

Domaine de Trévarez

••••• Chemins du patrimoine en Finistère

HISTOIRES DE POMMES DE TERRE

**Du 12 avril
au 2 novembre 2008**

*Exposition, installations artistiques,
créations végétales éphémères,
cafés botaniques...*



Dossier de presse

Sommaire

« Histoires de pommes de terre »

Du 12 avril au 2 novembre 2008 au Domaine de Trévarez

Communiqué de presse	p 2
« Histoires de pommes de terre » : le propos de l'exposition	p 3
Un tubercule voyageur et plein d'avenir	p 4
Regards amoureux et curieux sur la pomme de terre	p 4
Un véritable trésor sous une humble peau terreuse	p 5
Nourricières, toxiques ou ornementales, ces belles solanacées ?	p 8
Un parcours joliment jalonné	p 8
Belles frileuses, espèces menacées et gestes de la sélection	p 10
Les industrielles du jardin potager	p 13
Plan du parcours	p 14
Autour de l'exposition	p 15
Les artistes ont la patate !	p 15
Cafés botaniques	p 17
Ateliers pédagogiques	p 18
Visites guidées	p 19
En pratique	p 20
« Histoires de pommes de terre » : concepteurs, réalisateurs, partenaires	p 22



« Histoires de pommes de terre »

Du 12 avril au 2 novembre 2008 au Domaine de Trévarez

L'année 2008, déclarée année internationale de la pomme de terre par l'Assemblée Générale des Nations Unies, est l'occasion ou jamais de célébrer les mille vertus de cet étonnant tubercule. Le Domaine de Trévarez, connu pour ses collections botaniques, a une autre bonne raison de participer à cette manifestation mondiale : de 1947 à 1960, Trévarez a accueilli une station de recherche sur la pomme de terre.

L'exposition prend une dimension inédite à Trévarez : elle occupe en effet entièrement les deux étages des anciennes écuries du château (étage et rez-de-chaussée), mais s'étend aussi dans le parc botanique, amenant les visiteurs dans des espaces ouverts pour la première fois au public, notamment dans et autour des serres du domaine.

L'exposition retrace les petites et grandes histoires de la pomme de terre : son origine andine, son périple à travers le monde, dont son introduction en France, et ses enthousiasmantes perspectives d'avenir. Cet humble légume a en effet un rôle clé à jouer dans les grands problèmes mondiaux tels que la malnutrition, la pauvreté et les menaces pour l'environnement.

Variétés anciennes et industrielles de pommes de terre, cousines toxiques ou ornementales de la famille des solanacées, telles le datura, la belladone, le tabac, le pétunia..., textes, objets, outils, machines, expositions artistiques, illustrent et accompagnent les propos historiques, culturels, scientifiques, techniques et gastronomiques abordés. Les interventions artistiques d'une céramiste (Gaëlle Haubtmann) et d'un guide insolite (Pierre Francia) ponctueront l'exposition, ainsi que des cafés botaniques mensuels.

Didactique et ludique, enrichie de créations végétales éphémères, l'exposition permettra au visiteur de porter un regard nouveau sur ce tubercule qui nous semble si familier, mais dont les richesses et la famille variée sont décidément trop peu connues !

« Histoires de pommes de terre » : le propos de l'exposition

Trévarez : un parc botanique tout indiqué pour célébrer à sa façon l'année internationale de la pomme de terre.

2008 : l'année internationale de la pomme de terre

Face à l'accroissement de la population mondiale - plus de 100 millions d'habitants attendus par an pour les vingt prochaines années, dont 95% dans les pays en développement - la pomme de terre est un atout important pour la sécurité alimentaire des générations actuelles et futures. Parfaitement adaptée aux régions où les surfaces de terres sont limitées mais où la main d'œuvre abonde - caractéristiques d'une grande partie du monde en développement - la pomme de terre pousse sous des climats plus rudes et avec un meilleur rendement nutritif que toute autre grande culture : 85% de la plante est comestible pour l'homme, contre environ 50% pour les céréales. Ses qualités nutritives (glucides, protides, vitamine C...) en font un aliment excellent pour la santé.

Ces raisons ont amené l'ONU à déclarer l'année 2008 « année internationale de la pomme de terre », afin de valoriser les qualités biologiques et nutritionnelles du tubercule, et encourager sa production et sa consommation.

1947-1960 : Trévarez accueille une station de recherche

À l'issue de la Seconde Guerre mondiale, la France est affamée... et ne dispose que d'une seule variété de pomme de terre française : la Belle de Fontenay. Les semences des autres variétés sont toutes produites à l'étranger. À l'initiative de Jean Berthélémy, ingénieur agricole et directeur d'une coopérative agricole finistérienne en relation avec des producteurs de plants de pomme de terre, une station de recherche est créée sur un site pourvu des équipements nécessaires (serres, potagers...) mais alors peu occupé : le Domaine de Trévarez, dont la marquise de la Ferronnays accepte de louer certains bâtiments et parcelles. Fondée en 1947, la station reste active jusqu'en 1960, année de son déménagement à la ville voisine Châteauneuf-du-Faou.

Un parc botanique... provisoirement doté d'une nouvelle collection !

Au-delà de ce double prétexte pour dédier son exposition annuelle à la pomme de terre, le domaine de Trévarez est doté d'un parc botanique réputé pour ses collections végétales majeures de camélias, rhododendrons, hydrangeas, et ses collections secondaires de magnolias, de chênes, d'érables. L'exposition « Histoires de pommes de terre » s'intéresse donc non seulement au *Solanum tuberosum* dans ses multiples variétés, mais à la vaste et parfois inquiétante famille des solanacées, comprenant des plantes alimentaires comme la tomate, l'aubergine, le poivron, ou charmantes et ornementales comme le pommier d'amour, le physalis (amour en cage) ou le pétunia, mais aussi des plantes plutôt toxiques comme le tabac, la belladone ou la mandragore, dont certaines sont naguère entrées dans la composition de redoutables potions !

