

- VENDÉE -
NOUVELLE DESTINATION
À LA ROCHE SUR YON

LE POTAGER
EXTRAORDINAIRE

DOSSIER DE PRESSE
Mai 2023

Découvrez
un parc
unique où le

Black Pearl

se mange !

et ce n'est pas un bateau de pirates

LE POTAGER
EXTRAORDINAIRE

RY La Roche-sur-Yon
Maison d'Art
Le Centre de la Ville

OUVERTURE
LE 1^{er} JUILLET 2023
LA ROCHE-SUR-YON

RÉSERVEZ DÈS
AUJOURD'HUI SUR
potagerextraordinaire.com

Jamy Gourmaud

Parrain officiel

du Potager Extraordinaire

Il est journaliste, passionné de toutes les curiosités que nous offre le monde qui nous entoure, y compris celui du végétal. Il était venu nous rendre visite en 2018 pour le tournage d'une émission «Comme une envie de jardin» et le coup de foudre avec le Potager Extraordinaire avait eu lieu. Jamy a accepté de devenir le parrain de notre réouverture tout naturellement. Entretien avec celui qui incarne toutes les valeurs de notre projet, à la fois ludique et pédagogique.

QUEL(S) SOUVENIR(S) GARDEZ-VOUS DE VOTRE VISITE AU POTAGER EXTRAORDINAIRE ?

Un excellent souvenir, j'ai même envie de dire un souvenir extraordinaire ! Car ce potager, comme son nom l'indique, ne ressemble pas aux autres. Bien qu'on y croise des fruits et des légumes qu'on pourrait rencontrer dans d'autres potagers, ceux-ci ont toujours une particularité avec des formes souvent plus originales que ce que l'on rencontre habituellement. Ce que j'avais beaucoup aimé dans cette visite, c'est la réunion de l'humour et de la connaissance. Ça m'avait beaucoup plu parce que très souvent quand on ne connaît pas le monde des jardins, on hésite un petit peu à s'y glisser, on se dit que c'est pour des passionnés, pour une caste particulière de personnes, qui cultivent des plantes depuis des générations. On se dit ce n'est pas pour moi ! L'approche du Potager Extraordinaire, utilisant l'humour pour désacraliser l'idée que l'on se fait du jardin, le rend beaucoup plus accessible, et c'est très bien. Je retiens aussi, bien sûr, la pédagogie qui est un élément essentiel. Bien souvent, quand on va visiter un jardin, c'est un jardin ornemental, avec parfois mais pas systématiquement une partie plantes potagères. Trouver des jardins à visiter qui soient essentiellement consacrés aux plantes potagères, c'est ce qui fait la spécificité du Potager Extraordinaire.

Ce qui est intéressant, c'est aussi d'être en contact avec les plantes que nous consommons au quotidien, ou peut-être que nous ne consommons pas suffisamment et les voir pousser, comprendre leur histoire, la manière dont ces plantes sont arrivées sur nos territoires. Une grande partie d'entre elles a beaucoup voyagé avant d'arriver dans nos jardins, comprendre tout ça facilite notre contact et nous incite à aller davantage vers leur consommation.

POURQUOI AVOIR ACCEPTÉ DE DEVENIR LE PARRAIN DU PARC ?

Tout simplement, parce que j'aime les jardins et en particulier les jardins potagers. Un jardin ornemental ne pourra rester qu'ornemental. Un jardin potager, il peut être à la fois potager et ornemental. Un potager, c'est un jardin qui change au fil des saisons, c'est parfois un peu triste en hiver même si certains légumes qui émergent ici ou là, montrent qu'il y a encore de la vie dans ce sol qui est complètement figé par la rude saison.

Mais c'est un jardin qui revit dès les premiers beaux jours ! C'est un milieu qui change, qui évolue... ça aussi c'est extraordinaire ! Parce qu'un jardin potager, ça nous fait comprendre les saisons, ça nous fait palper ce qui est parfois impalpable. On comprend alors mieux le cycle végétatif des plantes, des végétaux.

A QUEL MOMENT DE VOTRE VIE AVEZ-VOUS «RENCONTRÉ» LE FASCINANT MONDE DU VÉGÉTAL ?

