

Château
de **Saint-Jean**
de Beauregard

fête
des
Plantes
26.27.28 sept

AUTOMNE 2025

Les plantes
couvre-sol

Nous avons le plaisir de vous communiquer le dossier de presse de la
Fête des Plantes d'Automne qui aura lieu au Château de Saint-Jean de Beauregard.

Si vous aviez la possibilité de relayer ces informations, nous vous en serions très reconnaissants
et restons bien entendu à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et envoi de visuels.

Couleurs d'automne et merveilles végétales : la Fête des Plantes vous donne rendez-vous à Saint-Jean !

Du 26 au 28 septembre 2025, le Château de Saint-Jean de Beauregard (Essonne) ouvre à nouveau ses portes pour accueillir la Fête des Plantes d'Automne, événement phare de tous les passionnés de jardin. Plus de 200 exposants, parmi les meilleurs pépiniéristes producteurs européens et artisans du monde végétal, seront présents pour faire découvrir une incroyable diversité de plantes, d'outils, et de créations. Un moment d'exception pour enrichir son jardin ou simplement s'émerveiller face à la beauté du végétal.

Ici le jardin n'est pas un décor mais un univers vivant, vibrant, fait de passion et de partage. Les visiteurs, qu'ils soient amateurs éclairés ou simples curieux, pourront échanger avec des professionnels passionnés, recueillir des conseils personnalisés, et repartir avec des plantes rares, adaptées à leurs envies et à leur environnement. Plus qu'un marché, c'est un rendez-vous chaleureux, une fête où l'on cultive les liens autant que les fleurs.

Cette année, le thème met à l'honneur les plantes couvre-sol, véritables alliées du jardinier. Esthétiques, résistantes, écologiques, elles habillent le sol, limitent les mauvaises herbes, retiennent l'humidité et réduisent l'entretien. Des vivaces tapissantes aux fougères d'ombre, en passant par les petits arbustes rampants et florifères, les exposants dévoileront leurs plus belles variétés, sélectionnées pour leurs qualités décoratives et leur utilité au jardin. Une belle occasion de repenser la structure de ses massifs et d'allier le beau à l'utile.

Pendant trois jours, le Château vibrera au rythme de la nature. Animations pour petits et grands, ateliers autour du végétal, conférences, rencontres avec des spécialistes, sans oublier la remise des Prix et Trophées qui distingue les plantes les plus remarquables de l'édition ainsi que le plus beau de l'art de vivre au jardin.

Envie de nature, d'inspiration et de trésors botaniques ? Venez vivre l'automne autrement au Château de Saint-Jean de Beauregard, à seulement 30 km au sud de Paris.

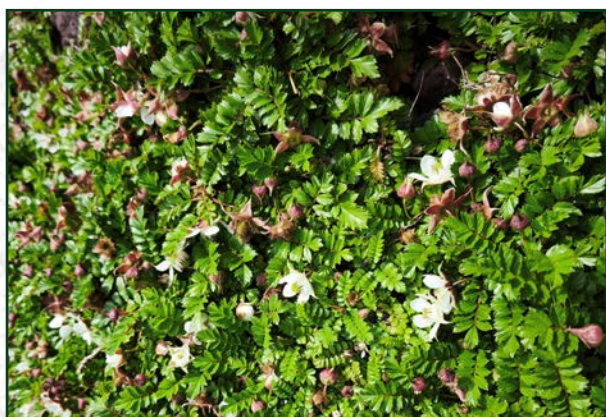


Sommaire

Présentation	2
Le thème de l'édition : plantes couvre-sol	3
Collections, raretés et nouveautés	4
Art de Vivre « Côté Jardin »	6
Événements	7
Animations	8
Gastronomie	10
Conférences et signatures	11
Renseignements pratiques	12

