

Suite Jardin de Guillemine.

Une organisation au fil des saisons !

Le «Jardin de Guillemine » est un lieu de découverte et d'expérimentation.

Des « carrés à cultiver » et les dix palox seront attribués en priorité aux classes des établissements scolaires qui, avec l'aide de leurs enseignants et de nos accompagnateurs, s'engageront, pour une année scolaire, à entretenir ces espaces.

Il est également ouvert à ceux qui souhaitent s'investir dans ce projet et partager leur savoir-faire (sous réserve bien sûr d'adhésion à l'association).

Ainsi, notre prairie de 7.000 m² évoluera au gré des saisons et des bonnes volontés pour offrir à ses jardiniers un champ d'expérimentation et de nouvelles aventures !

Pourquoi ce nom : Jardin de Guillemine ?

Guillemine » que vous pouvez imaginer être le prénom celui d'une fée sylvestre née au cœur de la forêt domaniale de Villers-Cotterêts, lointaine cousine de Mélusine, Morgane et Viviane (Forêt de Brocéliande) ou Gisèle, Andaine et la Gione (Forêt des Andaines) est en fait l'autre nom de l'Ordonnance de Villers-Cotterêts.

Signée par le roi François I^{er} en août 1539 dans la résidence royale de Villers-Cotterêts, située au nord de Paris, et s'intitule « **Ordonnance générale sur le fait de la justice** ».

Enregistrée le 6 septembre 1539 au Parlement de Paris, elle est

également connue sous l'appellation de « Guillemine » ou « Guilelrnine » du nom du chancelier de France (de 1538 à 1542), Guillaume Poyet, qui en tant qu'avocat et membre du Conseil privé du roi, l'a rédigée.

Cette ordonnance est le plus ancien texte législatif encore en vigueur en France, ses articles 110 et 111 (concernant la langue française) n'ayant jamais été abrogés. Forte de 192 articles, elle est surtout connue pour être l'acte fondateur de la primauté du français dans les documents relatifs à la vie publique du Royaume de France.

Qui est à l'initiative de ce projet, ?

Bettina Caignault, présidente de la Société des Amis du Château de Villers-Cotterêts.

Nous la citons :

«Alors que le château n'était pas encore visitable, il m'a semblé utile et même indispensable - et cela depuis plus de quatre ans d'aller à la rencontre des élèves des établissements scolaires pour conter, raconter, faire rêver le jeune public en faisant travailler leur imaginaire. Ainsi à leur manière chacun d'entre eux a pu prendre possession des lieux. Passeurs d'histoire, ils sauront ainsi se familiariser avec ce domaine et transmettre à leur parents et amis l'histoire du château à travers les us et coutumes de ses hôtes célèbres qui hantent encore et toujours le château et son parc.

C'est à l'issue d'une intervention dans une classe de 5ème dans un collège de Villers- Cotterêts pour familiariser les élèves avec l'histoire du Château en évoquant « la vie de château » : la vie quotidienne à partir du 16ème siècle, qu'un élève m'a demandé si François 1er mangeait « bio » !

Nous avons donc déjà imaginé ensemble tout l'emploi du temps d'une journée type, depuis le lever du roi et l'éveil de la cour. Quels étaient les besoins de toutes ces personnes, comment se déroulaient les journées, quelle importance était accordée aux repas ? Nous avons commenté bien sûr les débuts de la gastronomie apparue dès le XVI^e siècle grâce notamment aux saveurs nouvelles des aromates cultivées dans un jardin du parc, la présence des épices récemment introduites dans l'élaboration des plats la variété des légumes et des fruits présents dans le potager du parc.

Potagers et jardin, indispensables pour nourrir et agrémenter les plats destinés aux nombreux convives invités au château, ont à plusieurs reprises changé d'emplacement.

Le jardin de plantes médicinales a aussi joué un rôle très important et permis aux apothicaires, attachés au service du souverain et de ses hôtes, d'exercer leurs missions.

Potagers et jardins à thèmes ont tristement disparu au cours des siècles. En parallèle à la réhabilitation du château, nous tentons modestement de les faire renaître en suscitant chez petits et grands une envie réelle de restituer un jardin bio de plantes médicinales et aromatiques dans le parc, à la Faisanderie, grâce à l'accueil de l'ONF et au soutien de nombreuses partenaires et bénévoles. Qu'ils en soient tous remerciés.»