Quand on me parle de jardin, mes premiers souvenirs sont ceux du jardin de mon grand-père qui était agriculteur. Mes grands-parents vivaient à Bazoges-en-Pareds, au cœur du bocage vendéen. Mon grand-père avait toujours eu un jardin potager et à sa retraite, nous passions nos mercredis et les week-ends là-bas, bien qu'habitant à une soixantaine de kilomètres de chez eux. J'ai passé beaucoup de temps avec lui dans ce jardin, je me revois descendre de la voiture, et puis partir en courant vers le potager

pour le rejoindre. C'était un jardin clos, il fallait prendre un petit chemin pour y accéder, on passait par une grosse porte en bois avec une clé. J'ouvrais la porte, et je pénétrais dans son jardin qui était magnifique, taillé au cordeau avec des allées en terre battue, parfaitement dessinées. Ce jardin me paraissait immense dans mes yeux d'enfant. Je me souviens notamment de ces rangs d'asperges d'une régularité incroyable. Je me souviens d'être allé cueillir clandestinement des tomates que je croquais avec un morceau de sucre. J'adore les tomates. Ce qui me ramène à mes souvenirs du tournage au Potager Extraordinaire, où j'avais pu déguster de magnifiques tomates issues de la collection que vous présentiez au public et qui venaient du bout du monde.

QU'EST-CE QUE LE CONTACT À LA NATURE VOUS PROCURE ?

Le contact avec la nature apaise incontestablement, mais j'y vais rarement pour me dire « Allez je vais en forêt ça va m'apaiser. » J'y vais, parce que j'ai un besoin, j'ignore lequel et c'est en rentrant de ma balade, que j'en ressens les bienfaits. Ce que je vois, ce que je sens, ce que j'entends, c'est tout un monde ! Parfois, je suis dans la nature, comme dans un livre.



NOUS NOUS TOURNONS RÉSOLUMENT VERS LES GÉNÉRATIONS FUTURES DANS NOTRE APPROCHE. QU'AVEZ-VOUS À LEUR DIRE AU SUJET DE L'ALIMENTATION POUR DEMAIN ?

Le maître mot pour moi, c'est *moins mais mieux*. Je ne suis pas végétarien, ni vegan mais force est de constater que pendant des années pour des questions historiques, économiques, nos sociétés ont consommé trop de protéines animales. Aujourd'hui, on se rend compte qu'on peut en consommer beaucoup moins et ça ne veut pas forcément dire se priver. La notion de plaisir gustatif ne repose pas que sur la consommation de protéines animales. Rendons-nous compte quand même que notre assiette c'est 25 % des émissions de CO2. Comme disait Jean-Pierre Coffe, «l'écologie, ça commence dans l'assiette».

Alors oui, ces produits coûteront certainement un peu plus cher, mais dans la mesure où on en consommera moins, on s'en rendra moins compte et puis, ça permettra peut-être aux personnes qui les produisent de mieux se rémunérer de leur travail. Sans oublier les bienfaits que cela produira sur notre santé !

Par ailleurs, notre chantier essentiel par rapport à l'alimentation, c'est la lutte contre le gaspillage. Videz vos assiettes ! Ayez conscience que tout ce qui se retrouve dans vos assiettes n'est pas arrivé là par hasard. Le gaspillage c'est

20% de nos dépenses alimentaires, aujourd'hui, un tiers de la nourriture produite sur notre planète est jetée !

L'alimentation commence aussi au moment où on va faire ses courses. Retournez faire votre marché, allez au contact des maraîchers, des poissonniers et de ceux qui produisent directement ! Ils savent tellement bien en parler. S'alimenter commence par la préparation des menus. Certes, ça prend un peu de temps, mais imaginer ce qu'on va manger, se creuser la tête, c'est tellement important.

POUR VOUS, QUEL EST LE RÔLE DU POTAGER EXTRAORDINAIRE ?

Ce Potager Extraordinaire, il évolue au fil des saisons. Cela montre que notre panier alimentaire évolue aussi au fil des mois. Il permet également de montrer que ces fruits et légumes ne sont pas tombés du ciel ! Pour la plupart, ça a démarré avec une fleur même si c'est un légume. Le Potager Extraordinaire montre cette formidable diversité du végétal et il montre aussi comment ces fruits et légumes sont arrivés jusqu'à nous, au fil des siècles. C'est aussi montrer que certains qui ont parfois une drôle de tête, peuvent être délicieux dans l'assiette. Je pense que le Potager Extraordinaire rapproche les visiteurs de leur alimentation.

ON DIT SOUVENT QUE LES GRAINES SONT DES TRÉSORS À PRÉSERVER. QUEL EST VOTRE AVIS SUR LA QUESTION ?