Un tubercule voyageur et plein d'avenir

La partie documentaire de l'exposition investit les anciennes écuries du Domaine de Trévarez, premier étage et rez-de-chaussée.

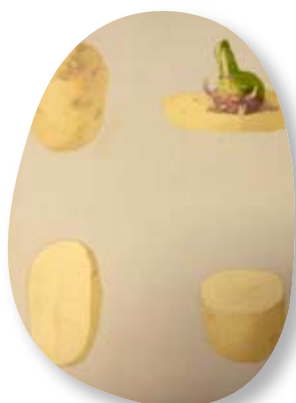
Regards amoureux et curieux sur la pomme de terre

Au 1^{er} étage des anciennes écuries, l'exposition s'ouvre par une galerie d'images étonnantes, fascinantes ou savantes, offrant des visions inattendues de ce tubercule.



« Exubérances » : exposition photographique de Robert Gernot

Photographe costarmoricain, Robert Gernot a notamment travaillé pour la filière française de la pomme de terre. Fasciné par le pouvoir germinatif du tubercule, il commence en 1990 une patiente observation. Dix ans lui sont nécessaires pour récolter suffisamment de clichés et constituer une exposition créée en 1999 à Valenciennes. 34 photos grand format (100 x 80 cm) sont aujourd'hui exposées à Trévarez. Les inventions capillaires du tubercule, pleines de fantaisies, sont un vrai régal pour les yeux !



Les planches botaniques de l'INRA

L'INRA a conservé dans ses archives des planches botaniques datant d'avant la Seconde Guerre mondiale. 26 reproductions de ces planches très finement illustrées à la gouache et à l'aquarelle sont exposées. Quant à la collection de timbres illustrant *Solanum tuberosum* et sa culture, elle ne manquera pas d'étonner les philatélistes !

La salle des curiosités : germinations à observer

Le temps de l'exposition, des tubercules germent et se développent dans la pénombre. À travers une paroi percée d'ocilletons, le visiteur est invité à devenir à son tour observateur et admirateur des créations de Dame Nature sur ce matériau artistique inattendu : la pomme de terre.

« La pomme de terre dans tous ses états » : exposition photographique de Jean-Louis Gonterre

Avec une soixantaine de clichés en noir et blanc et en couleurs, le photographe Jean-Louis Gonterre, séduit un beau jour de 1994 par l'extrême banalité du tubercule (et qu'il photographie depuis comme une star en lui faisant prendre une multitude de poses dans toutes sortes de mises en scène) nous interroge sur la place de la pomme de terre dans notre société.

Espace info

Une salle documentaire est dédiée à l'information du public, enfants et adultes.

Un tubercule voyageur et plein d'avenir

Un véritable trésor sous une humble peau terreuse

Le rez-de-chaussée des anciennes écuries est dédié à une présentation didactique de la pomme de terre : fiche d'identité, passé, présent et avenir de ce tubercule plein de ressources !

L'exposition se poursuit sous la verrière et dans les salles latérales du rez-de-chaussée, selon un parcours que chacun construit à sa guise.

***Solanum tuberosum* : la fiche d'identité**

Sachons de qui on parle ! *Solanum tuberosum* est une plante vivace herbacée qui peut atteindre 1 mètre et produit un tubercule, la pomme de terre elle-même, que sa richesse en amidon rend si intéressant pour l'alimentation. Elle appartient à la famille des solanacées, qui sont des plantes à fleurs, et partage le genre *Solanum* avec au moins 1000 autres espèces, dont la tomate et l'aubergine.



Papa Andina



Tout à côté, hommage aux origines : « Papa Andina », la pomme de terre andine, est l'ancêtre de notre tubercule. Des communautés de chasseurs et de cueilleurs, arrivées dans le sud du continent américain il y a au moins 7000 ans, ont domestiqué des espèces sauvages de pommes de terre qui poussaient en abondance autour du lac Titicaca, dans la cordillère des Andes, entre la Bolivie et le Pérou. Avec 21 clichés photographiques grand format, Jean-Louis Gonterre évoque cette vénérable « Papa Andina » via un reportage en Bolivie, Pérou, Équateur.

Un tubercule nomade cultivé sur tous les continents

Originaire des Andes, puis répandue dans tout l'empire Inca, la pomme de terre est peut-être le plus grand des trésors sud-américains que les Espagnols ont emportés dans leur pays au XVI^{ème} siècle. Les tubercules ont tout d'abord voyagé à travers l'Europe sous forme de présents exotiques. La plante était appréciée par l'aristocratie pour ses jolies fleurs, mais les tubercules considérés tout juste bons pour les animaux et les indigents ! Les marins, qui s'en nourrissaient en mer, ont propagé la pomme de terre en Inde, en Chine et au Japon. Aujourd'hui, grâce à sa capacité d'adaptation à différents sols et climats, la pomme de terre est cultivée dans le monde entier, parvenant ainsi au 4^{ème} rang des cultures vivrières, après le riz, le blé, le maïs.

Autour d'informations sur le périple du tubercule et sa place dans le monde agro-alimentaire, l'exposition présente les outils de culture familiale et industrielle de la pomme de terre et des conseils pour créer un jardin de pomme de terre.



La station de recherche de Trévarez

Présentation de la station de recherche, localisation des espaces, organisation du travail, matériel de recherche (420 variétés de *Solanum tuberosum*), techniques de sélection, cycles de création... : l'information présentée est de toute première main, car recueillie pour l'exposition auprès de Roger Salaün, directeur de la station de 1954 à 1960.



Des usages alimentaires... et bien d'autres !

