



rendez-vous aux jardins

la promenade
au jardin

LE LOUROUX

5-6-7
juin 2015

samedi 6 et dimanche 7 juin

Animation tout public

accueil : 10h - 12h / 14h - 17h - placette face à la mairie



Visite commentée
Jardin du Louroux



Exposition
Entrée du Prieuré



Atelier repotage



Visite commentée



Exposition
Le moulin banal



15 euros
Samedi midi



Visite commentée
de la ferme
prieurale à l'étang
des moines



Visite commentée
L'étang du Louroux

Un jardin librement inspiré des **jardins médiévaux**
Visites : 10h et 15h

Les **légumes** anciens, **plantes** aromatiques,
porte-bonheur et maléfiques

Les **enfants** pourront repartir avec leurs
plantations et un diplôme. **Atelier : 10h et 15h**

Les balades fleuries Découvrez, depuis le prieuré
jusqu'à l'étang des moines, les plantations en pied de
murs et un jardin privé. **Visites : 11h-14h-16h**

Les **artisans d'art** présenteront leurs créations.

Aux délices des loges proposent un menu
élaboré à partir de légumes anciens et de plantes
aromatiques.

Le Louroux, legs des moines de Marmoutier
L'aménagement du territoire réalisé par une
communauté monastique. Le mode de vie des
moines, l'organisation spatiale du prieuré, la
création de l'étang et de ses infrastructures (digue,
bief, trop-plein, pêcherie). **Visites : 10h et 15h**

La richesse écologique d'un site classé espace
naturel sensible.

Conception & Réalisation atelier-valmy.com & lauré letinois pour le CAUE37 / Crédit photo C. Caugant - CD 37 & CAUE37

rendezvousauxjardins.fr
#RDVJ2015



de la population, tout en s'assurant de la préservation d'une biodiversité remarquable :

- entretien des landes humides par pâturage ovin
- fleurissement et cycle végétatif sans perturbation des plantes remarquables (Renoncule grande douve ou Gentiane pneumonanthe)
- boisements laissés à leur libre évolution pour un développement des insectes inféodés aux vieux arbres et bois morts

3- création d'une noue dans le vallon

La politique de préservation des Espaces Naturels Sensibles (ENS) menée par le Conseil départemental s'accompagne d'une volonté forte d'ouvrir ses sites au public. Le site du Louroux a été aménagé afin d'en faciliter l'accès, au sens large, du public :

4- construction d'un observatoire ornithologique

5- aménagement d'un sentier de découverte

avec panneaux pédagogiques accompagné d'une boucle de randonnée de 5 km autour de l'étang...

L'ensemble de ces actions fait du site de l'étang du Louroux un jardin au naturel où découvertes et surprises accompagnent la flânerie.

La politique ENS du Conseil départemental

Le Conseil départemental, acteur majeur de la biodiversité en Indre-et-Loire, mène depuis 35 ans une politique de préservation et de valorisation des Espaces Naturels Sensibles (ENS) à disposition du public, avec 46 sites classés pour près de 1 500 ha, représentatifs de la diversité des milieux naturels de la Touraine : zones humides (prairies, tourbières, étangs...), coteaux calcaires et pelouses sèches, forêts, carrière...



Une gestion pour la préservation de la biodiversité et l'amélioration du cadre de vie près d'un centre-bourg

La gestion écologique de l'étang du Louroux

Le site de l'étang du Louroux, composé de 2 étangs, de roselières, de boisements, de terres agricoles et du moulin banal, représente une superficie de 110 ha. L'étang dit du Louroux occupe à lui seul une superficie de 50 ha. Il est le plus grand étang de pisciculture extensive d'Indre-et-Loire.

Le plan de gestion écologique établi et mis en œuvre par le Conseil départemental a permis de protéger et de restaurer cet espace naturel :

1- Restauration des milieux naturels annexes au plan d'eau (lande, roselière)

Cette gestion a permis de développer la richesse écologique de l'étang du Louroux :

- plus de 110 espèces d'oiseaux ont été comptabilisées depuis 2004
- l'expansion des espèces végétales protégées est signe d'une amélioration du fonctionnement de la zone humide

2- Pratique de la gestion différenciée afin d'adapter les modalités d'entretien des différents espaces aux attentes

Le village du Louroux possède un patrimoine bâti et naturel remarquable, legs des moines bénédictins de Marmoutier, propriétaires des lieux durant cinq siècles.