C'est une évidence. Tous les grainetiers le savent, et encore plus aujourd'hui. Le réchauffement climatique est incontestable, il a des effets dans la nature et donc dans nos jardins. Par conséquent, demain, si nous souhaitons avoir toujours autant de variétés dans nos jardins, il va falloir que nous nous adaptions à des températures plus élevées. Les végétaux vont devoir aussi s'adapter. Les jardiniers, quant à eux, vont devoir isoler des espèces résistantes, faire des croisements de variétés qui résisteront à la chaleur et s'adapteront à de nouveaux environnements (avec l'apparition de nouveaux champignons, de nouveaux insectes...) pour que tout le monde réussisse à vivre, en même temps, sans avoir recours aux pesticides. Le jardinier est un sélectionneur, il veut faire en sorte d'obtenir les plus beaux légumes au sens gustatif du terme. De tous temps, les jardiniers ont fait des croisements. C'est une histoire aussi vieille que celle de l'Homme, et elle se prolonge.

AVEZ-VOUS UNE PLANTE PRÉFÉRÉE ?

C'est une question difficile. J'adore les cucurbitacées, je les trouve très intéressantes et le Potager Extraordinaire en a une très belle collection, je m'en souviens très bien. Pour la partie comestible, je suis un grand amateur de tomates dès que c'est la saison. Le petit pois est fabuleux aussi. Comme vous l'avez compris, je suis un grand amateur de plantes potagères et c'est cette proximité qui me pousse aujourd'hui aussi à être parrain officiel du Potager Extraordinaire.

Un jardin comme vous ne l'avez jamais vu !

Fidèles à leur réputation d'entrepreneurs un peu fous, la renaissance du Potager Extraordinaire nous prouve encore une fois que les Vendéens savent conserver, valoriser, bonifier, exalter leur patrimoine pour le rendre encore plus remarquable.

Historiquement basé à la Mothe Achard, le Potager Extraordinaire sortira de terre le 1^{er} Juillet 2023 dans un nouvel écrin de 7 hectares à la Roche sur Yon, à Beautour.



*Les aventures d'Iris seront disponibles
dans les rayons de la boutique du Parc et
en point de vente en local.*

DES ACHARDS À BEAUTOUR...

Initialement consacré à la conservation des cucurbitacées, aux concours de légumes géants et destiné à valoriser le Pays des Achards, le Potager Extraordinaire voit le jour en 1995. Alors jardin associatif de 1,5 hectare et conservatoire, il évolue avec le temps et devient un lieu prisé des passionnés de jardinage, qui viennent y découvrir des techniques de culture et une grande diversité de plantes alimentaires. Sa vocation pédagogique et ludique est déjà présente.

En 2014, le Potager Extraordinaire est menacé de fermeture. Le Groupe Estille, référent dans l'économie sociale et solidaire, croit profondément dans ce projet porteur de sens, et choisit de le reprendre. Ses actions pour l'insertion, la conservation des graines, la sensibilisation des publics et l'animation territoriale correspondent pleinement aux valeurs du Groupe qui investit alors dans le Potager, et y apporte une nouvelle dynamique : les visiteurs passent de 14 000 à 25 000 après la reprise.

C'est en 2018 que le site de La Mothe-Achard ferme ses portes. Piloté par le Groupe Estille, le Potager Extraordinaire remporte en 2019 un appel à projets de l'Agglomération de La Roche-sur-Yon pour s'implanter sur le site de Beautour.

L'ouverture du parc est prévue en 2023. La nouvelle échelle du site, le renouvellement de son approche pédagogique, plus ludique, et des aménagements supplémentaires feront du Potager Extraordinaire un grand site touristique entre bocage et littoral vendéen. Le projet a pu bénéficier du soutien d'acteurs publics : La Roche-sur-Yon Agglomération, La Région des Pays de Loire et le Département de la Vendée.



**CRÉATION À LA MOTHE
ACHARD**

1995
avant fermeture :
25 000 visiteurs

**DÉMÉNAGEMENT
À LA ROCHE-SUR-YON**

2019

**TRAVAUX/AMÉNAGEMENT
DU FUTUR PARC**

2021-2022



**RÉOUVERTURE
AU PUBLIC**

juillet 2023
objectif :
60 000 visiteurs

DE GEORGES À IRIS...

