

Château
de Saint-Jean
de Beauregard

fête
des
Plantes

10.11.12 avril

PRINTEMPS 2026

Les plantes
belles et nourricières

Nous avons le plaisir de vous communiquer le dossier de presse de la Fête des Plantes de Printemps 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.

Beauté & Gourmandise à Saint-Jean de Beauregard : les plantes belles et nourricières à l'honneur du printemps 2026.

Du 10 au 12 avril 2026, le **Château de Saint-Jean de Beauregard** ouvrira ses portes à la **Fête des Plantes de Printemps**, un rendez-vous incontournable pour tous les amoureux des jardins. Plus de **200 exposants**, parmi les **meilleurs pépiniéristes producteurs** et artisans du monde végétal, seront présents pour partager leurs trésors botaniques et proposer une sélection remarquable de plantes, des plus communes aux plus rares.

Au cœur du domaine, le jardin devient un lieu de passion et de partage : les visiteurs auront l'occasion de dialoguer avec des producteurs, d'obtenir des **conseils personnalisés**, et de repartir avec des végétaux exceptionnels, insolites ou inhabituels. Cette fête est un moment de découverte, d'échange et d'inspiration, où chaque plante raconte une histoire.

Le thème de cette édition 2026 : « **Les plantes belles et nourricières** ». Ce sont celles qui habillent le printemps de leurs fleurs et de leurs couleurs, et qui à l'automne, transforment votre jardin en véritable explosion de saveurs : arbustes fruitiers, plantes légumières vivaces, ou variétés à double vocation. Les exposants mettront en avant leurs sélections les plus séduisantes, celles qui allient esthétique et production, pour un jardin à la fois ornemental et gourmand.

Tout au long du week-end, le Château proposera une riche palette **d'animations autour du végétal** : ateliers pour petits et grands, démonstrations de jardinage, sans oublier la traditionnelle **remise des prix et trophées**, qui récompensera les découvertes les plus remarquables de l'édition.

Venez célébrer la renaissance végétale et réveiller vos sens : la Fête des Plantes de Printemps vous invite à un voyage entre beauté et gourmandise, dans le cadre enchanteur du Domaine de Saint-Jean de Beauregard, à 30 kilomètres au sud de Paris.



Sommaire

Présentation	2
Le thème de l'édition « Les plantes belles et nourricières »	3
Collections, raretés et nouveautés	5
Art de Vivre « Côté Jardin »	7
Gastronomie	8
Evénements	9
Animations	10
Renseignements pratiques	11

Thème de l'édition

Pour l'oeil et pour la bouche

Les fruitiers de toutes tailles, tout comme les légumes, n'ont pas cessé de voir bon nombre de leurs représentants passer du jardin nourricier au jardin d'ornement et réciproquement.

C'est le cas de nos arbres à fruits les plus communs tels que pommiers, poiriers ou cerisiers, sans parler des agrumes, dont la superbe floraison, souvent parfumée, enrichit nombre de jardins « à fleurs ».

Les allers et retours sont encore plus marqués côté légumes, qui ont compté un temps dans leurs rangs les dahlias, diverses capucines ou certains cannas, alors que les poirées, cardons, choux frisés ou patates douces prennent place depuis peu parmi les massifs d'ornement.

En fait, la frontière n'existe guère de nos jours et tout le monde a désormais droit de cité un peu partout dans le territoire du jardinier. Il suffit d'ouvrir les yeux et les papilles et de savoir tirer parti du meilleur de ce que nous offre le monde végétal. Partez à la découverte dans la gamme infinie de nouveautés ou de classiques revisitées qu'offrent cette année les pépinières à Saint-Jean de Beauregard.

Nos coups de cœur



Fuchsia regia 'Regal' _©Les Bons Plants de Saint Sat

Le *Fuchsia regia* 'Regal' chez Les Bons Plants de Saint Sat

Ça commence juste à se savoir chez nous, mais en fait les fruits de tous les fuchsias sont comestibles. Cependant, certains sont maigres, de petite taille ou fades.

