

À Chaumont, on adore..



LES RECETTES DU BONHEUR

Connaissez-vous le secret de la tarte aux quetsches de Mamie Suzanne? Et celui du gâteau de Léo qui amadou les papas? Rendez-vous, pour les découvrir et accrocher les vôtres à l'arbre aux recettes délicieuses et farfelues dans les "Coulisses d'un festin", parrainé par l'Ami. La fée Toile cirée et sa sarabande de légumes extravagants (tous étiquetés) vous inspireront. Concepteurs : Pauline Bertin, Mathilde Coineau, Marion Delage, Aline Gayou, Romain Goiset, Etienne Rivière, Laura Yord. Contact paysagiste : a.gayou.87@gmail.com Voir aussi l'interview des concepteurs p. 12.



L'ILE MYSTÉRIEUSE

Un jour, dans une ville ensoleillée, vous avez longé de hauts murs d'où s'échappait une végétation luxuriante. Vous en avez fait le tour, recherché en vain une porte, un jardinier qui vous accueillerait, puis vous vous en êtes allé, porté par le mystère du jardin enfermé. Hugues Joinou et Quentin ont su recréer cette sensation délicieuse avec "Émeraude". Peut-être en trouverez-vous les clefs pour recréer cette illusion? Contact concepteurs : www.dauphins-architecture.com et www.q.geff.over-blog.org



LE GÉNIE DU LIEU

C'est un jardin habité par la fantaisie de sa conceptrice italienne, Cristina Mazzucchelli. Elle l'a voulu féérique, jardin des milles et une nuit, dont les voiles s'ouvrent les uns après les autres jusqu'au dernier lever de rideau qui vous laisse béat : la Loire est là, à vos pieds.

Dans la brume bleue, vous vous assiez sur cette terrasse du "Locus genii, le génie est partout", la tête ailleurs.

Contact paysagiste :

www.cristinamazzucchelli.com



LES PAPILLONS

Le "Jardin bleu d'Absolém" de Jérôme Houadec vous surprend en deux temps. Lorsque vous le surplombez et que s'envole une nuée de papillons. Puis quand vous descendez à leur rencontre, et que votre regard se voile du bleu de l'univers de Lewis Carroll. Dans ce monde végétal monochrome vous attend la chenille Absolém, piquante comme les végétaux dans lequel elle se tapit avant la métamorphose.

Contact concepteur : jhouadec@yahoo.fr



LE POTAGER-JARDINIÈRE

Le chef étoilé Alain Passard a eu envie de voir vivre dans une assiette géante, les légumes de sa recette "Arlequin" avec les ingrédients qui font la réussite d'un potager : eau, pollinisateurs... Béatrice Saurel, paysagiste, a pris le relais et arrimé cette recette prête à cuire à des "Cordons bleus". Chacun porte en breloques les objets et souvenirs qui guident le geste des cuisiniers que nous sommes. Retrouvez les vôtres !

Contacts : <http://beatricesaurel-michelracine.fr> / www.alain-passard.com