Situé dans la résidence du naturaliste vendéen Georges Durand (1886-1964), Beautour est un bâtiment contemporain d'exception, dont les toits et les murs recouverts de chaume se mêlent à une ossature bois et bioclimatique.

Niché au cœur d'un parc de 7 hectares, ce bâtiment unique en son genre qui a reçu de nombreux prix architecturaux était déjà reconnu pour son engagement au service de la connaissance et de la préservation de la biodiversité.

Georges Durand, à la fois botaniste, ornithologue et entomologiste, était passionné par la biodiversité. Jusqu'à sa mort en 1964, il réunit une incroyable collection d'oiseaux et de papillons, et recense avec application la flore vendéenne.

Demain, les visiteurs pourront déambuler dans les allées du Potager Extraordinaire à la rencontre d'Iris. Marchant dans les pas du botaniste, elle parcourt le monde pour sauver graines et végétaux.

Alors que de nombreuses plantes disparaissent peu à peu de l'histoire des Hommes, elle se bat pour préserver l'incroyable richesse organique de la Terre.

Les fans pourront suivre les aventures de leur héroïne dans une bande dessinée déjà en cours d'écriture et d'illustration. C'est au célèbre Didier Crisse, dessinateur de BD belge et vendéen d'adoption que le projet a été confié, pour plusieurs tomes !

L'histoire dit qu'Iris, habituée du lieu durant sa jeunesse a finalement eu l'opportunité d'acquiescer la bâtisse de Georges Durand à qui elle rend hommage chaque jour par ses recherches scientifiques et botaniques. Elle est épaulée par une équipe de jardiniers présents en permanence sur le site alors qu'elle est le plus clair de son temps en voyage... C'est eux qui transmettent à nos visiteurs leurs savoirs d'une grande richesse.



Un projet d'envergure pour le territoire

Le projet a pu bénéficier du soutien d'acteurs publics : La Roche-sur-Yon Agglomération, La Région des Pays de la Loire et le Département de la Vendée.



L'ensemble de l'Agglomération de La Roche-sur-Yon est fière de porter une politique ambitieuse pour la santé et pour la planète.

Parce que la biodiversité est un bien précieux pour lequel nous devons nous mobiliser, nous sommes fiers de nous investir auprès des acteurs du Potager Extraordinaire.

Ce nouveau Parc à destination touristique est un parfait exemple des actions que nous avons engagées dans le cadre de notre Plan Climat Air Energie Territoire. Je vous invite à y découvrir le patrimoine naturel et les bonnes pratiques de préservation de l'environnement, au sein de cet écrin inestimable dans cette destination nature incontournable qu'est La Roche-sur-Yon.

Conscients de l'importance de la transmission, nous sommes heureux de préserver et de mettre à disposition de tous les visiteurs le

travail légué par Georges Durand – ancien propriétaire du Site Beautour et célèbre naturaliste vendéen. Notre volonté est de préserver nos richesses naturelles et de transmettre des valeurs respectueuses de l'environnement à La Roche-sur-Yon, capitale française de la biodiversité 2021 !

L'ouverture du Potager Extraordinaire sera une première en Vendée en termes de biodiversité.

Nous sommes aussi attachés à y développer des actions en faveur du « Bien Manger Local » de manière ludique et ainsi permettre à chacun d'accéder à une bonne alimentation produite sur nos terres de l'Agglomération Yonnaise.

Luc BOUARD,
Maire de La Roche-sur-Yon
Président de La Roche-sur-Yon Agglomération
Conseiller Départemental de la Vendée