La sélection 'Regal' du *Fuchsia regia* offre la meilleure qualité en la matière, avec une abondance de fruits charnus, doux et sucrés, de surcroît peu repérés par les oiseaux. La plante forme un généreux arbuste de 1,5m de haut et de large et prospère dans toute bonne terre de jardin, à l'abri du vent et du soleil brûlant. Rustique, elle donne dès juillet ses ravissantes fleurs en clochettes typiques, suivies des baies convoitées en août-septembre et jusqu'aux gelées.

Le cognassier de Chine de Mozaïc Garden

Il est surprenant qu'un tel arbuste reste toujours aussi méconnu, bien qu'il soit discrètement présent chez nous depuis des siècles, sous son nom savant de *Chaenomeles cathayensis*.

Haut de 2m à 2, 5m en quelques années, c'est un buisson plus ou moins colonnaire, touffu et peu encombrant, aux troncs minces et peu ramifiés. Les courtes branchettes latérales, pointues, donnent au printemps une myriade de fleurs délicates, en rose et blanc. Elles produisent en arrière-saison des coings lisses, énormes, dont le poids fait parfois ployer les branches. Parfumés et tout à fait comestibles, ils permettent la confection de fines gelées en cours d'hiver.

Bien qu'issu de terrains plutôt acides, ce chinois très rustique s'adapte à tous les sols et ne demande pas de soins.



Chaenomeles cathayensis _©Photo DR

L'Aponogeton du Jardin d'Eaurus

Le monde des plantes aquatiques ne manque jamais de ressources, tant esthétiques que culinaires. Un de ses représentants les plus étonnants est sans doute l'*Aponogeton distachyos*. Originaire d'Afrique du Sud, ce tubercule pousse dans la vase et émet par vagues, de l'automne jusqu'en juin, de jolies feuilles flottantes lancéolées qui disparaissent par forte chaleur ou froid trop vif.

Bien que ses souches soient réputées comestibles, ce sont ses surprenantes inflorescences qui font l'essentiel de son succès. Celles-ci éclosent en fin d'été au-dessus de l'eau et forment un Y aux bras dentelés. Blanc pur, elles dégagent un délicieux parfum.

Côté table, on les emploie crues, le plus souvent, en complément de salades ou de potages. Malgré son origine, cette espèce s'avère bien rustique, une fois installée au fond de l'eau, et se naturalise même parfois légèrement sans s'avérer envahissante pour autant chez nous.



*Aponogeton distachyos*_©Jardin D'eaurus



Collection de pommiers_©Le Clos Normand

La collection de pommiers du Clos Normand

Les pépinières du Clos Normand ont toujours eu à cœur de mettre en avant les variétés locales de leur région, qu'il s'agisse d'arbres de haie pour les bocages, ou de fruitiers, classiques ou moins classiques. Parmi ceux-ci, les pommiers occupent une place prépondérante. Il y a certes les variétés pour le cidre, mais également de savoureuses pommes de table aux noms poétiques et évocateurs : 'Bénédictin', 'Claque Pépin', 'Drap D'Or', 'Reinette de Caux', 'Reinette Belle Fleur'...

Avec un bon choix dans ces valeurs sûres, vous peuplerez votre verger avec des arbres qui ont fait leurs preuves et dont les récoltes s'échelonnent de juillet à mars, voire jusqu'en juin !

Le cornouiller mâle des Jardins d'Ollivier

Encore présent dans nos haies et nos bois, où ses fruits font les délices de divers animaux comme des promeneurs, le cornouiller « mâle » (en fait parfaitement hermaphrodite) est un arbuste traditionnel, que les difficultés de climat semblent promettre à un certain renouveau.

Couvert entre janvier et mars de fleurs mousseuses jaune d'or, il fournit une manne de nectar et de pollen aux butineurs peu frileux, ainsi qu'un spectacle lumineux durant les jours gris.

Insensible aux sols ingrats, au froid comme aux coups de chaud, il donne en fin d'été et automne des baies charnues rouge vif qu'il faut consommer très mûres pour apprécier leur goût acidulé. Haut de 2 à 3m au plus, il intégrera au jardin une haie champêtre, un fond de massif ou s'associera élégamment à un tapis d'hellébore hybrides.