Thème de l'édition

Les plantes couvre-sol



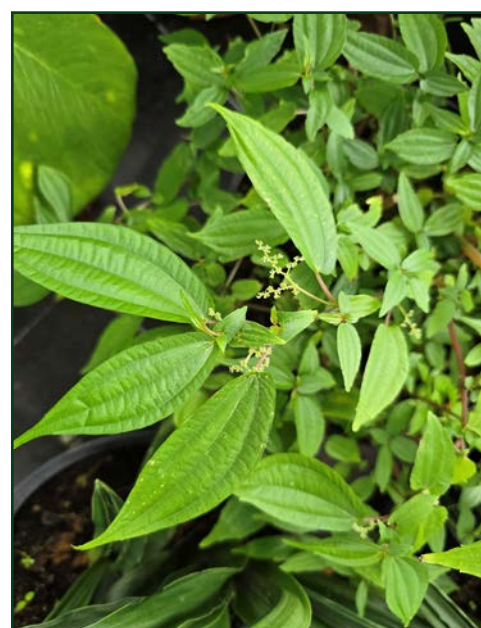
*Rubus taiwanicola*_©DR

Le *Rubus taiwanicola* de la pépinière Indigènes

Difficile de trouver des défauts à cette charmante miniature ! Ne vous fondez pas sur son nom botanique de genre (les *Rubus*, ce sont les ronces) : celle-ci n'a rien d'agressif ni d'envahissant. Poussant en toute bonne terre pas trop sèche, elle forme un tapis ras et dense, persistant, de feuilles finement composées, comme des plumes, vert vif brillant. En mai, ce tapis se couvre de petites fleurs blanc pur, suivies de fruits rouges, comestibles, qui évoquent plutôt des fraises des bois que des framboises. C'est un trésor pour les rocailles un peu fraîches, les potées ou les bordures au jardin potager. Vous pourrez l'employer également au pied de vivaces élevées ou d'arbustes, au soleil ou à mi-ombre.

La *Pilea anisophylla* 'Peeling' de La Roche Saint-Louis

La famille des Urticacées ne compte pas que des plantes agressives comme les orties, qui lui ont donné son nom. Témoin les gentilles *Pilea*, qui font volontiers patte de velours. Ces plantes tropicales de sous-bois ont fourni de sympathiques plantes d'intérieur, mais également quelques espèces rustiques, telle *Pilea anisophylla* 'Peeling'. Cette vivace, originaire du Tibet, de l'Inde et du Népal, est avant tout remarquable par son abondant feuillage luisant, appétissant, aux fortes nervures pittoresques. L'aimable floraison mousseuse, vert acide, intervient en automne, le tout formant un buisson herbacé d'environ 50 cm de haut. Cette plante de terrain un peu frais se répand rapidement en un tapis semi-persistant et résiste à -10/-12°C.



Pilea anisophylla 'Peeling'_©Roche Saint-Louis



Les tapis de mousses_©Bryoflor

Les tapis de mousses de Bryoflor

La plupart des mousses ont l'avantage de pousser dans des conditions extrêmes d'ombre et de fraîcheur, là où le gazon, entre autres, ne peut se développer. Par ailleurs, elles se contentent de sols très minces, voire quasi inexistantes, tels que les toits, terrasses et murs. Le problème est d'en obtenir des surfaces suffisamment grandes pour former des colonies uniformes, d'une part, et ensuite de pouvoir transporter et manipuler ces plantations. La société Bryoflor a contourné ces obstacles en cultivant les mousses sur des géotextiles robustes, qui s'avèrent aisés à découper et assembler, à volonté, sur n'importe quelle surface.

Collections, raretés et nouveautés

L'excellence botanique sera plus que jamais à l'honneur lors de cette édition automnale avec l'une des palettes végétales les plus importantes d'Europe. Rassemblement unique de pépiniéristes producteurs retenus pour la qualité et la diversité de leurs productions, elle comblera les attentes des plus exigeants. Arbres et arbustes, conifères, bulbeuses, grimpantes, rosiers, vivaces, graminées, annuelles... les meilleurs spécialistes seront là pour vous conseiller et vous faire découvrir leurs collections, leurs sélections de plantes rares ou méconnues et les dernières obtentions horticoles.