Quelques chiffres

Objectif
60000
visiteurs

1000
légumes présentés

9 PERSONNES
en parcours inclusif

7 HECTARES
dédiés à la biodiversité

1500 M³
de matières organiques étalées
pour nourrir les vers de terre
(déchets revalorisés)

500
plantes insolites

3000
variétés de graines
conservées

Le Conservatoire du Potager Extraordinaire

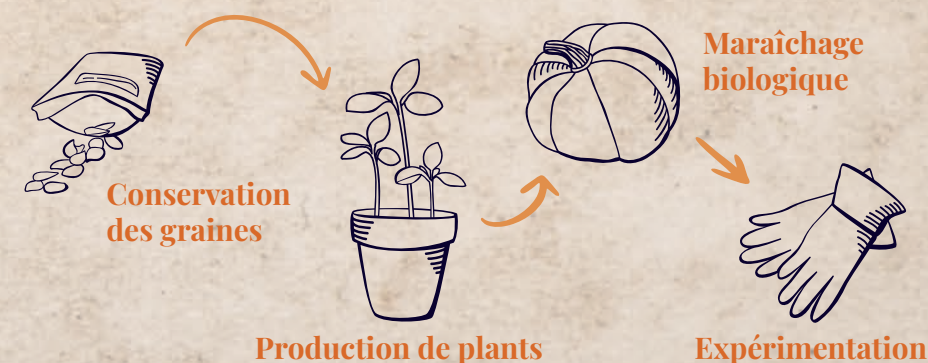
Fondé dans le milieu des années 90, le Conservatoire sauvegarde certaines plantes méconnues et/ou menacées afin de continuer à les cultiver et ainsi, les sauvegarder.

Aujourd'hui, les deux activités principales du Conservatoire s'orientent autour du maraîchage et de la conservation avec en toile de fond les chantiers d'insertion.

Le maraîchage en agriculture biologique pour une parfaite harmonie avec la nature : bio intensif sur petite surface, grande diversité, peu de travail du sol, limitation de la mécanisation.

La conservation, elle, s'exprime autour de plusieurs actions telles que :

- le programme « Unissons nos jardins »,
- la création de stations de conservation en entreprise ou en partenariat avec les agriculteurs « Atout bout d'champs »,
- des actions de conservation sur le site du Potager Extraordinaire.



Pour toute la famille, pour aujourd'hui et pour demain

Véritable lieu de découvertes botaniques et potagères plus incroyables les unes que les autres, le Potager Extraordinaire se veut un lieu de transmission et de préservation du patrimoine végétal.

Ses équipes sont des passeurs qui guident grands et petits pour explorer la richesse du végétal, la diversité des saveurs, la complexité et l'ingéniosité du vivant et les usages incroyables que l'on peut en faire.

Pensé et designé en collaboration avec Thierry RETIF (Puy du Fou, Parc Astérix), le Potager Extraordinaire se dote d'un parcours imaginé pour les petits et grands visiteurs. Une immersion totale au cœur de la nature, de la terre nourricière.

Espace maraîchage, mini-ferme, mixed-border, bizarretum, potager expérimental, bibliothèque potagère, jardin exotique, tunnel de gourdes et de tomates... Le site dédié à la biodiversité joue la

carte de l'expérience sensorielle à tous les niveaux, la scénographie va sublimer le naturel.

Visiter le Potager Extraordinaire, c'est rencontrer ses passeurs de savoir et aller à la rencontre d'un monde végétal insoupçonné, riche d'anecdotes et d'émotions ! C'est également repartir avec des idées et des astuces à mettre en pratique au quotidien dans tous les jardins, qu'ils soient de balcon, collectifs, de ville ou de campagne.

Récupérer et stocker des graines, démarrer sa propre petite production, découvrir une multitude de légumes connus, oubliés ou insolites... Certains pourraient bien se découvrir une nouvelle passion !



SENSATIONNEL !

Se balader à travers les allées, découvrir une des plus riches collections de plantes alimentaires de France étiquetée avec soin, flâner dans la prairie, profiter de l'ombre du sous-bois, observer le ballet des pollinisateurs, s'émerveiller de formes et couleurs nouvelles, goûter des légumes oubliés, prêter l'oreille et entendre les grenouilles chanter... Les 5 sens seront sollicités !

Mais le Potager Extraordinaire joue surtout la carte du Sens, pour les générations actuelles et futures. Le Sens que nous voulons donner à notre façon de consommer, de s'alimenter, de protéger nos ressources vivantes.

Ce retour à la nature, à la fois ludique et pédagogique, propose des découvertes parfois uniques au monde, à l'instar de l'une des dernières collections au monde de Lagenaria (calebasse), les 3000 graines précieusement conservées ou encore les 500 plantes insolites, voire bizarres ! Les amoureux de la terre et les curieux de nature pourront faire le plein de conseils, bonnes pratiques pour améliorer leur quotidien, découvrir qu'une autre alimentation est possible, que la vie est dans la Terre et la Terre dans nos vies.

Et pour aller plus loin dans la découverte du lieu et de ses coulisses, les visiteurs pourront s'inscrire à des ateliers participatifs.

LUDIQUE !

Les jeux imaginés par le décorateur Thierry Retif, sont empreints d'une poésie potagère et naturaliste.

