

DOSSIER DE PRESSE



EXPOSITION 2018

La Fabuleuse odyssée des épices

Domaine départemental de la Roche-Jagu

CONTACT PRESSE

DOMAINE DE LA ROCHE-JAGU
CLAUDINE ROBLEZ
T. 02 96 62 50 74
claudine.roblez@cotesdarmor.fr

DÉPARTEMENT DES CÔTES D'ARMOR
YVES COLIN
Cabinet du Président
T. 02 96 62 46 56
Port. 06 89 09 52 08
yves.colin@cotesdarmor.fr



LA ROCHE-JAGU
DOMAINE DÉPARTEMENTAL
DEPUIS 60 ANS
1958 — 2018

Côtes d'Armor
le Département



Voici 60 ans, le Département faisait l'acquisition du château de la Roche-Jagu. Après quelques années dédiées à la restauration de son édifice du XVe siècle classé Monument historique, La Roche-Jagu, est progressivement devenu un Domaine départemental doté d'un parc contemporain d'inspiration médiévale inauguré en 1998.

Le Département s'y investit désormais également dans un projet culturel d'envergure : proposer chaque année aux visiteurs des expositions, des spectacles, des animations nature ou encore des résidences d'art contemporain, et faire découvrir à ces occasions un patrimoine architectural et naturel exceptionnel, auprès du plus grand nombre.

À travers sa programmation éclectique, ce Domaine aux vocations multiples est le rendez-vous de toute la famille et accueille aussi bien les passionnés d'art, d'histoire, et de culture que les visiteurs en promenade ou les amateurs de jardins, attentifs à l'innovation écologique... Ainsi, chacun trouve un intérêt à parcourir ce lieu extraordinaire dressé au bord de l'estuaire du Trieux, et qui nous invite à voyager.

L'exposition « La fabuleuse odyssée des épices » est précisément une belle occasion de voyager dans le temps et à travers les continents, à la découverte de matières précieuses qui ont fasciné les hommes et suscité des rencontres entre les civilisations. La quête de ces produits rares a entraîné l'exploration de nouvelles routes terrestres et maritimes, ainsi que de nombreux échanges commerciaux et culturels, mais aussi des guerres entre les nations européennes visant à détenir le monopole de ces denrées lointaines. Ainsi, les épices ont eu une influence géopolitique considérable sur l'histoire des hommes.

De superbes collections publiques viennent illustrer cette riche et belle aventure. Les vastes espaces du château de la Roche-Jagu offrent un cadre majestueux pour une présentation exceptionnelle d'objets uniques.

Au nom du Département, je remercie chaleureusement les responsables des musées nationaux et des établissements en régions de permettre la présentation de ces collections auprès d'un large public. C'est bien là notre volonté, et la vocation des collectivités, que de rendre nos trésors patrimoniaux accessibles à tous. Je salue également toutes celles et ceux qui ont contribué de près ou de loin à la mise en œuvre de cette exposition. Si le Domaine de La Roche-Jagu est aujourd'hui un lieu à ce point splendide et inoubliable, c'est bien grâce à l'engagement des agents départementaux qui y officient.

Puisse cette manifestation recevoir l'accueil qu'elle mérite et révéler toute la beauté d'un site historique et paysager incontournable.

ALAIN CADEC

Président du Département des Côtes d'Armor
Député européen



Dossier de presse

Exposition « La fabuleuse odyssée des épices »

Domaine départemental de la Roche-Jagu 2018

Communiqué de presse	p.4
Parcours de l'exposition	p.5
Le comité scientifique	p.12
Les objets présentés et les prêteurs	p.13
Les partenaires	p.13
Visuels disponibles pour la presse	p.15
Générique	p.17
Programme culturel autour de l'exposition	p.18
Informations pratiques	p.22

Les visuels présentés dans ce dossier de presse sont disponibles auprès de :
Claudine Roblez | T. 02 96 62 50 74 | Mél : claudine.roblez@cotesdarmor.fr

Contact Exposition

Nolwenn Herry | T. 02 96 95 39 82 | Mél : nolwenn.herry@cotesdarmor.fr

Renseignements et réservations

Domaine départemental de la Roche-Jagu | 22260 Ploëzal
T. 02 96 95 62 35 | Mél : chateaudelarochejagu@cotesdarmor.fr

5 mai - 30 septembre : 10 h - 12 h / 14 h - 18 h

Juillet - août : 10 h - 13 h / 14 h - 19 h

1^{er} - 30 septembre : 10 h - 12 h / 14 h - 18 h

Tarifs :

Plein tarif : 5 € / Tarif réduit : 3 € / Tarif famille (2 adultes + 2 enfants) : 13 €
Gratuité pour les moins de 6 ans (hors groupes scolaires).