En 991, Archambault archevêque de Tours, fait don de l'église St Sulpice aux moines, qui créent un prieuré. Ce vaste ensemble fortifié du XIII^e siècle, en grande partie réédifié au XV^e siècle est classé monument historique.

A l'extérieur de l'enceinte du prieuré, le moulin banal (XV^e siècle) et l'étang des roseaux, témoignent eux aussi, de l'activité des bénédictins. L'étang, utilisé par les moines pour l'élevage de poissons et le fonctionnement du moulin, possède une faune et une flore préservées. A ce titre, il est classé Espace Naturel Sensible.

Les actions conjointes du Conseil départemental, du Ministère de la Culture et de la Communication, et de la Commune concourent à la mise en valeur du site du Louroux. La création récente d'un jardin s'inscrit dans cette démarche.

Implanté dans l'enceinte de la ferme prieurale, le jardin du Louroux est librement inspiré des jardins médiévaux.

A l'occasion des **Rendez-vous aux jardins**, manifestation proposée par le Ministère de la Culture et de la Communication, la Commune du Louroux, le Conseil départemental, la Société d'Horticulture de Touraine et le CAUE Touraine, s'associent pour vous faire découvrir le jardin, ainsi que l'ensemble de ce site remarquable.

Le jardin

L'étang et sa digue

Les monastères du Moyen-Âge étaient au centre de la préservation des arts et des sciences hérités de l'antiquité, y compris de ceux qui touchaient aux jardins de plantes potagères et médicinales.

Les moines devaient cultiver eux-mêmes leurs jardins de subsistance. Si les jardins monastiques étaient utilitaires, ils n'en étaient pas moins plantés de roses, de lys, d'iris, ... fleurs symboliques et parfumées, évoquant le paradis perdu et ... promis. Ils se déclinaient sous trois formes :

- le potager (hortus) planté de légumes et de plantes aromatiques, ainsi que de fleurs destinées à l'autel.
- le jardin de simples (herbularius), où les plantes médicinales étaient cultivées à côté des fleurs, des arbres fruitiers et des plantes du potager.
- le verger, qui prenait parfois la forme d'arbres en espaliers, plantés le long des murs d'enceinte de l'abbaye. En ces temps où l'insécurité régnait, les jardins étaient fermés par des murs de pierres, des haies denses, des arbres taillés ou des palisses.

Le jardin du Louroux est librement inspiré des principes du jardin médiéval : structuré en banquette, il se compose de plantes aromatiques et de vivaces.

La digue de l'étang a été construite par les moines de Marmoutier au Moyen-Âge. Elle permet de retenir l'eau dans une dépression du terrain (cuvette). L'étang ainsi créé servait et sert toujours à l'élevage de poissons et notamment de carpes. Le système d'acheminement de l'eau par le bief permettait d'actionner la roue du moulin.

D'une grande richesse écologique, l'étang est classé Espace Naturel Sensible. À ce titre, le site est géré depuis 1990 par le Conseil départemental, acteur majeur de la biodiversité en Indre-et-Loire.



[18] L'étang vu depuis la digue



[19] La digue. Au premier plan, l'ancien déversoir



[20] Le vallon de l'étang

Moulin banal

L'utilisation du moulin, propriété du Prieuré, par les paysans pour moudre leur grain, était soumise à la taxe dite de «banalité», d'où le nom de moulin banal.

[14] Le moulin du XV^e s.

[15] Le bief amenant l'eau de l'étang jusqu'à la roue du moulin

[16] La meule

[17] Système de régulation du débit d'eau



Les plantes aromatiques



Au Moyen-Âge, les herbes aromatiques comme la sauge, la moutarde, le persil, le carvi, la menthe, le fenouil et l'aneth étaient cultivées et consommées dans toute l'Europe.

Ces plantes, plus abordables, étaient des alternatives aux épices exotiques.

Comme elles étaient cultivées localement, les herbes étaient moins prestigieuses que les épices. Si elles étaient utilisées par les catégories aisées, c'était généralement pour ajouter de la couleur dans la présentation des plats.