Toujours consommée cuite, la pomme de terre se déguste nature, farcie, en chips, en frites, en gratin, en purée, en potage, en salade... La qualité de son amidon lui vaut d'autres usages moins connus. Car au-delà de sa valeur nutritive et énergétique, la fécule de pomme de terre peut lier, épaissir, texturer, stabiliser, gélifier... et se retrouve tout naturellement employée par l'industrie agro-alimentaire dans les sauces, les plats préparés, la pâtisserie industrielle, les biscottes. Elle est aussi utilisée en papeterie, pour améliorer la résistance des papiers et cartons, ou glacer le papier photo. L'industrie pharmaceutique s'en sert pour fabriquer antibiotiques, vitamines et vaccins. L'industrie textile l'apprécie pour donner de la tenue aux tissus et fixer les couleurs. Elle sert d'agent épaississant dans les colles. La liste n'est pas close : environ 400 produits industriels en utilisent ! L'amidon peut se transformer aussi en alcool : l'éthanol, utilisé entre autre comme agro-carburant. Enfin, dernier usage et non des moindres, la pomme de terre est utilisée de façon industrielle en production de semences (de plants) pour sa propre reproduction et la création de nouvelles variétés.

À côté d'ustensiles de cuisine et de recettes, d'autres objets évoquent ces multiples usages de la pomme de terre. Une vidéo présente la production de plants de pomme de terre en Bretagne : une production agricole très surveillée et assistée des plus récentes technologies, pour garantir aux acheteurs du monde entier des plants conformes à leur identité variétale, adaptés aux besoins des acheteurs, et indemnes de maladies.

Recherches et perspectives d'avenir

Riche en glucides complexes, en fibres, en vitamine B1, en vitamine C, en potassium, en fer, la pomme de terre a la plus haute teneur en protéines de toute la famille des racines et tubercules, avec une combinaison d'acides aminés parfaitement adaptée aux besoins de l'homme. C'est pourquoi sa culture est recommandée par l'ONU, en particulier dans les pays en voie de développement, où elle peut devenir tout à la fois une ressource alimentaire de base et une production permettant aux agriculteurs d'améliorer leurs revenus.

Aujourd'hui, les pays en voie de développement produisent plus de la moitié du tonnage mondial annuel, et la consommation y est passée de moins de 10 kg par habitant en 1961-63 à plus de 21 kg en 2003. Elle est encore nettement inférieure à celle de l'Europe (93 kg/an/habitant), mais la production annuelle mondiale augmente de 4,5% par an depuis 10 ans.

La création de nouvelles variétés joue ici un rôle primordial. L'Irlande a connu en 1846-1847 une terrible famine qui a provoqué la mort d'un million de personnes. Très peu de

variétés de pommes de terre y étaient alors cultivées, et aucune d'entre elles n'a résisté à l'attaque du mildiou. Cette catastrophe majeure a accéléré la recherche de nouvelles variétés, plus résistantes aux maladies, et obtenues par croisement sexué, avec pollinisation des fleurs et production de graines.



Les croisements se font à partir de plants géniteurs indemnes de maladies, et présentant les qualités recherchées : goût particulier, résistance à certaines maladies, adaptation à certains climats, forme, couleur, nombre de tubercules produits, taux d'amidon... Les attentes diffèrent aussi selon les usages : consommation en primeur, conservation, utilisation industrielle, etc. Les plants résultants des croisements sont sélectionnés pendant une dizaine d'années avant de pouvoir être commercialisés. Ce laps de temps devrait prochainement être réduit grâce à la technique du marquage moléculaire, qui permet de détecter plus rapidement dans la descendance les variétés pourvues des caractéristiques recherchées.

De 5 variétés signalées en Irlande en 1730, on est passé en Europe à plus d'une centaine en 1810, et plus de 2000 en 1920. Avec des milliers de variétés actuellement répertoriées à travers le monde, la pomme de terre offre un magnifique exemple de biodiversité, et un très fort potentiel de réponses adaptées aux multiples problèmes liés aux ravageurs et aux maladies des plantes, aux faibles niveaux de rendement, à la dégradation des ressources naturelles, à la sécheresse et au changement climatique.

Une vidéo présente ces recherches variétales et les derniers progrès du marquage moléculaire. La déclaration de l'ONU et la résolution de la FAO (Food and Agriculture Organization, organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) sont exposées, ainsi que des photos illustrant les étapes de la création variétale.

Boutique

Le visiteur peut traverser la boutique avant de poursuivre le parcours de l'exposition en plein air, dans le parc.

Nourricières, toxiques ou ornementales, ces belles solanacées ?

Le parc botanique accueille pour l'exposition de multiples représentantes de la grande famille des solanacées. Nombre d'entre elles sont utilisées par l'homme : en plantes alimentaires (aubergine, poivron, tomate...), en toxiques (tabac, datura...), en pharmacologie (belladone, jusquiame...), ou en agrément (pétunia, pommier d'amour...).

Un parcours joliment jalonné

L'exposition botanique commence dès la billetterie du parc. De grandes potées de variétés anciennes de *Solanum tuberosum* indiquent au visiteur les cheminements à suivre dans le parc. D'autres espaces rassemblent des solanacées selon leurs caractéristiques : comestibles, parfumées, et curiosités du genre, instrument scientifique, outil de connaissance.

Les tours à pomme de terre

Grâce aux prêts de collectionneurs privés, 45 variétés de pommes de terre ont été mises à germer dans de grandes potées, où la plante est conduite de façon à se développer verticalement. Ces potées jalonnent le parcours du visiteur depuis la billetterie jusqu'aux anciennes serres de recherche. Les variétés présentées seront toutes différentes, anciennes, comme l'« Institut de Beauvais Violette », variété du XIX^{ème} siècle, ou la « Bonnotte de Noirmoutier », variété très précoce cultivée depuis deux siècles comme primeur sur l'île de Noirmoutier, et récentes, certaines fleuries, d'autres pas, comme les pommes de terre à féculé qui concentrent l'essentiel de leur énergie à fabriquer de l'amidon. Une photo révèle à chaque fois les caractéristiques du tubercule (taille, couleur...).