Communiqué de presse

La fabuleuse odyssée des épices

Domaine départemental de la Roche-Jagu (5 mai – 30 septembre 2018)

Installée dans le majestueux château de la Roche-Jagu (XVe siècle), l'exposition estivale du Domaine est consacrée au monde fabuleux des épices. Poivre d'Inde, cannelle de Ceylan, curcuma et cardamome..., l'odyssée des épices est un voyage au long cours entre les continents et à travers les âges ; un périple vers des contrées lointaines et hautement évocatrices pour l'imaginaire collectif. Mêlant quête d'horizons lointains et recherche de saveurs exotiques, l'exposition retrace cette histoire des routes des épices et leurs usages depuis l'Antiquité. La scénographie au design poétique et contemporain plonge le visiteur dans un univers polysensoriel surprenant.

Jadis aussi convoitées que l'or, elles représentaient depuis les plus anciennes civilisations, le symbole du luxe et du raffinement les plus extrêmes. Aussi ont-elles été, avec la myrrhe et l'encens, les premières marchandises à avoir été échangées entre les hommes. Des milliers d'aventuriers ont cherché à gagner des terres lointaines à travers mers, continents et déserts au péril de leur vie. Ils croisaient sur leurs routes des nomades, des ambassadeurs et des pèlerins : à travers eux circulaient les marchandises mais aussi les idées, les religions et les techniques. Cette passion des épices dans toute la haute société de la fin du Moyen Âge fut le moteur d'expéditions maritimes initiées par les Européens aux XVe et XVIe siècles et contribua aux « grandes découvertes », si bien que l'on peut affirmer que les épices, ces grandes voyageuses, ont suscité la rencontre entre l'Orient et l'Occident. Mais, revers sombre de l'Histoire, elles furent aussi à l'origine de guerres commerciales entre grandes puissances, de conquêtes par la violence, de colonisations et d'asservissement de populations entières.

Témoins prestigieux du passé

L'exposition propose une approche historique et thématique pour aborder cette fabuleuse épopée, des premières routes des épices de l'Antiquité aux usages contemporains du XXIe siècle. La richesse de cette histoire et les nombreux usages de ces denrées à travers les siècles permettent d'évoquer des thématiques aussi variées que passionnantes : botanique, histoire, anthropologie, géographie, pharmacologie, alimentation nourrissent le récit de ces produits hautement convoités.

Des collections publiques prestigieuses, entre autres du musée de la Compagnie des Indes de Lorient, du musée national de la Renaissance à Écouen, du musée national du Moyen Âge de Cluny, du musée du Louvre ou encore du musée du quai Branly - Jacques Chirac viennent illustrer cette riche aventure. Les vastes espaces du château (400m²) permettent une présentation exceptionnelle de ces collections sublimes par une scénographie dialoguant avec l'architecture majestueuse des pièces. Ces trésors des siècles passés se déploient sous nos yeux tandis que des parfums historiques recréés pour l'occasion transportent les visiteurs... Une invitation au voyage haute en couleurs, saveurs et fragrances tout autant qu'un voyage dans le temps.

Commissaire générale de l'exposition :

Nolwenn Herry, Chargée des expositions et d'actions culturelles, Domaine départemental de la Roche-Jagu.

Commissaires de l'exposition

Éric Birlouez, Ingénieur agronome et sociologue, spécialiste de l'histoire de l'alimentation.

Jacques Fleurentin, Docteur en pharmacie, Président de la Société Française d'Ethnopharmacologie, spécialiste des plantes médicinales.

Annick Le Guéer, Docteur de l'Université, anthropologue et philosophe, spécialiste de l'odorat, des odeurs et du parfum.

Parcours de l'exposition

L'exposition couvre plusieurs siècles d'usages des épices et de commerces assidus entraînant bouleversements économiques, géostratégiques et grandes découvertes de terres nouvelles et de technologies inédites.

La scénographie guide le visiteur dans un subtil mariage entre design contemporain et voyage polysensoriel : à la fois métaphores du voyage, des vents et des gréements, des rubans de couleur accueillent le visiteur dans le parc du château et le guident vers l'exposition. Évocation des routes terrestres et maritimes acheminant les précieuses denrées, ils tracent le chemin de l'exposition à l'univers poétique, dépaysant et onirique.



Vue du projet de scénographie de l'exposition "La fabuleuse odyssée des épices" © Arnaud Jeuland (août 2017).