Découvrez dès à présent quelques-unes des nombreuses plantes rares et des nouvelles obtentions qui seront présentées lors de cette édition d'automne...



*Sarracenia*_©Philippe Depiets



Les *Sarracenia* rose et noire de Philippe Depiets

Passionné par les plantes carnivores, Philippe Depiets ne se contente pas de les cultiver à la perfection : il en crée de nouvelles qui ajoutent du piment à ces plantes déjà très pittoresques. C'est sur les *Sarracenia*, aux longs tubes colorés, qu'il a exercé ses talents pour obtenir deux cultivars aux teintes inattendues et bien assorties. L'une porte en effet des tubes presque entièrement rose indien, alors que l'autre (disponible en très petite quantité) revêt un chaud brun sombre presque noir.

Pas très difficiles, ces deux merveilles – rustiques – demandent comme toutes leurs sœurs un milieu trempé, très pauvre et acide, dans lequel elles prospèrent et émettent volontiers leurs étranges fleurs élégantes.



Chêne pubescent_ ©Agroforestruffe



Les chênes mycorhizés d'Agroforestruffe

Des truffes chez vous ? C'est ce que proposent Hubert et Mélanie Bujau avec leurs plants de chênes spécialement ensemencés en mycorhizes de cette aristocrate des champignons.

Ce n'est pas un secret, les truffes sont liées aux racines de divers arbres, tels que noisetier, hêtre, tilleul, charme, pin... Mais les meilleurs porteurs restent sans conteste le chêne pubescent et le chêne vert.

Une bonne truffière demande un sol calcaire, correctement drainé et ensoleillé, et un climat ni trop rigoureux, ni trop brûlant, ce qui laisse beaucoup de possibilités chez nous.

Établis depuis quatorze ans dans la Vienne, à Amberre, Hubert et Mélanie commercialisent des jeunes plants qui produiront en quatre à cinq ans, et fournissent tous les conseils nécessaires.

Point supplémentaire : vous pourrez choisir d'avoir la classique truffe noire ou, depuis peu, la rare truffe blanche d'hiver, la plus prisée du genre.



Cephalaria gigantea _©DR

La *Cephalaria gigantea* des jardins du Pré de l'Allée

Fidèle à son image, cette pépinière présente des plantes robustes injustement oubliées, qui assurent une structure solide dans un jardin, qu'il soit champêtre ou raffiné. La *Cephalaria gigantea*, ou scabieuse géante, fait partie de ces valeurs sûres qui méritent un renouveau. Poussant en tout sol même moyen, elle émet une large rosette de feuilles élégamment divisées d'où s'élèvent en juin et juillet de minces tiges ramifiées, de près de 2m de haut et qui portent une succession de fleurs en pompon, jaune soufre clair.

Très aérée, cette géante élégante prendra place en fond de massif, au soleil ou à mi-ombre, en compagnie de hautes graminées, par exemple. Parfaitement rustique, peu exigeante en eau et en nourriture, elle se ressème volontiers sans être envahissante pour autant.



Austroderia fulvida _©Brins de Vivaces

L'*Austroderia fulvida* de Brins de Vivaces

Tout récemment arrivé dans le monde de la pépinière, Antony Verdet professe une passion particulière pour les graminées. L' *Austroderia fulvida* est une de ses préférées. Quasiment introuvable chez nous, cette géante nous vient de Nouvelle-Zélande. Elle forme de fortes touffes de feuilles souples, étroites, semi-persistantes. En été, elle émet une couronne de tiges florales de 2m à 2,5m de haut à l'élégant port arqué et surmontées de souples plumets, de longue durée, entre blanc et beige. Malgré son origine, la plante supporte jusqu'à -10°C au moins, si elle profite d'un coin très ensoleillé et d'un sol parfaitement drainé.