Le potager conservatoire de solanacées comestibles

Juste avant d'entrer dans les anciennes écuries, le visiteur peut s'arrêter devant un potager conservatoire, créé sous abri après le 15 mai. Toujours grâce à des collectionneurs privés, des aubergines, tomates, poivrons, piments, de toutes tailles, formes et couleurs y sont cultivés.

Les solanacées parfumées

À la sortie des anciennes écuries, des solanacées ornementales et parfumées s'offrent au nez du visiteur. Ces belles coquettes ont été choisies pour leurs teintes rouges, blanches ou orangées, assorties au bâtiment de briques... Une série de tabacs d'ornement est ainsi exposée, dont le *Nicotiana sylvestris*, grand tabac (1 m de hauteur) aux fleurs blanches odorantes. Autre genre à découvrir : le *Jaborosa integrifolia*, petit couvre-sol vivace à rhizome d'origine subtropicale, dont les fleurs en étoiles blanches sont aussi bien parfumées. Ou encore le genre *Cestrum*, avec deux espèces, le *Cestrum diurnum*, et le *Cestrum nocturnum* : le premier n'est odorant que le jour, le second que la nuit !

« La pomme de terre fait partie de la famille des Solanacées. La tomate fait partie de la même famille. Elle est très copine avec la pomme de terre. Elles se baignent souvent l'été dans de grands saladiers remplis de vinaigrette. »

Jean-Louis Fournier,
Sciences naturelles
et impertinentes.

Le genre *Solanum*

Les tours à pommes de terre guident ensuite le visiteur vers une première esplanade, où sont exposées des plantes du genre *Solanum*, (le genre auquel appartient la pomme de terre) peu connues du grand public, et étonnantes par leur port ou leurs couleurs. Spectaculaire, le *Solanum pyracanthum* est pourvu de grandes épines jaunes le long de ses feuilles découpées comme celle du pissenlit, et de grandes fleurs violettes. Le *Solanum pseudocapsicum* est quant à lui connu sous le joli nom de pommier d'amour, mais on sait moins qu'il est de la famille des pommes de terre... Le *Solanum wendlandii* répond aux Antilles au nom familier de « grosse liane patate » : une liane abondamment fleurie de fleurs bleu clair ravissantes, et qui peut atteindre 4 à 6 m de haut.



Le visiteur poursuit ensuite son parcours, contourne un bassin carré, et bifurque vers les anciennes serres, ouvertes pour la première fois au public lors de visites guidées (cf. programme p 19).

Quelques repères terminologiques

La taxonomie décrit les organismes vivants et les regroupe en entités appelées taxons (familles, genres, espèces, etc.) afin de les nommer et les classer, selon cette classification hiérarchique usuelle : Règne - Embranchement ou Division - Classe - Ordre - Famille - Genre - Espèce - Variété - Individu.

Famille (exemple : solanacées)

Classement qui regroupe les espèces ayant des caractères morphologiques communs.

Genre (exemple : *Solanum*)

Unité de classification groupant un certain nombre d'espèces ayant des caractères communs subordonnée à la famille.

Espèce (exemple : *tuberosum*)

Ensemble d'individus interféconds étroitement apparentés par leurs caractères.

Variété (exemple : « Belle de Fontenay »)

Plante différente des individus de son espèce par une ou plusieurs caractéristiques de forme ou de couleur.

Nourricières, toxiques ou ornementales, ces belles solanacées ?

Belles frileuses, espèces menacées, et gestes de la sélection

Fermée depuis le départ de la station de recherche, la grande serre reprend vie et s'ouvre pour la première fois au public. Pour des raisons de sécurité, l'accès et la fréquence des visites de la serre seront limités et obligatoirement guidés. Instrument scientifique, outil de connaissance.

Les anciennes serres

Construites au tournant du XX^{ème} siècle, les trois petites serres du domaine étaient autrefois utilisées à la production de plantes annuelles, tandis que la grande serre abritait une production de raisin. Ces quatre serres ont ensuite été utilisées par la station de recherche jusqu'en 1960. La grande serre, rénovée dans les années 90, est encore utilisée pour le stockage de plantes fragiles.

Pour la première fois dans l'histoire du Domaine départemental, le public, accompagné d'un guide, pourra pénétrer dans la grande serre, maintenue dans sa configuration des années 60, avec tout un pan occupé de petits espaces clos, encore fermés, qui permettaient aux chercheurs de travailler sur les virus. L'espace visitable est partagé en deux parties : belles frileuses et espèces menacées, puis les gestes de la sélection.



Belles frileuses

La pomme de terre est une plante d'origine subtropicale, vivace sous ces climats. Si de multiples variétés se sont adaptées chez nous, d'autres ne se cultivent ici que sous serre, comme *Brunfelsia calycina*, « Lady of the night », solanacée toxique pourvue de belles fleurs violettes parfumées qui deviennent blanches en fin de vie ; la couleur indique aux papillons de nuit la quantité de nectar disponible. *Fabiana imbricata* a plutôt l'allure d'une bruyère arborescente que d'une solanacée. *Solanum mammosum* produit de petits fruits jaunes singuliers, non comestibles, qui lui valent une utilisation fréquente en art floral. Les fruits oranges de *Solanum quitoense* sont en revanche délicieux ! De la taille d'une mandarine, ils sont couverts d'un petit duvet qui tombe à maturité.



Espèces menacées

Des solanacées en voie d'extinction sont présentées par le Conservatoire Botanique National de Brest. De petites îles exotiques ont ainsi abrité des espèces endémiques (c'est-à-dire localisées dans ces aires restreintes), qui ont été quasiment détruites lors de l'arrivée des hommes, et de leurs gourmands animaux (chèvres, cochons). *Solanum fernandezianum* est endémique des îles de Robinson Crusoé (aujourd'hui appelées Juan Fernandez), au large du Chili. *Normania triphylla*, endémique de l'île de Madère, en a complètement disparu... mais y sera réintroduite en 2008 grâce aux plantes conservées et multipliées au Conservatoire Botanique. D'où l'intérêt de maintenir des collections de sauvegarde pour les espèces au bord de l'extinction !