Séquence 1 | L'odyssée des épices dans l'Antiquité et les civilisations anciennes

Niveau 1 du château

La rareté des épices sur le vieux continent en faisait une denrée à forte valeur commerciale mais aussi symbolique et ceci depuis les temps préhistoriques. Les épices étaient utilisées de diverses manières : employées dans des rituels funéraires pour embaumer et momifier dans l'Égypte ancienne, dans la pharmacopée et en usage culinaire ou pour fabriquer des onguents dans les sociétés antiques. C'est ainsi que s'ouvrent les premières routes maritimes et terrestres : il y a plus de 4 000 ans, des marchands arabes se rendent déjà jusqu'en Inde en longeant les côtes. Ils y rencontrent des commerçants indiens, chinois, indonésiens et malais auxquels ils achètent des épices.

Scénographie

Des parfums historiques à sentir : Le Métopion (parfum égyptien) et le Parfum Royal (créé à l'origine pour le roi des Parthes) ont été recréés pour les besoins de l'exposition et permettent au public de traverser les âges avec ces senteurs historiques.

La table à épices présente une douzaine d'épices afin de connaître leurs origines géographiques et de comprendre quelles parties des plantes sont utilisées. On y découvre aussi ce qu'est la flaveur des épices, à savoir l'ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles ressenties lors de la dégustation de ces produits alimentaires.

La projection d'un film d'animation créé par & Friends permet de visualiser les nombreuses routes dans l'Antiquité qui menaient d'Antioche à la Chine et nécessitaient d'énormes convois d'hommes et d'animaux en quête de soie, d'épices et d'autres denrées rares. Il fallait 3 années pleines pour un voyage aller et retour en Chine selon un itinéraire de quelques 11 000 kilomètres.



Vase canope, Thèbes, Égypte (Nouvel Empire ou Basse Époque)
© C. Letertre / Musée Dobrée – Grand Patrimoine de Loire-Atlantique



Alabastre de Méditerranée orientale (II - Ier siècle avant J.C)
© H. Neveu-Dérotrière / Musée Dobrée – Grand Patrimoine de Loire-Atlantique

Séquence 2 | La quête des épices au Moyen Âge

Niveau 1 du château

Les **commerçants arabes** visitent les ports de l'Inde, les côtes de la Chine du Sud ; leurs caravanes parcourent aussi bien les steppes de l'Asie centrale que le désert du Sahara : c'est ainsi qu'une partie des épices parvient jusqu'en Terre Sainte. Les négociants arabes prennent le contrôle des routes terrestres et des routes maritimes qui relient les zones de production des épices (Inde, Chine, Asie du sud-est) au monde arabo-musulman. Ils sont les intermédiaires obligés entre les acheteurs européens et les producteurs d'Inde et d'Extrême-Orient. Ce monopole dure jusqu'à l'arrivée des Portugais à la fin du XV^e siècle.

Aux XII^e et XIII^e siècles, les **croisades** successives mettent l'Occident en contact avec l'Orient et vont éveiller en Occident un intérêt passionné pour le monde oriental : la quête d'épices chères et rares pousse les Européens à affronter les terres et les mers, à la recherche des trésors de l'Inde et de l'Extrême-Orient. Les croisés qui installent leurs royaumes en Terre Sainte en rapportent chez eux et entretiennent les récits fabuleux qui courent sur leurs origines. La demande en épices s'accroît formidablement dans toute l'Europe suscitant un marché considérable. C'est dans ce contexte compétitif que s'affrontent Venise et Gênes pour détenir le monopole de ce marché.

Au Moyen Âge, les épices entrent dans la **composition de trois-quart des recettes** de la haute société européenne. De nombreux textes culinaires médiévaux, principalement italiens et français, témoignent de ces usages culinaires (confitures, pâtisseries, boissons comme le célèbre hypocras) et permettent d'affirmer qu'il s'agit d'une cuisine destinée aux aristocrates qui ont les moyens de s'approvisionner en épices. Les épices tiennent aussi une grande place dans la pharmacopée : elles sont réputées « bien cuire les viandes », c'est-à-dire favoriser la digestion de tous les aliments et préserver la santé. On utilise la cannelle pour faciliter la digestion, voire le clou de girofle en cas de douleur après un lourd repas.

Scénographie

Parfum historique à sentir : la Pomme de senteurs de 1348.

Jeu olfactif « Épices ou aromates ? » : Une table évoquant celle des banquets au Moyen Âge est l'occasion de proposer un jeu olfactif, suivi de recettes médiévales parsemées d'épices. Les images de banquets se succèdent et permettent au visiteur de se plonger dans les détails des enluminures.