Cornus Mas_©Photo DR

Collections, raretés et nouveautés

L'excellence botanique sera plus que jamais à l'honneur lors de cette édition de printemps 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 printanière...



Hémérocailles 'Bille de Clown' _©Nicolas Bourdillon

Les hémérocailles de Nicolas Bourdillon

Si les hémérocailles sont cultivées en Occident pour la beauté de leurs corolles, il n'en va pas de même en Orient et tout spécialement en Chine où on les considère avant tout comme des légumes, qu'on consomme de la tête aux pieds : fleurs, jeunes feuilles et souches tubéreuses.

Héritier d'une maison surtout célèbre pour ses iris, Nicolas Bourdillon maintient également l'importante branche « hémérocailles » de l'entreprise, qui comporte un vaste éventail de créations « maison » de ces plantes robustes, tel le lumineux 'Bille de Clown'.

Chez nous, ce sont leurs fleurs qui restent leur principal intérêt, non seulement pour l'infinie variété de leurs coloris, mais également pour le délicieux goût sucré de leurs boutons, à apprécier crus ou en beignets.

Le Picea pungens 'Ruby Teardrops' de Jean-Pierre Misson

Jean-Pierre Misson s'est fait une spécialité des conifères peu communs et particulièrement des formes naines ou compactes, toujours parfaitement greffées et cultivées. C'est encore le cas cette saison avec le spectaculaire épicéa 'Ruby Teardrops'. Très compact, il atteint moins de 1m de haut et de large en dix ans et forme une boule légèrement aplatie d'aiguilles bleutées. Au printemps, celles-ci contrastent puissamment avec les boutons floraux rouge acajou vif.

Venu du froid, cet épicéa apprécie une exposition lumineuse mais non brûlante et une bonne terre de jardin, sur talus, en rocaille ou en pot.



Picea pungens 'Ruby Teardrops' _©Jean-Pierre Misson



Solanum sibundoyense _©Ferme de la Pomme Lianne

Une nouvelle Solanacée chez La Ferme de la Pomme Liane

Sylvain Martin fait partie des insatiables curieux de plantes comestibles insolites et savoureuses dont il enrichit ses terrains et ses serres. Il nous propose ce printemps un arbuste tout proche de la « tomate en arbre » (*Cyphomandra*), le *Solanum sibundoyense*, plus aisé à adopter sous le nom de tamarillo des forêts. Peu ligneux, il forme une tige portant un bouquet ramifié de branches. Celles-ci produisent en été des fleurs discrètes suivies d'abondants fruits charnus orange de la taille d'un œuf de cane, légèrement acidulés.

Venu des forêts de Colombie, cet arbuste peu commun demande de la chaleur et gagnera à être cultivé en serre, ou en gros pot à rentrer à l'abri pour l'hiver. Donnez-lui un substrat riche et de bons arrosages.



Cornus kousa _©Pépinière Le Try

Le cornouiller érigé des pépinières Le Try

Patiemment sélectionné aux Pépinières Le Try - qui fêtent cette année leurs quarante ans - un nouveau cornouiller de Chine (*Cornus kousa*) se distingue de ses frères par un port nettement plus dressé. Il atteint 3m de haut pour 2, 5 m de large, alors que ces cornouillers sont d'ordinaire largement étalés. Répondant au nom d'Alice', il fleurit très abondamment en se couvrant des étoiles blanches à quatre branches, caractéristiques de l'espèce. Le jeune feuillage est légèrement teinté de pourpre et l'arbre flamboie de divers tons cuivre et rouge en automne, quand il porte ses fruits semblables à de grosses framboises. Il apprécie les sols profonds peu ou pas calcaire, et une exposition non brûlante.



Clématite Elpis (Evigsy 154) ® _©Van Nuffelen

La clématite Elpis (Evigsy 154) ® chez Van Nuffelen

Cette nouveauté, au nom inattendu issu de l'antiquité grecque, se pare de qualités appréciables. Obtention du célèbre spécialiste Raymond Evison, elle fait partie du groupe très tendance des clématites trapues à grandes fleurs. Elle atteint environ 1 m de haut seulement et sera accueillie aussi bien en pot qu'en plate-bande. Elle s'épanouit en masse de mai à juillet, avec une deuxième vague de fleurs en septembre et ses pétales se parent d'un rouge brillant, peu répandu dans le genre.