Les gestes de la sélection

Pour répondre aux besoins de ses adhérents (producteurs de semences et/ou obtenteurs de nouvelles variétés), la station de recherche prenait en charge les premières étapes de la sélection. Elle devait donc identifier des souches productives et résistantes aux maladies, et créer un réservoir génétique diversifié, précisément caractérisé, à partir desquels les adhérents pouvaient créer leurs propres variétés selon leurs besoins. La station avait pour mission de sélectionner et caractériser autant de bons plants géniteurs (de parents) que possible, parents dont toutes les caractéristiques étaient bien identifiées, vérifiées par des tests.

Les géniteurs, plantes hybrides, résultaient eux-mêmes d'un croisement, par exemple entre une variété intéressante pour sa productivité, son goût, et une plante sauvage résistante aux maladies.

Pour assurer une floraison, puis la production de graines après pollinisation, les tubercules étaient placés sur des « briques hollandaises » : les plants développaient leur système racinaire autour de la brique, et les nouveaux tubercules, bien visibles, pouvaient être supprimés. La plante gardait alors suffisamment de réserves pour produire des fleurs (ce qui n'est pas toujours le cas lorsqu'elle produit des tubercules). Suite à pollinisation manuelle (pollen du père sur le stigmate de la mère), les fleurs donnaient des graines. Les graines issues de ces croisements entre variétés étaient mises à semer. On obtenait ainsi de nouveaux plants, hybrides, issus de croisements, chacun d'eux porteur d'une combinaison génétique unique. Plusieurs croisements successifs, sur plusieurs générations, pouvaient être nécessaires pour obtenir les qualités recherchées.



La résistance des géniteurs obtenus était testée par des plantes de la famille des solanacées sensibles aux mêmes virus, comme le datura, le tabac, le *Cyphomandra betacea* (le tamarillo) : la sève d'une pomme de terre apparemment saine, mais infectée, contamine la plante test qui développe des symptômes visibles à l'œil nu.

Briques hollandaises, croisements, production de graines, semis, plantes test... : les méthodes de recherche des années 50 sont présentées au visiteur.

De ces essais demeurent quelques souvenirs botaniques. D'anciens composts utilisés dans le parc ont laissé essaimer plusieurs espèces de morelles et de pommes de terre sauvages (*Solanum demissum*, *Solanum aculeatissimum*, *Solanum americanum*...), qui se reproduisent maintenant à l'identique, par tubercule, notamment dans les azalées caduques de la grande prairie. Des mauvaises herbes ? Non, des pommes de terre sauvages !

En sortant de la serre, le visiteur remarquera une ancienne cheminée de briques. Les serres étaient en effet chauffées. Et si les serres voisines sont interdites à la visite pour des raisons de sécurité, il est cependant possible, sans y entrer, d'apercevoir les anciens tuyaux de chauffage, encore visibles.

Nourricières, toxiques ou ornementales, ces belles solanacées ?

Les industrielles du jardin potager

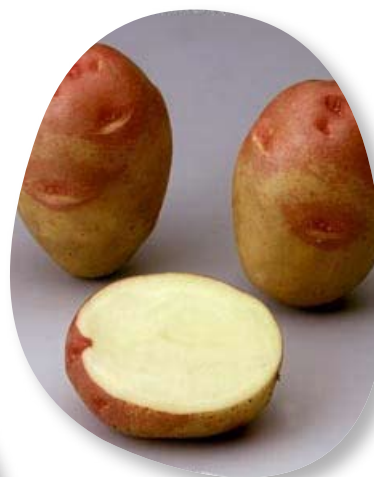
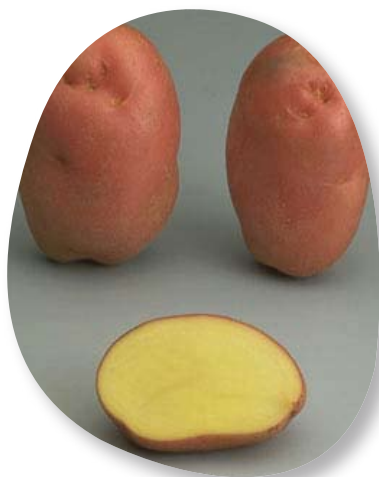
Un jardin potager donne au visiteur un aperçu de la diversité des tubercules cultivés par les producteurs industriels.

Un jardin pédagogique de pommes de terre

27 variétés de pommes de terre cultivées par les producteurs professionnels sont présentées en 9 carrés de 5 m de côté. À chacune sa finalité : primeurs, frites, purée, vapeur, « bonnes à tout faire », féculières, variétés anciennes, étrangères, étonnantes...

Une artiste au potager

C'est tout à côté du potager que s'installe Gaëlle Hauptman, céramiste, pour la création d'une immense pomme de terre... en terre, bien entendu ! (+ d'info p15 de ce dossier).



Nourricières, toxiques ou ornementales, ces belles solanacées ?

Plan du parcours

1000 m² d'exposition dans les écuries, quelques centaines de mètres de parcours dans le parc, quelques centaines de mètres carrés de divers potagers. Une grande exposition pour honorer ce petit tubercule !