Gamme d'agrumes _©Pépinière Vessières

La gamme d'agrumes de la pépinière Vessières

Outre des fruitiers peu communs tels que la cerise du Brésil ou le goudi du Japon, cette belle pépinière de notre Sud-Ouest propose plus de quatre cents variétés d'agrumes, dont une large gamme (une quarantaine) de cultivars honnêtement rustiques. Parmi les trésors de la collection ne figurent pas moins de dix-sept variétés (!!!) de citron caviar, aux grains violets, jaunes, blancs, roses, rouges, verts et aux parfums diversement nuancés. La gamme ne cesse de s'étendre au fil des découvertes de Mathieu Vessières, toujours à l'affût de nouveautés, testées et jugées en fonction de la qualité végétative des plants et des qualités gustatives des fruits.

Art de vivre “côté jardin”

Aménager, embellir, entretenir... le meilleur de l'art de vivre «Côté jardin» s'invite toujours avec talent aux Fêtes des Plantes de Saint-Jean de Beauregard. Outillage, mobilier, décoration, brocante, gastronomie, vêtements et accessoires signent le style. Les plus grandes marques côtoient les créations artisanales et les grands classiques cohabitent avec les dernières tendances.



1



2



3



4

1- Le Jardin Céramique

Le jardin Céramique est un atelier artisanal qui crée des poteries de jardin. Inspirées par la Nature pour la Nature, les créations s'intègrent naturellement au jardin apportant une touche singulière à votre environnement.

Stéphane Polycarpe sélectionne tout d'abord des terres pour leur résistance au gel, mais aussi, bien sûr, pour leur couleur et leur texture. Il utilise majoritairement des grès nus cuits à haute température et quelques faïences adaptées.

www.lejardinceramique.com

2- Décorève Créations

Passionnée par la décoration, Patricia Bourny est créatrice d'objets et de bijoux artisanaux inspirés par la nature et le monde minéral. Chaque pièce est unique ! Elle propose également des ateliers déco pour vous permettre d'aborder de façon simple des techniques décoratives rendant ainsi votre objet ou meuble unique..

www.decoreve-creations.com

3- Attitude by Axelle Henrard

Axelle Henrard propose de magnifiques meubles en Teck ancien et fer forgé : bancs, tables et chaises de jardin viendront embellir vos espaces verts !

www.instagram.com/axelle_henrard_

4- La Bamboutique

Jean-Yves Massiot propose à la vente des bambous secs - des cannes de 3 et 4 mètres - servant à édifier des serres, des pergolas, des treilles, des jardinières, etc... Et pour compléter son offre, il propose également de l'artisanat dans ce même bambou, agrémenté de coquille d'œuf et de nacre, ainsi que de l'or végétal (Capim dourado). Bijoux, bols, plateaux, vases et beaucoup d'autres créations encore embellissent son stand !

Evénements

Afin d'encourager les pépiniéristes dans leurs obtentions et leur recherche de plantes rares ou méconnues et les aider dans leur promotion et leur diffusion, les Prix et Trophées Saint-Jean de Beauregard distinguent les végétaux les plus méritants et sont un des temps forts de chaque édition. Attribués par quatre jurys indépendants, ils véhiculent les valeurs d'excellence botanique, de partage des connaissances horticoles et de développement de l'amour des jardins, chères à Saint-Jean de Beauregard.



Prix et Trophées Saint-Jean de Beauregard

Cérémonie de remise des Prix et Trophées
vendredi 26 septembre 2025 à 14h30
puis exposition des plantes primées.

Grand Prix Saint-Jean de Beauregard

Attribué par les créateurs et organisateurs des Fêtes des Plantes de Saint-Jean de Beauregard, il récompense une plante exceptionnelle récemment introduite en France et véhiculant tout particulièrement l'esprit « Saint-Jean de Beauregard » avec une dotation de 400 €.

Prix de la Presse

Attribué par un jury composé de rédacteurs en chef de la presse jardin et de journalistes horticoles, il récompense une plante justifiant une communication écrite ou audiovisuelle importante auprès du grand public.