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 - Le temps d'un carnet

Anne Pinet, créatrice du blog Le Temps d'un Carnet, s'attache à explorer la matérialité du papier à travers des impressions végétales et des papiers « matières » où la nature elle-même laisse sa trace. Artiste relieuse passionnée, elle allie dessin, reliure et techniques naturelles pour faire de chaque carnet un lieu d'expression unique entre écriture, texture et regard sur le vivant.

www.letempsduncarnet.com



2 - Empreinte de Saison

Les saisons sont un fil conducteur qui inspire Véronique Ricard. Elle cueille au fil de balades les empreintes qui serviront pour ses créations. Ses poteries se renouvellent selon les inspirations du moment et sont donc des pièces uniques. Son entreprise artisanale fabrique des objets qui évoquent la beauté, la diversité du vivant !

www.empreintedesaisons.fr



3 - Innogaia

Qui n'a jamais rêvé de cueillir ses fruits sans effort ? Le cueille-fruit Girafruit rend la récolte accessible à tous, en toute sécurité, et respecte la délicatesse de chaque fruit. Léger et maniable, il permet d'atteindre facilement les pommes, poires ou pêches en hauteur.

www.girafruit.com



4 - L.R. DOC - Alain Hervo

Redécouvrez le charme des années 1950, une époque où l'observation de la nature occupait une place centrale. Spécialisé dans le livre ancien et d'occasion, cet amoureux du patrimoine naturel vous invite à explorer une collection soigneusement sélectionnée d'ouvrages et d'affiches anciennes en reproduction. Plantes, arbres et arbustes, oiseaux, insectes, mammifères... chaque pièce raconte une histoire, mêlant savoir, poésie et esthétique d'antan. Une invitation à feuilleter, contempler et transmettre la beauté du vivant à travers des supports chargés de mémoire.



5 - Totem Nature

Ces bouquets de plantes à brûler sont composés de végétaux français issus de cultures biodynamiques ou de cueillettes sauvages certifiées, comme la sauge médicinale, le romarin, la lavande ou le bois de figuier. Inspirées des savoirs anciens des herboristes, ces compositions invitent à un rituel simple, sensoriel et profondément ancré dans notre terroir.

www.totemnature.com

6 - Régis Juvigny - SCEA des Simeons

Donner une seconde vie aux végétaux issus des terrasses et des jardins urbains, en les replantant durablement à la campagne : telle est la vocation de cet exposant. Son intervention paysagère vise à recréer des bosquets et des haies bocagères, véritables refuges pour la biodiversité et éléments structurants des paysages ruraux. Au-delà du geste de replantation, le projet s'inscrit dans une démarche d'observation et d'adaptation, afin d'analyser le comportement de ces végétaux face aux évolutions climatiques à venir et d'imaginer des paysages plus résilients pour demain.



Le coin des gourmands

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. Ils 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 Bergeries de Sologne

Plats cuisinés artisanaux aux légumes anciens.

www.bergerie-de-sologne.fr



Brin d'Ortie

Brin d'Ortie est une ferme en agriculture biologique située en Côte-d'Or, où chaque plante aromatique et petit fruit est cultivé, récolté et transformé à la main avec passion. Avec quelle philosophie ? Mettre à l'honneur des saveurs authentiques, locales et bienfaitantes, tout en valorisant

des savoirs anciens et des essences naturelles oubliées. De délicieuses tisanes aux mélanges uniques aux gelées florales, chutneys et sels aromatiques, chaque création est une ode à la nature, invitant à savourer l'intime connexion entre la terre, le goût et le bien-être.