Panneaux ▲
Plan & informations

Serre
Gestes de la sélection
& belles friteuses

Ancien fruitier
Jardin de pommes
de terre

Esplanade
Solanum botaniques

Jalonnement
Tours à Patates

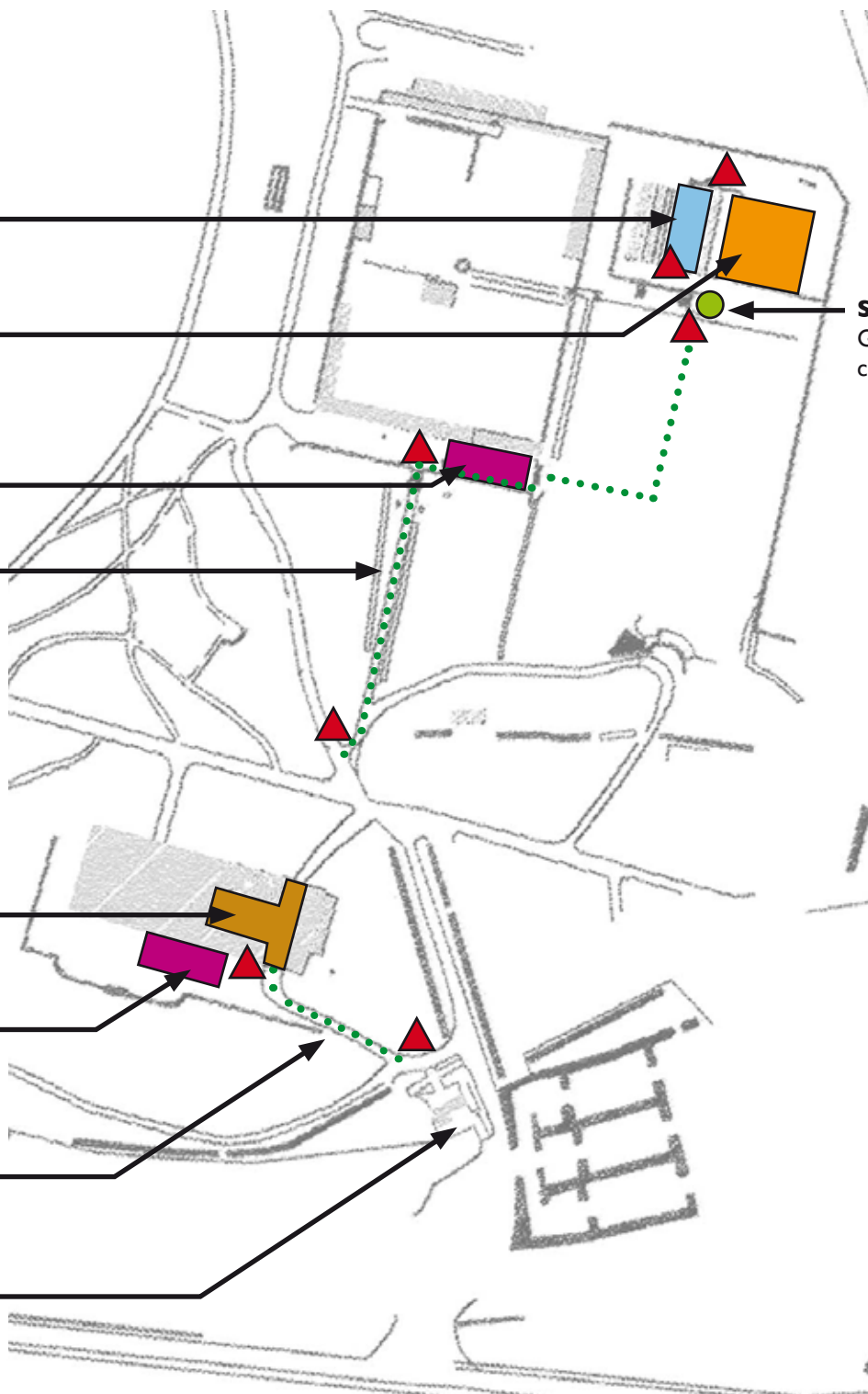
Cour
Solanacées
ornementales

Esplanade
Solanacées potagères
de collection
(sous abri)

Jalonnement
Tours à Patates

Entrée

Sculpture
Gaëlle Hauptmann
création artistique



Autour de l'exposition

Création, visites insolites, cafés botaniques visites guidées, ateliers pédagogiques : une autre façon d'entrer dans le thème de l'exposition.

Les artistes ont la patate !

Gaëlle Haubtmann

Céramiste finistérienne, Gaëlle Haubtmann réalisera en grès une pomme de terre géante, tout près du potager. Elle construira également le four pour la cuisson sur place de l'œuvre. Les écoles voisines seront invitées à participer au travail : les enfants auront à créer d'autres petites pommes de terre en céramique, qui cuiront avec la grande.

Nécessitant diverses étapes de préparation, construction, séchage, cuisson et refroidissement, l'œuvre s'exposera dans sa plénitude à partir du 1^{er} juin.

Contact

Gaëlle Haubtmann
Mognennou 29400 Saint-Sauveur
T 06 75 81 78 66
gaellehaubtmann@yahoo.fr

Les visites insolites de Pierre Francia : « Claudia, Charlotte, Lola et les autres... ou les mystères de la pomme de terre »

« Un jardinier, patatophage à ses heures, nous entraîne sur le chemin de ses amours... de pomme de terre. Tout commence lorsqu'à la fin de l'hiver, au tout début de la germination, il rencontre Charlotte : « T'as d' beaux yeux tu sais ! »* ne peut-il s'empêcher de lui dire. Dès lors, ce ne sera plus qu'une suite ininterrompue de dialogues avec ses pommes de terre (car la pomme de terre parle !) parsemée de chants statistiques, d'hymnes au vocabulaire technique, de rythmes rappeurs (de pomme de terre), de conseils pratiques, de réflexions pseudo philosophiques et de comptines macrobiotiques. Bref, une promenade-spectacle pendant laquelle nous sera révélé tout ce que nous avons toujours voulu savoir sur la pomme de terre sans jamais oser le demander. Un moment qui offre autant de nourriture à l'esprit que, plus tard, d'esprit à la nourriture. Et j'ose même ajouter (mais si je vais oser !) : « Claudia, Charlotte, Lola et les autres... », un spectacle qui vous donne la frite. Je l'ai dit. »

* Ne dit-on pas que : « regarder une pomme de terre dans les yeux, c'est déjà cultiver les germes de son propre esprit » ?

