

Cultiver des fruits est tout un art. C’est ce que démontre l’exposition-dossier présentée jusqu’au 30 novembre aux jardins de l’abbaye Saint-Georges à Saint-Martin-de-Boscherville. *Arboriculture au XVIIe siècle – enquête sur un art des jardins utiles en abbaye* dévoile les différentes méthodes utilisées au temps de Louis XIII.

Dans le *Journal de la vie active du Roy Louis XIII*, messire Jehan Heroard, seigneur de Vaufrigneuse, premier médecin, a noté non seulement les faits et gestes du monarque mais aussi tout ce qu’il a pu manger lors d’une journée. Dans cette liste bien longue figurent en première place les légumes, comme les artichauts, le fenouil, les pois, et les fruits, des fraises et des cerises. Le tout arrosé de vin ou de lait d’amande. Leur culture tient alors une place importante dans les châteaux et dans les abbayes pour nourrir les communautés religieuses. À cette époque,

comme aujourd’hui, manger des fruits était vivement recommandé pour leur vertu médicinale. André de Laurens, médecin de Catherine de Médicis et de Henri IV, les préconisait pour faire passer la mélancolie. À cette époque, la poire était à la mode.

Une histoire des jardins arboricoles est racontée dans cette exposition-dossier *Arboriculture au XVIIe siècle – enquête sur un art des jardins utiles en abbaye*, visible jusqu’au 30 novembre aux jardins de l’abbaye Saint-Georges à Saint-Martin-de-Boscherville. Cultiver des fruits était un signe de « Bonne éducation » et de distinction sociale. Il y a donc eu un certain engouement et la publication de plusieurs ouvrages. Cultiver des fruits était surtout tout un art. Beaucoup, dont l’abbé Legendre, curé d’Hénouville, ou Jean-Baptiste de la Quintine, partageaient leurs bons conseils et les nouvelles techniques de jardinage pour planter, tailler et récolter.

L’exposition revient également sur la transformation des jardins de l’abbaye Saint-Georges avec la présentation de deux gravures du site. « *L’abbaye avec les moines Mauristes des Bénédictins ont élaboré des jardins à la française. Il fallait remettre de l’ordre* », remarque Marie-Laure Sucré, directrice des jardins. La priorité est donnée aux arbres fruitiers. Les autres pourront être plantés pour apporter de l’ombre. « *Point de parterre à la mode de souliers qui ressente le faste et la vanité, mais à simples carreaux ou autre forme convenable, à la simplicité et modestie religieuse* », indique le jardinier François. L’arrivée du sucre a permis la conservation des fruits, transformés en confitures ou en friandises. Rouen a été un des grands ports d’importation de sucre et comptait dix sucreries au XVIIe siècle.

Infos pratiques

- Jusqu’au 31 octobre, tous les jours de 9h30 à 18h30, du 2 au 30 novembre, tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17 heures aux jardins de l’abbaye saint-Georges à Saint-Martin-de-Boscherville
- Tarifs : 8 €, gratuit pour les moins de 26 ans, les demandeurs d’emploi, les bénéficiaires de minima sociaux, les personnes en situation de handicap
- Renseignements au 02 35 32 10 82 ou sur www.jardinsdelabbayesaintgeorges.fr