Pour la cuisine à froid, incorporer les herbes au moins une heure avant de déguster, afin que les composés aromatiques se diffusent.



Pour les préparations chaudes, ajouter les plantes peu de temps avant le fin de cuisson.

Les plantes porte-bonheur

L'edelweiss

Dans le Tyrol, l'edelweiss représentait la pureté et l'amour. La coutume voulait que le jour des noces, le fiancé en offre un bouquet à sa promise.



Le gui,

Les druides considéraient cette plante comme sacrée. Ils lui attribuaient le pouvoir de chasser les mauvais esprits et d'assurer la fécondité des troupeaux.



L'aloë vera

Depuis la plus haute Antiquité et dans toutes les civilisations, l'aloë vera fut toujours considéré comme une plante magique aux innombrables vertus.



Le trèfle à quatre feuilles

C'est à sa rareté que le trèfle à 4 feuilles doit son statut de porte-bonheur. En le portant sur soi, on s'attire espoir, foi, amour et chance, 4 pouvoirs correspondant chacun à une feuille.



Le muguet

Lors du combat qui l'opposa à un dragon, Saint Léonard perdit quelques gouttes de sang qui donnèrent naissance à des pieds de muguet. Depuis lors, le muguet est considéré comme porte-bonheur.



Le houx

Selon une légende populaire, le houx a étendu ses branches pour cacher la sainte famille des soldats d'Hérode lors de sa fuite en Egypte. En reconnaissance Marie le bénit en disant qu'il resterait toujours vert. Le houx est ainsi devenu un symbole d'immortalité.



Le dracéana sanderiana

Selon la tradition chinoise, le Dragonnier porte chance à celui qui le reçoit.



La crassula ovata,

ou l'arbre de jade apporte bonheur et prospérité dans la maison.



Le prieuré

Le vaste ensemble du prieuré, se présente comme une ferme féodale et est en grande partie fortifié et entouré de douves. Il comporte les restes de quatre tours et des parties du mur d'enceinte du XIII^e siècle. Certains bâtiments primitifs furent construits à cette même époque sur ordre d'Hugues des Roches, abbé de Marmoutier, mais majoritairement réédifiés au XV^e siècle.



[11]



[12]



[13]



[11] La ferme prieurale

[12] L'entrée du prieuré, les tours et vestige du pont levés XIII^e s.

[13] Le logis prieural XVI^e s.

- [6] Le vallon de l'étang
- [7] Dans le vallon, l'ancienne pêcherie
- [8] La grange dimière
- [9] L'église St Sulpice
- [10] Le pigeonnier



- ★ Accueil du public
- ★ Jardin d'inspiration médiévale
- ★ Départs des visites
- Jardin privé
- 1 Le Louroux, legs des moines de Marmoutier
- Expositions
- 2 Les balades fleuries
- Bâtiments
- 3 L'étang du Louroux
- 1 Logis du prieuré XVI^e
- Stationnement
- 2 Eglise St Sulpice XII^e ouverte au public
- Restaurant
- 3 Grange dite *classique*
- Pique-nique de la prairie
- 4 Grange dimière XV^e
- Pique-nique de l'étang
- 5 Pigeonnier XV^e
- L'étang et son parcours pédagogique menant à l'observatoire ornithologique
- 6 Croix hosannière XV^e
- Atelier de ramptage
- 7 Moulin banal XV^e





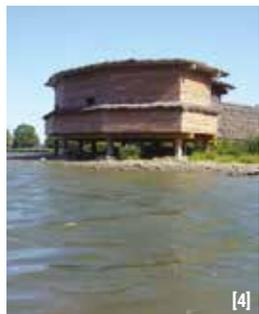
[1] Renoncule grande douve



[2]



[3]



[4]



[5]

[2] Gestion des landes humides par Pâtûre des brebis

[3] Ophioglosse (fougère)

[4] [5] Observatoire ornithologique

Les légumes anciens



Le panais

Plante potagère bisannuelle utilisée comme la pomme-terre avant l'arrivée de cette dernière en France au Moyen-Âge. Son goût un peu sucré s'apprécie cru (râpé) ou cuit (purée, potage, frit, sauté...)