Le jeu, c'est aussi la découverte de la faune et la flore : les enfants et leurs parents pourront flâner aux abords des mares et apercevoir grenouilles et libellules, s'attarder dans la prairie qui offrira selon la saison de belles bottes de foin pour jouer, des papillons et des sauterelles ou encore explorer la ferme et ses animaux. Autant de lieux différents, amusants et fascinants, pour les petits et les plus grands.

Les écoles sont également accueillies sur le site avec une offre dédiée, conçue en collaboration avec les associations d'éducation à l'environnement du territoire. Cette occasion de sensibiliser les nouvelles générations aux enjeux liés à nos écosystèmes et à l'alimentation de façon concrète, se fera de manière complètement immergée, dans un incroyable jardin et en contact direct avec la nature.

DU CHAMP À L'ASSIETTE

Les petits creux ou les grandes faims seront comblés ! Les promeneurs auront le plaisir de régaler leurs palais avec des recettes concoctées à partir de la production du Potager Extraordinaire, et du concours du maître restaurateur yonnais Nathan Cretney, distingué au Gault et Millau et désormais détenteur d'une étoile au Guide Michelin depuis le 6 mars 2023.

Dans un souci de cohérence avec les valeurs portées par le parc, l'espace restauration du Potager Extraordinaire fera l'objet d'une charte éthique reposant sur 3 piliers. Elle permettra d'une part d'assurer à ses clients gourmets une politique d'achats responsables privilégiant les circuits courts, le recours à une part importante de produits issus de l'agriculture biologique (80% d'ici 2030 et 90% d'ici 2050) et l'exclusion de tous ceux issus de la déforestation.

Elle permettra d'autre part de proposer à ses clients des offres responsables, en s'engageant sur la qualité nutritionnelle de ses plats et sur une composition de menus compatibles avec une alimentation durable. Enfin, elle garantira la lutte contre le gaspillage ainsi qu'une gestion responsable des déchets en proposant les éventuels surplus aux salariés ou à des associations, en limitant le recours aux plastiques, lui préférant des matériaux réutilisables (bocaux en verre, carafes etc...) et en valorisant ses biodéchets par l'intermédiaire d'un prestataire local.

Pour les plus jeunes, le parc propose un espace de jeux pour enfant "low tech". Nos jardiniers en herbe vivront une expérience sensorielle unique, un retour aux choses simples.



Les espaces thématisés



DES VISITES
libres ou commentées

DES ATELIERS
participatifs

DES PARCOURS
THÉMATIQUES
géologie et biodiversité

1

Le bizarretum

Ce jardin est l'un des plus étonnants et révélateurs du Potager Extraordinaire : des plantes qui dansent ou qui explosent, des couleurs et des formes inattendues, des comportements inhabituels...soyez prêts à vous émerveiller face à nos stupéfiantes bizarreries végétales !

Visite commentée

2

Le potager expérimental

Un potager insolite dédié aux tests de cultures en tous genres. Vous allez découvrir comment cultiver votre potager en vertical, dans l'eau, sur bottes de paille... Faites le plein d'idées novatrices pour votre jardin, qu'il soit minuscule ou immense.

Visite commentée

3

LES TUNNELS

Le tunnel de gourdes

Un passage direct dans la magie des cucurbitacées en découvrant la diversité d'un genre particulier : les lagenarias. Toujours époustouflante, cette collection de gourdes trône fièrement dans le tunnel qui lui est dédié : un vrai magasin de luminaires !

Visite commentée

Le tunnel de tomates

La tomate est l'un des légumes les plus consommés et convoités au monde : nous retraçons son histoire en partant des espèces sauvages ramenées d'Amérique, des premières mutations et sélections puis les premiers hybrides et en passant par des dizaines de variétés aux couleurs et formes curieuses.

4

La bibliothèque potagère

Nous vous offrons une promenade au milieu de notre jardin aux mille légumes : la diversité des plantes potagères dans toute sa splendeur !

Une richesse patrimoniale à connaître, défendre et conserver.

Visite commentée

5

Le potager exotique

D'Asie en Afrique, puis jusqu'aux Amériques : un voyage dans l'espace et dans le temps à la découverte de légumes peu connus en Europe, que vous n'avez probablement jamais vu «en vrai» et qui se retrouveront peut-être un jour sur votre table.

Dans la serre bioclimatique

Tous les jours, des ateliers participatifs et des dégustations vous sont proposés.