Prix du stand le plus esthétique

Attribué par un jury composé de personnalités du monde de l'art et du jardin, il récompense la scénographie la plus réussie ou la plus innovante.

Trophées Saint-Jean de Beauregard

Attribués par un jury composé d'experts reconnus du monde horticole, ils récompensent dans chaque catégorie une plante offrant un réel intérêt botanique ou horticole parmi les nouveautés ou les redécouvertes d'anciennes variétés, de culture facile sous climat moyen de la France : catégorie thème de l'édition «les plantes couvre-sol», catégorie plante vivace ou bulbeuse, catégorie plante annuelle ou bisannuelle, catégorie plante grimpante, catégorie arbre ou arbuste.

Prix de l'Art de Vivre au Jardin

Attribué par un jury composé de personnalités du monde de l'art et du jardin, il récompense une création originale, tendance, novatrice ou esthétique qui permet d'organiser, décorer, entretenir ou aménager son jardin.

Animations*

POUR LES ENFANTS...ET LES ADULTES !

Les Bougies de Carole

Carole vous propose de réutiliser vos propres contenants pour leur redonner une seconde vie... une nouvelle flamme. Apportez votre objet (une tasse, un pot, en porcelaine, en faïence, en étain, en cuivre...), choisissez votre senteur parmi 40 délicieux parfums et Carole le garnit de bougie pour embaumer chaque recoin de votre maison en fonction de vos envies.

www.lesbougiesdecarole.com



Mes Petits Crayons

Démonstration de taille de crayon à partir de branches de bois et atelier dessin pour les enfants ! Chaque crayon, unique, est travaillé à la main. Qu'il soit fourchu, fin ou courbé, son look original attire l'oeil.

Facebook: @mespetitscrayons



Atelier Illustration textile

ENVIE de JOUER aux ARTISTES !?

Marion vous expliquera comment peindre un sujet de votre choix sur un support textile (draps anciens) que vous personnaliserez.

Vendredi, samedi et dimanche de 14h à 17h

Durée : 1h - 6 à 8 places par atelier - Prix : 35 euros

par personne (matériel compris)

Possibilité de réserver au 06 28 32 55 04

www.marion-peeters.com



Atelier Art Floral (AACL)

Rendez-vous sur le stand le samedi à partir de 14h - 8 places par atelier - Prix : 10 euros par personne (matériel compris)

www.aacl.fr



Atelier Jardinage

Les Jardiniers en Essonne proposeront un atelier de rempotage de petits plants ou un apprentissage des semis en terrine. Chaque enfant repartira avec sa petite plante ou son semis et pourra ainsi voir germer, pousser et fleurir une plante connue ou inconnue...

Pour les enfants de 4 à 10 ans, samedi et dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h à 16h30.

www.jardiniers91.com



Atelier Kokédama

Réalisation d'un kokédama en plante d'intérieur. Rendez-vous sur le stand de Oh My Green.

Enfants à partir de 12 ans et adultes - Samedi et dimanche de 11h à 12h - 6 places par atelier - Durée : 1h
50 euros par personne, matériel compris.

www.ohmygreen.fr



Trouve Plantes Spécial Saint-Jean de Beauregard

Grâce à Marc Mennessier et sa base de données recensant plus de 60 000 végétaux et près de 300 pépinières, régulièrement mise à jour, trouver une plante devient un jeu d'enfant. En entrant le nom de la plante que vous cherchez dans le moteur de recherche de son site internet, vous savez immédiatement chez quels pépiniéristes la trouver. Ce service Saint-Jean de Beauregard vous aidera à trouver facilement vos plantes au sein de l'exposition.

www.trouve-plante.com



Révision et entretien sécateurs Felco

La révision complète de votre sécateur Felco vous est offerte par Botanique Editions : nettoyage, affûtage, réglage du jeu de la lame et de la contre-lame, polissage par notre spécialiste Felco. Déposez votre sécateur sur le stand situé à l'entrée du potager (la prestation est offerte hors pièces de rechange : lames, ressorts...)