La fève

Une des plantes potagères annuelles cultivées depuis la plus haute Antiquité. La fève tenait le rôle de haricot avant l'arrivée de ce dernier mais était cultivée pour ses graines. Cueillies à demi maturité pour être mangées crues ou à maturité pour être séchées, conservées et cuites en potage et purée.



L'hélianthi

Le *salsifis d'Amérique*, vivace par ses rhizomes, est non seulement ancien, mais carrément oublié ! Cultivé pour ses rhizomes que l'on mange cuits comme les salsifis dont il a un goût proche.



L'arroche des jardins

Plante annuelle, véritable légume médiéval, très cultivée jusqu'au XIII^e siècle avant que l'épinard, ne la supplante. Ses jeunes feuilles crues se mangent en salade, plus développées, cuites comme les épinards.



Les lentilles

Plante annuelle, cultivée certainement depuis le Néolithique. Légume sec très commun au Moyen-Âge, à grande capacité de conservation. Graines utilisées cuites chaudes ou froides.



La mauve

Plante vivace, symbole de douceur, est très appréciée depuis l'Antiquité, en tant que légume ou pour des usages médicaux. Sa racine servait aussi à l'hygiène dentaire. Cuisinée crue ou cuite pour ses feuilles, boutons floraux et jeunes fruits.

les plantes maléfiques



L'achillée millefeuille,

herbe de Saint Joseph, utilisée pour le traitement des plaies saignantes et des ulcères, mais également pour exorciser les possédés.



L'ergot de seigle

Champignon parasite des céréales, responsable d'une maladie appelée au Moyen-Âge « le mal des ardents ». Il provoque vomissements, maux de têtes, douleurs et accès de folie.



L'amanite tue-mouche

Champignon toxique pouvant conduire à la mort. Il était utilisé par les peuplades de l'Europe du nord pour vaincre leurs ennemis.



La jusquiane

Plante toxique. Ses larges feuilles dentées, couvertes de poils blanchâtres sont visqueuses et dégagent une odeur fétide.



La datura stramoine,

l'herbe du diable. Plante toxique, extrêmement vénéneuse. Une très faible quantité provoque un délire hallucinatoire.



La belladone,

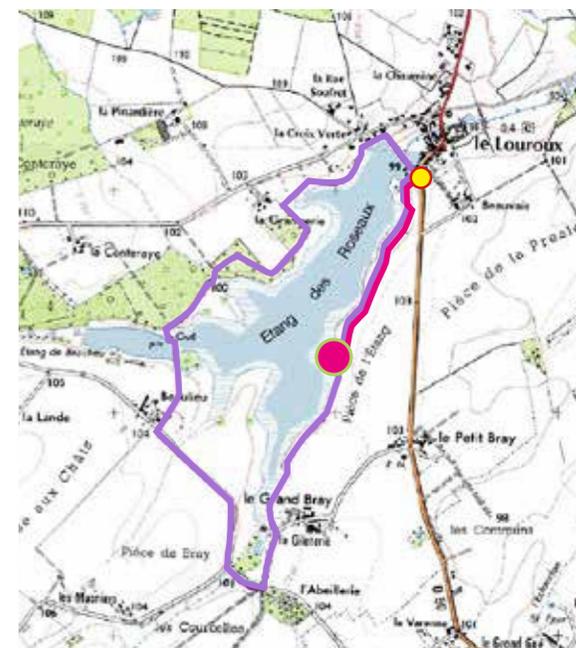
plante des belles dames de la Renaissance italienne qui en faisaient grand usage pour s'agrandir mystérieusement le regard. Cette plante toxique est aussi appelée la belle empoisonneuse.



La mandragore, plante des sorciers

Elle possède une racine charnue et divisée qui présente avec un peu d'imagination, une forme humaine. Pour cette raison, on considérait qu'elle était capable de soigner l'être humain dans sa globalité. Mais ... la légende raconte que lorsqu'on la déracine, elle pousse un tel cri qu'elle tue tous ceux qui l'entendent.

Sentier pédagogique de l'étang



● Stationnement

● Observatoire ornithologique

— Sentier d'interprétation de l'étang du Louroux (5,2 km)

— Parcours pédagogique (800 m)