www.brindortie.fr



La ferme des Olivades

Nichée au cœur du Var, entre Toulon, Ollioules et La Seyne-sur-Mer, la Ferme des Olivades est une exploitation maraîchère familiale engagée en agriculture biologique. Véritable îlot de verdure en zone périurbaine, elle cultive une grande diversité de fruits, légumes et plantes aromatiques de saison, dans le respect de la terre et de la biodiversité. Portée par des valeurs de transmission, de proximité et d'agroécologie, la ferme privilégie les circuits courts à travers une AMAP dynamique et des temps de partage ouverts au public. Un lieu vivant, où le lien entre producteurs, consommateurs et nature prend tout son sens.

www.olivades.com



Pain d'Épice Nicolas

Stéphane Carletto, artisan pâtissier passionné, perpétue depuis 1994 l'art de la fabrication des pains d'épices NICOLAS. Frais, peu sucrés, sans colorants ni conservateurs, les pains d'épices NICOLAS sont de véritables trésors pâtisseries. Les essayer, c'est les adopter : une bouchée suffira à vous transmettre l'authenticité d'une pratique pâtissière préservée depuis des générations. Plongez dans l'univers des pains d'épices NICOLAS pour vivre une expérience gustative de qualité et témoignant d'un art culinaire unique qui a su traverser le temps.

www.paindepicesnicolas.com



Verger des saveurs

Plus qu'une simple friandise, les fruits secs, déshydratés et moelleux se dégustent comme une gourmandise autrement, entre textures délicates et saveurs naturelles. Fondé en 2002 par Mélanie Thiry et sa mère, Le Verger des Saveurs sublime le fruit sous toutes ses formes, du confit aux fruits secs soigneusement sélectionnés. Chaque produit est travaillé avec soin pour préserver intensité et authenticité du goût. Une invitation à savourer le fruit autrement, avec plaisir et raffinement.



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 10 avril 2026 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

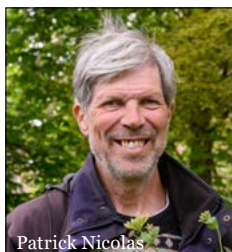
Attribué par un jury composé de personnalités du monde de l'art et du jardin, il récompense la scénographie la plus réussie ou la plus innovante.

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 belles et nourricières », 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.



Patrick Nicolas

Rétrospective historique de la pépinière Patrick Nicolas - Retour sur 43 ans d'exposition

Exposant emblématique de la Fête des Plantes depuis plus de quatre décennies, Patrick Nicolas, pépiniériste passionné et figure incontournable du rendez-vous, fêtera cette année sa dernière participation. A cette occasion, il proposera une exposition inédite retraçant l'histoire de sa pépinière depuis ses débuts jusqu'à son savoir-faire actuel : une plongée dans 43 ans de rencontres et d'innovations végétales. Cette rétrospective offrira aux visiteurs un hommage vibrant au travail d'un artisan du végétal, qui a accompagné l'évolution de la Fête des Plantes grâce à ses plantes grimpantes, vivaces, alpines et aromatiques. Une empreinte qui restera durable dans la mémoire du public comme dans celle de nos jardins.

Dédicace par Alain Denis – Le livre de référence sur les pivoines botaniques

La Société Française de Plantes de Montagne – SAJA accueillera Alain Denis pour une séance de dédicace de son ouvrage de référence consacré aux pivoines botaniques, le vendredi 10 avril à 11h et à 15h30, sur son stand.

Première synthèse complète en français intégrant la classification internationale de 2021, ce livre de 270 pages richement illustré de près de 400 photographies présente l'ensemble des 56 espèces et sous-espèces de pivoines botaniques connues à ce jour. Véritable ouvrage de référence, il aborde la morphologie, l'anatomie, la distribution géographique, l'évolution, la taxonomie du genre *Paeonia*, ainsi que des conseils de culture.



Animations POUR LES ENFANTS...ET LES ADULTES !

Trouve Plantes

Trouvez la plante que vous cherchez chez les pépiniéristes de la Fête grâce à ce formidable moteur de recherche !



Atelier Jardinage



Les Jardiniers en Essonne proposeront des ateliers de rempotage, repiquage et bouturage ainsi qu'un jeu de reconnaissance des légumes.

Pour les enfants de 4 à 10 ans, samedi et dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h à 16h30. www.jardiniers91.com

Atelier Empotage de plants légumiers

Avec les apprentis du Lycée Horticole et Paysager St Antoine - Fondation d'Auteuil.