www.botaniqueeditions.com



Atelier Création d'un herbier

Réalisation d'un mini herbier (format A5) avec de véritables fleurs pressées. Samedi et dimanche à 15h dans le Pigeonnier. Durée : 45 min - 10 places par atelier - Prix : 10 euros par personne (matériel compris)

www.encaractere.etsy.com



Visites guidées du potager fleuri à la française

Pour découvrir en compagnie d'une conférencière du Domaine toute la richesse de ce lieu d'exception, classé Monument Historique et Jardin Remarquable. Départs tous les jours à 14h30 et 16h00 à l'entrée du potager (visites gratuites).



Gastronomie

Chocolaterie Le Majestueux

Mehdi Fourcroy propose de délicieux chocolats et d'excellentes confiseries. Artisan à Annezin (62), il confectionne des «Florentins», des «Orangettes», des Rochers pralinés, des «Roses des Sables», des «Carrés gourmands», des «Boules au chocolat» et tant d'autres plaisirs sucrés ! Que vous goûtiez ses douceurs au chocolat noir ou au chocolat au lait, vous fondrez...



La Brûlerie de l'Escale

Atelier de torréfaction basé dans la Vallée de Chevreuse à Gif-sur-Yvette, tous ses cafés sont 100% arabica. Ils sont issus de plantations de forêts et d'altitude. Delphine et Guillaume ne commercialisent que des cafés de domaines ou des cafés de spécialité. Un café de spécialité est un café de qualité supérieure qui provient des meilleurs terroirs du monde. Il est caractérisé par ses qualités gustatives exceptionnelles et par le soin apporté à chaque étape de sa production, de la culture à la tasse. Les cafés de spécialité représentent 2 à 3 % de la production mondiale. Delphine et Guillaume ont à cœur de torréfier eux-mêmes l'ensemble de leurs produits dans le respect de la matière première. Leur torréfaction est lente et artisanale, respectant les graines de cafés et leurs saveurs. Ainsi le terroir est mis en avant, ainsi que le type de fermentation.



Les Petits Potins

Des tartinables pour l'apéro, mais pas que... ! Créateur et fabricant de tartinables aux légumes pour l'apéritif, Amaury Ronceray propose des dizaines de recettes différentes aussi délicieuses les unes que les autres !

Frustré de ne pas trouver dans le commerce des recettes vraiment originales - hormis les traditionnelles tapenades et anchoïades - et soucieux aussi du choix végétarien de certaines personnes, Amaury s'est lancé le défi de fabriquer lui-même ses tartinables.

Des recettes créatives et originales, à base de légumes et d'épices, voient alors le jour. Le choix de travailler une gamme végétarienne et sans gluten lui est venu naturellement, dès le démarrage, car qui peut le plus peut le moins. L'absence de tout produit d'origine animale (sans lactose ou dérivés) renforce encore ce choix car les légumes peuvent se décliner à l'infini, nous offrant une palette de goûts exaltés par des épices rares.

Ses recettes sont garanties sans colorant ni conservateur.



Exposition de plus de 1500 variétés de tomates par Cultive ta Rue

L'association assure la conservation de plus de 5 000 variétés de tomates : venez les rencontrer à Saint-Jean ! Ils feront participer le public en organisant des dégustations de tomates et de produits dérivés tels que le gaspacho, des confitures, des jus, des tomates confites... Un atelier «grainage» sera également proposé en continu.



© Carole Desheulles

Casse-noisettes

Artisans confiseurs installés dans la Creuse, Jo et Aurélie Devergranne fabriquent toutes leurs spécialités en travaillant au maximum avec des producteurs locaux (miel, fruits secs, noisettes...) : pain elfique, nougat, le joli jelly, le caramel mou....



Vergers et terroirs

Exposition de variétés anciennes de pommes et de poires et conseils en arboriculture avec les Croqueurs de Pommes d'Ile-de-France.

