur listing par la grille d'Anjou. Le lieu du dîner se trouve sur la terrasse La Quintinie, et le spectacle au niveau du bassin.

Menus disponibles à la vente

Roi Soleil Terre ou Mer : 94.90€ TTC ou 109.90€ TTC avec spectacle.
Jardin Potager (végétarien) : 98.90€ TTC ou 113.90€ TTC avec spectacle.
Archiatre (sans gluten & sans lactose) 98.90€ TTC ou 113.90€ TTC avec spectacle. Menu enfant / 78.90€ TTC ou 93.90€ TTC avec spectacle.

En cas d'intempéries

En cas d'intempéries, les dîners auront lieu sous une structure installée dans le jardin Lenôtre au sein du Potager du Roi.

Les spectacles en plein air seront annulés en cas de fortes intempéries empêchant leur bon déroulement. En cas d'annulation, l'information et les modalités de remboursement seront diffusées sur www.cuilleredargent.com

Les chiens, les vélos, les trotinettes, les ballons sont interdits.

Il est conseillé de réserver vos places rapidement avant que l'événement ne soit complet.

DÎNER & SPECTACLE
Sur réservation uniquement

www.cuilleredargent.com

nocturne@cuilleredargent.com

09.70.82.32.32

À partir de 18h30, marché d'été en accès libre le 7 juillet
Visites guidées - entrée 4,50€

Les Nocturnes du Potager du Roi

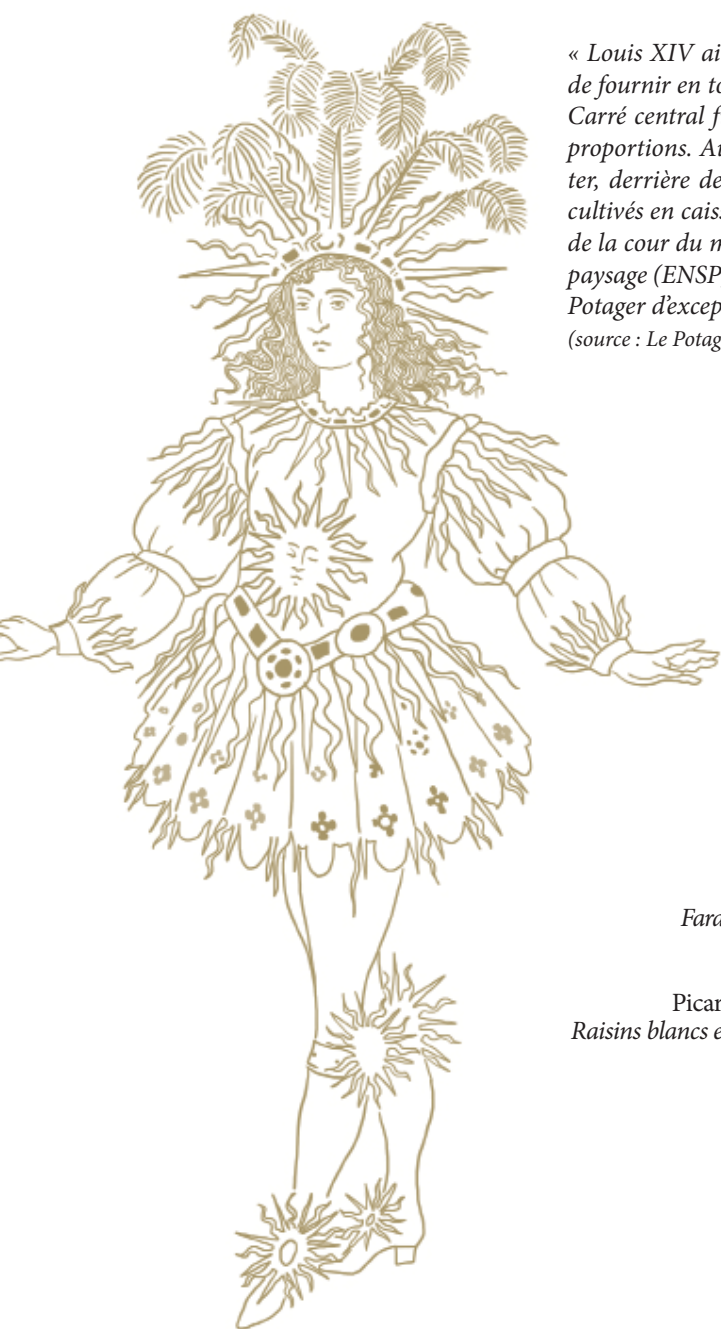
MENU ROI SOLEIL

Terre ou Mer

A l'occasion des Nocturnes du Potager du Roi, les 7 juillet et 25 août 2018, à Versailles, Cuillère d'Argent a concocté un menu dédié au Roi Soleil avec une sélection de fruits et légumes aimés de Louis XIV. Les ingrédients fraîchement cueillis à la main par les jardiniers proviendront du Potager du Roi.

« Louis XIV aimait les figues et adorait les petits pois. La Quintinie fut chargé, en 1670, de fournir en toutes saisons les tables royales. Du Potager du roi, il fit un chef-d'œuvre. Le Carré central fut divisé en seize carrés de légumes, disposés autour d'un bassin de belles proportions. Autour du Grand Carré, vingt-neuf jardins clos furent aménagés pour abriter, derrière de hauts murs, arbres fruitiers, légumes et petits fruits. Sept cents figuiers, cultivés en caisses, furent introduits dans le Potager. La culture des primeurs fit les délices de la cour du monarque. Le Potager, aujourd'hui géré par l'Ecole nationale supérieure du paysage (ENSP), demeure un haut lieu du goût, des saveurs, des formes et des couleurs. Un Potager d'exception, que l'on ne se lasse pas de visiter. »

(source : Le Potager du Roi de Vincent Brunot – Gallimard collection Carnet de jardin)



CUILLÈRE D'ARGENT

Artisans Créateurs Gastronomiques

• PARIS •

• MISES EN BOUCHE •

*

• HORS-D'OEUVRE •

Entrée de saison,
Cueillette des jardiniers du Potager du Roi.

*

• ROT & GARNITURE •

Poisson ou viande de qualité remarquable,
Farandole de végétaux de saison selon cueillette du Potager du Roi.

*

• FROMAGES •

Picard fermier aux graines de lin et fleur de tête de moine AOP,
Raisins blancs et baies rouges, pain noir aux céréales et beurre cru à la baratte en bois.

*

• DESSERT •

Pâtisserie royale.

*

• PAIN •

Petit pain artisanal.

• CAFÉ & THÉ •

Boissons et vins sur demande