



Potagers de France

Contact

Château du Rivau
Le Coudray
37120 Léré

Tél : +33 2 47 95 77 47

Fax : +33 2 47 95 78 46

[Site internet](#)

[Plan d'accès](#)

Château du Rivau

Le domaine du Rivau est situé entre les villes historiques de Chinon et Richelieu en Val de Loire. Les 14 jardins en sont les joyaux. Ces jardins dits de conte de fées s'ordonnent autour du Château médiéval magnifiquement restauré et du bâti Renaissance de l'avant-cour. Ils font promesse selon leur conceptrice Patricia Laigneau de susciter l'émerveillement et l'étonnement. L'humour est aussi présent pour faire de cette échappée, une escapade dans un univers enchanté.

Le promeneur, après avoir franchi la porte Renaissance du Rivau, pénètre dans un monde clos et merveilleux où transparaît la prodigieuse joie de vivre de Rabelais. Un festin pantagruélique est, en effet dressé dans la cour des communs du Rivau, inspiré par Maître François qui dans le Gargantua avait offert Le Rivau au vaillant capitaine Tolmère.

L'intention qui préside à la forme du potager a été de rappeler le passé agricole du site, d'en remémorer l'histoire équestre (les écuries du Rivau fournissaient les étalons de guerre des rois de France) et d'évoquer Rabelais notre « génial paillard, penseur et botaniste », qui souvent cite Le Rivau dans Gargantua. La demi-lune du potager de Gargantua, évoquant le fer à cheval, présente des légumes épicuriens plantés sur un plessis surélevé, comme une sorte de mise en bouche, annonciatrice des délices des jardins du château... Les fleurs s'entrelacent aux Cucurbitacées et aux Brassicées (choux) en leur apportant protection et couleurs. Les dahlias à fleurs simples rouges et blancs, les capucines écarlates, attirent les insectes bénéfiques. Le co-voisinage de ces fleurs assure la pollinisation des cucurbitacées.

Les capucines protègent les choux de la redoutable mouche selon les préceptes du compagnonnage. Les végétaux sont soignées uniquement au purin d'ortie, stimulant foliaire par Claire et Sophie. Le paillage limite la corvée des mauvaises herbes. En fin de saison, les deux jardinières surélèvent les fruits du sol pour empêcher leur pourriture.

Les courges choisies pour leur dimension pantagruélique, flamboyantes citrouilles dites Gargantua, Etampes et Gros de Paris mettent en valeur les peaux bleutés des Potirons de Hongrie, les pustules des Galeux d'Eysines, la brillance des Potimarrons, les jolies Melonnettes jaspées de Vendée et les curieux Turbans d'Aladin, sélectionnés, eux, pour leurs textures et couleurs. Les rangés de choux s'entremêlent aux potirons : bleutés des choux Cabus, noirs des choux de Toscane, pourpre des choux rouges, frisés choux de Milan. Les artichauts ramenés d'Italie par Rabelais, dit-on, symbolisent les chandeliers de cette table ouverte. Les poireaux glauques et les éclatantes blettes rythment et aromatisent ces tapisseries vivantes et comestibles.

Sont cultivés aussi les légumes oubliés ou en voie de disparition de la Région Centre tels que le Chou-navet jaune de St Marc, les haricots demi-secs Comtesse de Chambord, ou le Flageolet de Touraine les haricots Barangeonnier qui tiennent compagnie aux Citrouilles de Touraine et Sucrines du Berry. Le Potager du Rivau est ainsi Conservatoire du Patrimoine légumier du Centre.

Ce festin attire les paons, vedettes des jardins. Un système de protection a du être mis en place pour que ces magnifiques volatiles ne fassent pas qu'une bouchée des végétaux comestibles. De telle sorte qu'à la Table des Fées, le restaurant situé dans les jardins à proximité du Potager, propose des soupes de citrouille avec chaque jour une variété différente au moment des vacances de la Toussaint.

Dates et heures d'ouverture

Du 1er au 30 avril :

10h-18h

Du 1er mai au 30 juin :

10h-18h (fermeture le lundi)

Du 1er juillet au 30 septembre

10h-19h

Du 1er octobre au 3 novembre :

10h-18h

Dernière admission : 45 mn avant la fermeture

Pour les groupes :

ouvert toute l'année sur rendez-vous

Tarifs

Individuels (visite libre) :

Adultes 11€, Enfant de 5 à 18 ans : 7 €

Enfant en situation de handicap : 5 €

Étudiant, demandeur d'emploi : 9 €

Adulte en situation de handicap : 7 €

Forfait famille 2 adultes et 2 enfants: 32 €

Forfait famille 2 adultes et 3, 4 ou 5 enfants: 37 €