Légumes d'hier et d'aujourd'hui

Espace découverte et vente des légumes anciens du potager de Saint-Jean de Beauregard.

Nos autres exposants « Gastro »

Les Bergeries de Sologne : Plats cuisinés artisanaux aux légumes anciens

Les Bons Miels du Vexin et du Midi : Apiculteur : miels, nougats, pains d'épices

La Fabrique Artisanale : Ail, oignons, échalotes et condiments

Florinna : Produits artisanaux à base de pétales de roses : confitures, biscuits, infusions, sachets aromatiques..

Fourmond-Lemorton : Producteur de calvados, cidre, poiré et pommeau

Noiseline du Périgord : Spécialités gourmandes aux noix

Maison Félicien : Pastry truck, pâtisserie faite maison et boissons froides et chaudes

Pains d'Épices Nicolas : Pains d'épices à l'ancienne aux fruits et aux plantes

La Ronde des Confitures : Confitures, confits de fruits et de légumes des terroirs

Le Rucher de l'Ours : Miels et produits de la ruche

Conférences

Vendredi 26 sept



15h30 : Plantes compagnes au potager bio. Le guide des cultures associées

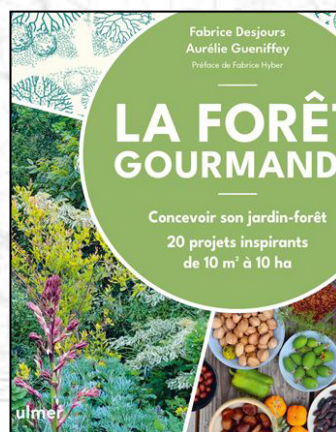
Conférence et signature avec Jean-Paul Thorez (Editions Terre Vivante)

Le “compagnonnage” – ou “association” – des plantes fait partie du jardinage bio. Il est utilisé depuis l'Antiquité, notamment dans les pays qui n'ont pas troqué leur savoir-faire traditionnel contre des engrais, herbicides et pesticides chimiques.

Savoir associer les plantes permet de profiter des interactions naturelles qui s'installent entre elles et de protéger les cultures des maladies ou des nématodes, d'éloigner des ravageurs, d'attirer des pollinisateurs, d'éviter des carences, d'améliorer le sol, de mieux utiliser l'espace par des développements alternés, d'ombrager, de tuteurer, etc.

Ce livre invite donc à mélanger légumes, fleurs, aromatiques, arbustes..., à exploiter les principales associations de cultures : carotte et poireau, maïs, haricot et potiron, laitue et choux, par exemple. Il propose un répertoire de près de 300 plantes, pour lesquelles il indique les interactions favorables ou défavorables. À la lettre A, vous découvrirez l'absinthe, très utile auprès des choux, navets, carottes... mais mal tolérée par la tomate, le basilic, la sauge... ou, à la lettre Z, le zinnia, fleur active contre les nématodes de la tomate en culture intercalaire.

Samedi 27 sept



14h30 : La Forêt gourmande - Concevoir son jardin-forêt

Conférence et signature avec Fabrice Desjours et Aurélie Gueniffey (Editions Ulmer)

Acteur majeur de la reforestation nourricière et centre de recherche, l'association La Forêt Gourmande propose sa méthode pour concevoir une forêt comestible. En milieu rural ou urbain, sur une petite ou une grande surface, en utilisant des plantes vivaces et sans beaucoup d'entretien, ces espaces nourrissent, soignent et climatisent. Une réponse aux défis environnementaux.

Qu'on les appelle forêt comestible, jardin-forêt ou forêt-jardin, ces systèmes agroforestiers sont tous des espaces de vie nourriciers et durables. Aujourd'hui en plein essor, ils sont portés par une diversité d'acteurs (particuliers, jardiniers, agriculteurs, entrepreneurs, collectivités, universitaires, artistes) en quête d'outils pédagogiques précis, ambitieux et documentés. C'est ce que propose dans ce guide La Forêt gourmande, association incontournable de la reforestation nourricière en France, en ouvrant en grand les portes de son bureau d'études et en partageant son savoir-faire et son expertise. Une invitation à se lancer dans la réalisation de boisements à manger où pousse, sans fertilisation et sans arrosage, une vertigineuse variété alimentaire.