Découvrez
un parc
unique où les

Dinos

poussent !
et ils ne viennent pas du Jurassique

LE POTAGER
EXTRAORDINAIRE



OUVERTURE
LE 1^{er} JUILLET 2023
LA ROCHE-SUR-YON

RÉSERVEZ DÈS
AUJOURD'HUI SUR
potagerextraordinaire.com

Découvrez
un parc
unique où

Raiponce

se mange !
et ce n'est pas une princesse

LE POTAGER
EXTRAORDINAIRE



OUVERTURE
LE 1^{er} JUILLET 2023
LA ROCHE-SUR-YON

RÉSERVEZ DÈS
AUJOURD'HUI SUR
potagerextraordinaire.com

Les espaces à la location

Le Potager Extraordinaire propose 5 salles disponibles à la location en 2023.

POURQUOI CHOISIR LE POTAGER EXTRAORDINAIRE ?

Une organisation flexible !

Une équipe à taille humaine, pour un suivi personnalisé des demandes.

Un accès facilité !

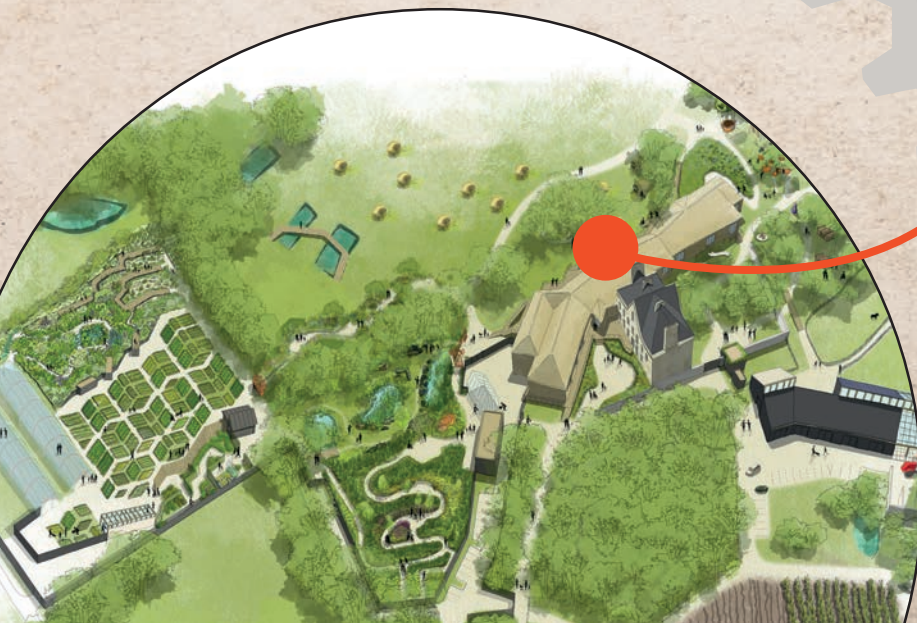
Proche de l'autoroute, au cœur de la Vendée, notre site est central et propose un parking gratuit.

Donnez du sens à ses événements !

Filiale du Groupe Estille, Le Potager Extraordinaire a le statut d'entreprise d'insertion. Il développe son activité sur des valeurs d'économie sociale et solidaire, de respect de l'environnement et des générations futures.

Une dose d'inédit !

Ces derniers mois avant l'ouverture du parc au grand public est l'opportunité d'inviter ses collaborateurs dans un cadre encore à l'abri des regards...



Espace Séminaires



Le calendrier

JUILLET

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

AOÛT

L	M	M	J	V	S	D
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SEPTEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTOBRE/NOVEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

10H - 19H

Journée
des tout-petits

Halloween
au potager

10H - 18H

Concours national
des légumes géants

Les Veillées
Chromatiques

Les tarifs

PLEIN TARIF*

14,50€

TARIF RÉDUIT

10€

TARIF ENFANT

(5 à 15 ans inclus)
9€

ENFANT < 5 ANS

Gratuit

TARIF FAMILLE

(2 adultes + à partir de
2 enfants > 5 ans)
9€/pers.

*-1€ sur le billet en réservant en ligne !



La bibelotière

Graines du Potager Extraordinaire, soupes de fabrication locale, chocolats, coffrets cadeaux, papeterie, livres...autant de produits à découvrir dans la boutique du Parc pour prolonger l'expérience sensorielle du Potager Extraordinaire.