Samedi et dimanche de 14h à 16h - Pour les enfants uniquement.

www.saint-antoine.apprentis-auteuil.org



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 14h à 15h 6 places par atelier - Durée : 1h 50 euros par personne, matériel compris. www.ohmygreen.fr

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 Botanique Editions à l'entrée du potager (la prestation est offerte hors pièces de rechange : lames, ressorts...) www.botaniqueeditions.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).



Atelier d'Art Floral

Les professeurs de l'Association des Auditeurs de Cours du Luxembourg (A.A.C.L) vous apprennent à confectionner un beau bouquet ! Samedi de 14h à 16h sur le stand - 6 places par atelier - 8 euros, www.aacl.fr



Mes Petits Crayons

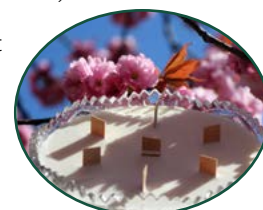


Démonstration de taille de crayon à partir de branches brutes ! Atelier dessin en continu.

Facebook : @ mespetitscrayons

Les Bougies de Carole

Carole vous propose de réutiliser vos propres contenants pour leur redonner une seconde vie... 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 transforme en bougie pour embaumer chaque recoin de votre maison en fonction de vos envies. www.lesbougiesdecarole.com



Troc de plantes

Vive l'échange de plantes entre jardiniers ! Proposées par l'association des Jardiniers en Essonne ces rencontres sont toujours très appréciées par tous ceux qui aiment les plantes, qui souhaitent partager leurs découvertes et améliorer leurs connaissances - les 3 jours. www.jardiniers91.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

Point conseil au jardin

Notre chef-jardinier, Thomas Dewez, se tiendra à la disposition des visiteurs et partagera ses connaissances avec les amateurs de jardin afin que le potager n'ai plus de secrets pour eux ! Sur le stand St-Jean, à 15h les 3 jours.



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 10, samedi 11 et dimanche 12 avril 2026
de 10h à 18h les trois jours

TARIFS :

Tarif normal : 15€ - Tarif réduit : 12€* - Gratuit jusqu'à 18 ans
Pass « 2 jours » : 20€**

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

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

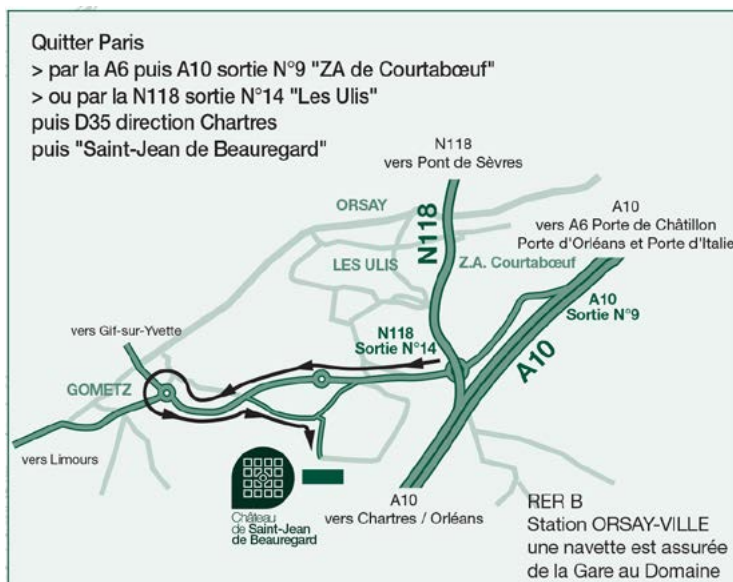
** Pour profiter de la manifestation doublement - Pour découvrir ou redécouvrir l'événement en amoureux et en famille.

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 / Cécile Morin
Tél. : 01 60 12 98 15 / 06 22 07 80 94
info@chateaudesaintjeandebeauregard.com
www.chateaudesaintjeandebeauregard.com



Rejoignez-nous sur Facebook
@ChâteauSJB