Une promenade historique et théorique dans le concept. Introduisant de nouvelles notions paysagères et philosophiques comme la reforestation nourricière, les agro-ripsylves, les mares alimentaires ou encore les forestibles, ce guide vous permet de comprendre la structure d'un boisement comestible et ses productions.

Une description de 20 cas concrets inspirants, allant du balcon jungle aux grandes propriétés reboisées en nourricier, en passant par des jardins-forêts vivriers, communaux, exploratoires ou commerciaux... un tour de France des projets de 10 m² à 10 ha, avec des listes d'espèces associées.

Une méthodologie affinée et détaillée pour concevoir en huit étapes sa forêt comestible. Des itinéraires techniques pour préparer la parcelle, des astuces et conseils pratiques pour choisir des plants de qualité... tout ce qu'il faut savoir pour entretenir et récolter sa forêt comestible à tous ses stades de maturité.



Informations pratiques

ADRESSE :

Château de Saint-Jean de Beauregard - Rue du Château
91940 SAINT-JEAN DE BEAUREGARD
Tél. : 01 60 12 00 01 – info@chateaudesaintjeandebeauregard.com
www.chateaudesaintjeandebeauregard.com

DATES ET HORAIRES :

Vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 septembre 2025 de 10h à 18h

TARIFS :

Tarif normal : 15€ - Tarif réduit : 12€* - Gratuit jusqu'à 18 ans.

Pass « 2 jours » : 20€**

Comprenant le droit d'entrée, les conférences et les animations, les ateliers pour enfants, la visite du jardin, la consigne et le transport des plantes jusqu'à la sortie.

* Paysagistes, membres de Sociétés et d'Ecoles d'Horticulture, familles nombreuses, personnes handicapées, groupes à partir de 15 personnes sur réservation préalable uniquement.

** Pour profiter de la manifestation doublement

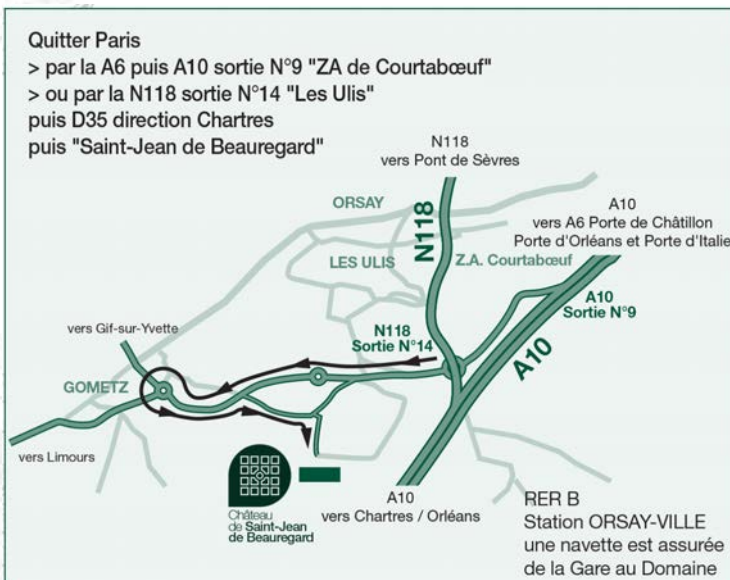
Restauration possible sur place

Parking gratuit et navette gratuite depuis la gare d'Orsay-Ville (RER B).

ACCÈS :

En Essonne, à 30 minutes au sud de Paris.

En partenariat avec :



CONTACTS PRESSE :

Cecilia Aranda

Tél : 06 22 07 80 94

caranda@chateaudesaintjeandebeauregard.com

www.chateaudesaintjeandebeauregard.com



Rejoignez-nous sur Facebook

@ChateauSJB