Pierre Francia

Spectacle déambulatoire les 3 et 4 mai - 6 et 7 septembre, 14h30, 15h30 et 16h30.

Contact

Association Arc en ciel
8 place des toiles
12000 Rodez
T & F 05 65 42 05 40

Trévarez vous donne la patate !

Un grand pique-nique dans le parc autour de la patate ! Avec les compagnies Tango Sumo et Sucre d'OrgUe. Restauration sur place avec « Un amour de pomme de terre ».

1^{er} juin 2008

Contacts

Compagnie Tango Sumo
Chapelle St Joseph - rue Villeneuve - 29600 Morlaix
T 02 98 62 10 13
<http://www.tangosumo.com/>

Compagnie Sucre d'OrgUe
53 impasse de l'Odét - 29000 Quimper
T 02 98 51 96 73
<http://sucredorgue.free.fr/>

Amour de pommes de terre
23, rue des Halles Saint Louis
29200 Brest
T 02 98 43 48 51

Autour de l'exposition

Cafés botaniques

Un nouveau rendez-vous pour approfondir une des thématiques de l'exposition, en toute convivialité, autour d'un conférencier.

Le 1^{er} samedi de chaque mois à 15 h.

3 mai : « Pommes de terre et gastronomie d'aujourd'hui » par Jean Claude Spégagne, chef du restaurant « Le Bienvenue » - Roudouallec (56)

7 juin : La station de recherche de Trévarez de 1954 à 1960
par Roger Salaün, ancien directeur de la station de recherche à Trévarez.

5 juillet : « Dolwen, la nouvelle pomme de terre bretonne »
par Thierry Terouanne (Germicopa).

9 août : Exubérances
par Robert Gernot, un photographe, « fondu » de pommes de terre.

6 septembre : Les solanacées au bord de l'extinction
par Stéphane Buord, responsable du pôle international du Conservatoire botanique national de Brest.

4 octobre : parcours de la pomme de terre, ressources génétiques, place de la pomme de terre en Argentine
par Marcello Huarte, directeur de recherches à l'INTA Argentine.

1^{er} novembre :
Recettes insolites par les « Toqués de la pomme de terre ».

Autour de l'exposition

Ateliers pédagogiques

Des parcours de visite invitent écoliers et collégiens à découvrir l'exposition. Dossier pédagogique sur demande à partir de fin avril.

Maternelles et primaires

*Durée de la visite : 45 mn à 1h15 environ
Atelier : 1 h*

Collèges

*Durée de la visite : 1 h environ
Atelier : 1 h30*

*Tarif visite libre : 1,60 € par enfant
Tarif visite guidée + atelier au choix : 2,60 € par enfant*

Le parcours de visite

Adaptée au niveau de la classe, la visite guidée de l'exposition est ponctuée d'étapes pendant lesquelles le médiateur amène les élèves à ouvrir les yeux sur ce tubercule si familier. Un dossier enseignant est disponible sur demande, à partir de fin avril, pour préparer au mieux la visite et prolonger le travail en classe. Pour les enseignants qui souhaitent bénéficier d'une présentation de l'exposition, une demi-journée de visite est prévue (réservation souhaitée).

Ateliers maternelles, primaires et collèges

Des ateliers permettent aux élèves d'aller plus loin. Les prestations peuvent être adaptées en fonction d'une demande particulière de l'enseignant.

Autour de l'exposition

Visites guidées

Comprises dans le prix d'entrée, elles permettent une découverte approfondie du lieu et de l'exposition.

Visites guidées de l'exposition « Histoires de pommes de terre »

Des visites thématiques dévoilent au public les secrets de la pomme de terre.

Mai, juin, septembre, octobre : le mercredi, 15h

Juillet, août : du lundi au vendredi, 15h

Visites des serres (limitées à 21 personnes)

Mai, juin, septembre, octobre, novembre : le mercredi et samedi, 14h

Juillet, août : du lundi au vendredi, 14h

Pour des raisons de sécurité, la visite libre des serres n'est pas possible.

En complément : visites guidées historiques

L'histoire de Trévarez en découvrant les lieux, des écuries au château...

Mai, juin, septembre : le mercredi, 16h

Juillet, août : du lundi au vendredi, 16h

Le prix d'entrée comprend la visite du domaine, des expositions, les animations et les spectacles. Le choix d'une visite guidée n'entraîne pas de coût supplémentaire.

Horaires d'ouverture

- Avril, mai, juin et septembre : tous les jours de 13h - 18h.
- Juillet et août : tous les jours, 11h - 18h30.
- Octobre, 1^{er} et 2 novembre : les mercredis, samedis et dimanches, 14h - 17h30.

Tarifs d'entrée

- | | |
|---|---------|
| - Plein tarif | 4,50 € |
| - Tarif réduit (12-25 ans, demandeurs d'emploi) | 3,50 € |
| - Tarif Passeport du Conseil Général du Finistère | 2,50 € |
| - Personnes handicapées et enfants jusqu'à 11 ans | Gratuit |
- Groupes : reçus sur rendez-vous, diverses prestations sont proposées

Boutique

Au rez-de-chaussée des anciennes écuries, la boutique est consacrée à la pomme de terre et au jardin.

Récapitulatif des dates

Exposition

du 12 avril au 2 novembre 2008. Ouverture du potager conservatoire à partir du 15 mai.

Spectacle vivant

- 3 et 4 mai, 6 et 7 septembre : « Claudia, Lola, Charlotte et les autres » une visite guidée insolite de Pierre Francia.
- 1^{er} juin : Trévarez vous donne la patate ! Pique-nique, animations et spectacles.

