

# Le potager du château Colbert

*Au cœur de l'Anjou, en Maine-et-Loire, à Maulévrier, le château Colbert, hôtel de charme et restaurant gastronomique niché dans un amphithéâtre de verdure, abrite un potager bio récemment réhabilité, à la gestion exemplaire.*

Texte **Véronique Dumas** - Photos © **Château Colbert**



## UN PEU D'HISTOIRE

En 1677-1678, le comte de Serrant, Guillaume III Bautru, décide de faire construire à Maulévrier un château pour sa fille Marie-Madeleine, qui vient d'épouser Édouard-François Colbert, frère du ministre de Louis XIV. Mais plus d'un siècle plus tard, l'édifice est incendié lors des guerres de Vendée en janvier 1794. En 1801, son propriétaire Edouard-Victorien Colbert, revenu d'exil, ne retrouve que les murs extérieurs au milieu desquels pousse la végétation. Vers 1816, il décide de faire reconstruire la demeure familiale tout en conservant les pierres subsistantes. La lignée des Colbert s'étant éteinte en 1893, le domaine est racheté en 1895 par un riche industriel choletais Eugène Bergère qui entreprend, avec son épouse, de réaliser d'importants travaux confiés à un architecte Alexandre Marcel, le futur mari de leur fille

Madeleine. Celui-ci se lance dans la création du parc oriental d'inspiration japonaise en contrebas, à l'arrière du château, aménage un grand potager, une serre monumentale et une grotte. Mme Marcel étant décédée en 1945, les 29 ha du parc sont laissés à l'abandon. De 1946 à 1977, le domaine est confié à des congrégations religieuses. Le château est ensuite transformé en hôtel-restaurant.

## LE POTAGER

En septembre 2001, de nouveaux propriétaires, Jean-Louis et Dominique Popihn acquièrent le château Colbert et en font un haut-lieu de la gastronomie et de l'hôtellerie régionale. Ils décident d'entamer la rénovation des intérieurs et de faire renaître le potager disparu. Ce travail d'envergure qui va durer deux ans, est confié à Gwenaël Tanguy, architecte DPLG et

paysagiste, qui commence par débroussailler les 8 000 m<sup>2</sup> du jardin enfoui sous les ronces. L'entreprise permet de redécouvrir un escalier en pierre à double corps qui descend en contrebas et marque l'entrée des lieux. Le dessin du potager de 1816, inspiré des jardins à la française, est reconstitué, en se basant sur les plans originaux qui ont été conservés. Les allées, principales et secondaires, sont retracées, la grande serre 1900 restaurée, la grotte et la rocaille conservées et un canal d'irrigation en ardoise est creusé au centre du jardin. Élément écologique indispensable, il a pour fonction de recueillir les eaux de sources et pluviales et d'alimenter des réservoirs destinés à l'arrosage des plantes, ainsi que les fontaines et canaux transversaux du jardin.

Agencé en quatorze carrés de plantations légumières entourés de 20 000 pieds de buis, le potager de forme rectangulaire, planté sur

son pourtour de vivaces et d'arbustes à fleurs, est bordé par de solides murs de soutènement d'époque, d'environ quatre mètres de haut, du côté de la route nationale. À l'arrière du château, en contrebas de la grande allée, se trouve une agréable promenade ombragée de tilleuls et de tulipiers. Un verger surplombe le potager.

L'immense sophora, planté en 1904, est toujours là et des tables sont installées sous sa ramure pour accueillir les visiteurs. Quant à l'orangerie de 1832, elle a été transformée en salon de thé-boutique et, à l'occasion, accueille des expositions.

## UNE PRODUCTION ENTièrement BIO

Les légumes (carottes, poireaux, haricots de toutes sortes, salades) et arbres fruitiers qui poussent ici ne reçoivent aucun traitement chimique. Les pommes de terre font l'objet de nouvelles plantations tous les quinze jours jusqu'en août pour en récolter jusqu'en octobre. Des végétaux moins courants ont aussi trouvé leur place au potager : patates douces, cacahuètes, Oca du Pérou (un petit légume racine à la saveur proche de la pomme

de terre), souchet comestible ou « Amande de Terre » (légume ancien dont on consomme les tubercules) se sont très bien acclimatés à la douceur angevine. Citons également le cerfeuil tubéreux, les scorsonères, la laitue « Celtuce » ou laitue asperge, le panais, les topinambours, les crosnes du Japon et le rutabaga. De quoi enrichir les saveurs des menus gastronomiques proposés par le chef du restaurant « Le Stofflet », Sébastien Cramard !

## ET AUSSI...

### Le Parc Oriental de Maulévrier

En 1977, les terres du château de Colbert sont morcelées. La commune de Maulévrier rachète le parc en 1980. La restauration du plus ancien jardin japonais d'Europe débute en 1987 grâce à des archives documentaires, photographiques et des témoignages. Les plus déterminants sont ceux de professeurs japonais des universités de Tokyo et de Niigata. Ils ont reconnu 12 ha de ce site comme étant inspirés de jardins japonais de l'époque Édo (XVIème-XIXème siècles). En 2004, le parc obtient le label « Jardin remarquable ».

## Infos pratiques

### Château Colbert

Hôtel-Restaurant Le Stofflet  
Place du Château  
BP 19  
49360 Maulévrier

[www.chateaucolbert.com](http://www.chateaucolbert.com)  
[reception@chateaucolbert.com](mailto:reception@chateaucolbert.com)

Le potager est ouvert de juin à octobre, tous les jours sauf le lundi, de 14h à 19h.

Le château sera ouvert au public lors des Journées du Patrimoine 2016 et mettra à l'honneur les métiers d'art.

### Parc Oriental de Maulévrier

Entrée du public place de la Mairie  
49360 Maulévrier

**Coordonnées GPS :**  
47.005690N, -0.744589