Frédéric Jaunault

Ambassadeur d'exception

Le Potager Extraordinaire est ravi de compter sur Frédéric Jaunault pour être son ambassadeur. Meilleur ouvrier de France en 2011, Frédéric Jaunault est un fin connaisseur des légumes et de leurs qualités gustatives, esthétiques, nutritionnelles...en somme c'est un passionné comme nous !

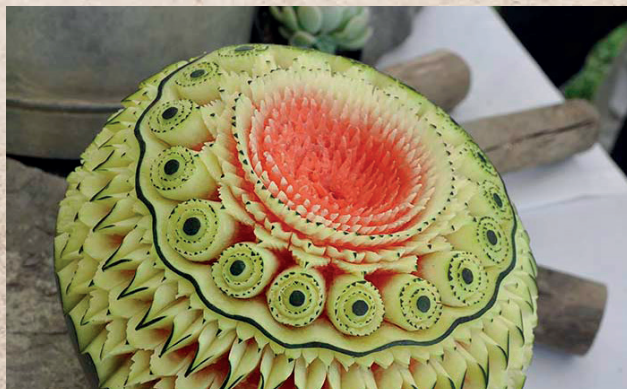
Entre tradition et modernité, technicité et plaisir, il vous invite à cultiver vos sens, à parfaire vos connaissances. Frédéric Jaunault propose un voyage sensoriel et créatif, évoluant au rythme des saisons et des envies.

AUTOUR DES VALEURS DU TERROIR GASTRONOMIQUE FRANÇAIS...

Création et conceptualisation de recettes, élaboration de cartes, menus, buffets traiteur et cocktails... Ce touche à tout, à la fois conseiller culinaire, intervenant dans le secteur agro-alimentaire, du point de vue de l'ingénierie technique mais aussi artistique, il peut également se transformer en créateur de concepts événementiels...

UN CREDO : LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE...

Véritable ambassadeur du terroir français, il partage ses connaissances en menant des actions de formation auprès des élèves de lycées hôteliers, des cuisiniers ou des barmen, en France et dans le monde entier.



Frédéric Jaunault sera parmi nous le 28 juin 2023 pour l'inauguration officielle du parc à thème.



SA BIO EN QUELQUES MOTS...

Il compte dans sa vie professionnelle une riche expérience de Chef de cuisine à l'international : de Paris à New York en passant par Les Bermudes. Il a aussi dirigé les cuisines de l'Hôtel Nomandy à Deauville ou celles du Picardy au Touquet.

En 1996, il donne une nouvelle orientation à sa carrière en se spécialisant dans la cuisine et la sculpture des fruits et légumes.

Il participe notamment à la mise en œuvre par le ministère de l'agriculture, d'un plan national autour du bien-manger qui porte toujours le nom des désormais célèbres «5 fruits et légumes par jour».

2007, il crée Créasaveurs, société de Consultant Designer Fruits et légumes.

2008, il devient champion de France et en 2010, champion d'Europe de sculpture sur fruit et légume.

2011, il atteint la consécration et devient Meilleur Ouvrier de France.

Parcourant le monde des plantes, des fruits et légumes depuis plus de 25 ans, c'est une grande fierté d'être l'ambassadeur de ce parc d'exception.

L'année 2023 est forte en émotions pour moi, car en plus de cette ouverture, c'est aussi la sortie d'un livre de référence de la cuisine du végétal sur lequel je travaille depuis plusieurs mois. On pourra y retrouver de nombreuses plantes rares ou halophiles.

La communion avec le Potager est magnifique de saveurs, senteurs et gourmandises.



Résultat de la fusion de deux groupes œuvrant depuis plus de 25 ans en faveur de l'inclusion, de la protection de l'environnement et de l'entrepreneuriat social, le Groupe Estille s'engage quotidiennement pour une société équitable, solidaire et bienveillante afin de créer plus de cohésion sociale sur ses territoires.

Avec l'accompagnement de plus de 10 000 personnes depuis près de 30 ans, le Groupe est attaché à ce que chaque homme et femme puisse être autonome et responsable par la signature d'un contrat de travail et l'accompagnement par de la formation.

Par le biais de ses 4 pôles d'activités, le Groupe poursuit ses objectifs en cohérence avec ses valeurs : solidarité, audace et innovation.

- Ressources & compétences
- Bien être, tourisme & loisirs
- Économie circulaire & industrie
- Logistique, transport, services aux entreprises et aux collectivités



Contact presse : Alice GADE

T - 02 51 46 43 41

P - 06 38 28 56 23

M - a.gade@groupe-estille.fr