Cafés botaniques

- 3 mai : pommes de terre et gastronomie d'aujourd'hui
- 7 juin : la station de recherche de Trévarez de 1954 à 1960
- 5 juillet : « Dolwen, la nouvelle pomme de terre bretonne »
- 9 août : Exubérances
- 6 septembre : les solanacées au bord de l'extinction
- 4 octobre : parcours de la pomme de terre, ressources génétiques, place de la pomme de terre en Argentine
- 1^{er} novembre : atelier de découverte dégustation

Visites guidées

- Visites guidées de l'exposition « Histoires de pommes de terre »
Mai, juin, septembre, octobre, novembre : le mercredi, 15h
Juillet, août : du lundi au vendredi, 15h
- Visites des serres (limitées à 21 personnes)
Mai, juin, septembre, octobre : le mercredi et samedi, 14h
Juillet, août : du lundi au vendredi, 14h
- Visites guidées historiques
Mai, juin, septembre : le mercredi, 16h
Juillet, août : du lundi au vendredi, 16h

Renseignements

Contact presse :

Pascale Quéré, chargée de projet botanique
T 02 98 26 82 79
pascale.quere@trevareze.com
Visuels disponibles sur demande

Contact groupes scolaires :

Lise Castello, médiatrice culturelle
T 02 98 26 82 79
lise.castello@trevareze.com

EPCC « Chemins du patrimoine en Finistère »
Domaine de Trévareze
29520 Saint-Goazec
T 02 98 26 82 79 – F 02 98 26 86 77
Courriel : administration@trevareze.com
Site : www.trevareze.com

« Histoires de pommes de terre » : concepteurs, réalisateurs, partenaires

Commissariat :

- Pascale Quéré, chargée de projet botanique, Domaine de Trévarez

Conseil scientifique :

- Roger Salaün, ancien directeur de la station de recherche de Trévarez.
- L'équipe Pomme de terre animée par JE Chauvin, site de Ploudaniel de l'UMR INRA - Agrocampus Rennes - Université de Rennes I, Amélioration des plantes et biotechnologies végétales, centre INRA de Rennes

Comité de pilotage :

- Robert Vesque, Gérard Gay-Perret, Marianne Dilasser, Annick Barré, Lise Castello, Soizic Kerbrat, Gwenaëlle Noyer, Pascale Quéré, Pascal Vieu.

Scénographie :

- Guillaume Le Quément

Médiation :

- Lise Castello

Conception graphique :

- Fred Thaëron

Les prêteurs :

- Bretagne Plants, Hanvec
- Germicopa, Quimper
- L'Institut National de la Recherche Agronomique, centre de recherche de Rennes
- Magasin Vert Point Vert
- Le Jardin des plantes, Nantes
- Le service Espaces verts et environnement, Brest Métropole Océane
- Le Musée de Plouigneau
- Lucine Jégat
- Jacques Roué
- Et de nombreux collectionneurs privés.

Exposition réalisée en partenariat avec :

- L'année internationale de la pomme de terre, IYP
- Bretagne Plants
- Le Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre
- Germicopa
- L'Institut National de la Recherche Agronomique, centre de recherche de Rennes
- Magasin Vert point Vert
- La Caisse Régionale du Crédit Agricole du Finistère

Remerciements :

- Le Conseil Général du Finistère
- La DRAC
- La Région Bretagne
- Produit en Bretagne

« Chemins du patrimoine en Finistère »

Le patrimoine revisité

Depuis le 1^{er} janvier 2006, cinq sites patrimoniaux finistériens, l'Abbaye de Daoulas, le Château de Kerjean, l'Abbaye du Relec, le Domaine de Trévarez, le Manoir de Kernault, sont réunis dans un même Etablissement Public de Coopération Culturelle.

« Chemins du patrimoine en Finistère » invite le public tout au long de l'année à un parcours culturel, touristique et festif dans ces cinq prestigieux domaines. Un parcours de plaisir et de découverte, tout imprégné de la magie des lieux...

Expositions & spectacle vivant

Chaque site accueille une exposition semi-annuelle. Scénographies nouvelles, animations pédagogiques, ateliers enfants, conférences... : chacun y picore ou y dévore selon ses goûts et son appétit !

Le spectacle vivant explore à sa manière les thématiques abordées : des rendez-vous théâtraux, musicaux, dansants, acrobatiques, poétiques, festifs, sérieux, provocateurs, amusants, proposent du patrimoine une vision volontairement renouvelée - voire parfaitement décalée !

Balades & botanique

Espace de balades, détente et découvertes, chacun des parcs offre des paysages variés et bien particuliers, en lien étroit avec l'architecture du monument dont il est l'indispensable complément. Beaux grands arbres, collections fleuries, plantes médicinales, jardins botaniques, créations de paysagistes... : entre espaces savamment ordonnés et fantaisies végétales, le public est invité à flâner, humer, et contempler ces jardins bruisants, où la flore et la petite faune sauvages ont également trouvé abri.

Le Domaine de Trévarez
fait partie de l'EPCC
Chemins du Patrimoine en Finistère.

**Visitez
également**



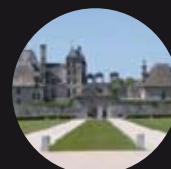
**Abbaye
de Daoulas**
Daoulas

Expositions.
Exceptionnel jardin
de plantes médicinales,
église et cloître romans,
parc, oratoire, fontaine.



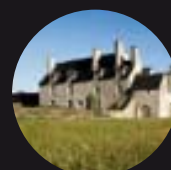
**Abbaye
du Relec**
Plouneour-Ménez

Église romane remaniée,
vestiges cisterciens,
fontaine monumentale.
Parc, douves, étang.
Expositions.



**Château
de Kerjean**
Saint-Vougay

Magnifique château
Renaissance.
Parc boisé, fontaine.
Expositions, salons,
conférences.



**Manoir
de Kernault**
Mellac

Manoir rural du XV^e,
exceptionnel grenier
à pans de bois du XVII^e,
chapelle privée, parc
naturel. Expositions.