Vase à décor de frise en zigzag, Syrie, XIV-XV^e siècle © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Hugues Dubois

Séquence 3 | La conquête de nouveaux mondes (XVe-XVIe siècles)

Niveau 1 du château

Au XVe siècle, les Européens recherchent ardemment les métaux précieux et les épices qui leur font défaut. Puisque les routes traditionnelles de la Méditerranée orientale sont fermées par la conquête ottomane, c'est vers l'Océan que l'Europe doit se tourner. Le Portugal est le premier pays à rechercher une autre voie en contournant l'Afrique pour accéder directement à l'océan Indien et aux zones de production des épices. Le premier but de ces expéditions est en effet d'ouvrir des routes nouvelles pour obtenir à bas prix les produits de l'orient. En 1488, **Bartolomeu Dias** franchit enfin le cap de Bonne-Espérance, l'extrême pointe sud de l'Afrique : la route maritime de l'Inde s'ouvre vers l'Est. Les Portugais s'assurent ainsi, pendant tout le XVIe siècle, le monopole du commerce des épices, brisé au XVIIe siècle par les Hollandais, maîtres des comptoirs d'Indonésie.

En 1498 **Vasco de Gama** passe le cap de Bonne-Espérance et atteint avec ses équipages Calicut en Inde : la ville regorge d'épices (poivre, gingembre, cannelle, muscade, clous de girofle) que les marchands achètent à très bon marché réalisant un profit exceptionnel, signifiant le triomphe de l'expédition. À cette date, **Christophe Colomb** a quant à lui déjà atteint l'Amérique dont il ne rapporte aucune épice hormis le piment qui ne pousse alors que sur ce continent. Les Portugais poursuivent leurs expéditions et atteignent la Malaisie, la Chine puis le Japon : ils sont les premiers à découvrir que l'archipel indonésien des Moluques (îles aux Épices) est le berceau des girofliers et des muscadiers. Lisbonne se procure désormais les épices à la source à un prix dérisoire. **Magellan**, au service de la Couronne espagnole, entend prouver que l'on peut atteindre ces riches îles aux épices en prenant la route de l'Ouest, projet qui le mène à effectuer le tour du monde (1522).



Brûle-parfum fin XVIe
© RMN-Grand Palais
(musée de la
Renaissance, château
d'Écouen) / Mathieu
Rabeau

Scénographie

Parfum historique à sentir : Eau de Cordoue (Renaissance).

Collections muséales : Trois superbes objets viennent illustrer le parfum et la navigation à la Renaissance. Un pomander (ou pomme de senteur), un brûle-parfum et un astrolabe, tous du XVIe siècle et provenant du Château d'Écouen – Musée national de la Renaissance.

La malle à épices : Une grande vidéoprojection dynamique permet de suivre les itinéraires empruntés par Dias, Vasco de Gama, Christophe Colomb et Magellan. Sont associées à ces périple les épices originaires de ces continents : vanille, piment et poivron (Amérique) ; poivre maniguette, poivre de Guinée et poivre Timut (Afrique) ; cannelle de Ceylan, muscade, gingembre et girofle (Asie).



Astrolabe planisphérique Hartmann Georg
(XVIe siècle) © RMN-Grand Palais (musée de
la Renaissance, château d'Écouen) Benoît
Touchard



Pomander, sphère ouvrant à charnière en huit quartiers servant
de réserve aux épices 4e quart XVIe siècle, musée national de
la Renaissance (château d'Écouen), dépôt du musée national
du Moyen Âge de Cluny © RMN-Grand Palais (musée de la
Renaissance, Château d'Écouen) / Mathieu Rabeau

Séquence 4 | Des Compagnies des Indes au déclin des épices (XVIIe - XIXe siècles)

Niveau 2 du château

Le poivre, la cannelle, le clou de girofle, la muscade et le macis sont la part la plus importante et la plus précieuse des cargaisons de retour jusqu'au milieu du XVIIe siècle. Une compétition effrénée entre puissances européennes se joue pour constituer des empires coloniaux à même de fournir capitaux et richesses commerciales. C'est dans ce contexte que naissent les compagnies des Indes qui amèneront les Européens à conquérir et exploiter ces terres, et transformer les comptoirs en colonies. Devenant l'un des piliers de la puissance du capitalisme et de l'impérialisme néerlandais la **V.O.C. ou Compagnie hollandaise des Indes Orientales** ouvre une nouvelle ère historique motivée par l'appât du gain et le monopole des circuits commerciaux dont le trafic des épices. Les Hollandais s'emparent de la totalité de la production de certaines épices et en maîtrisent le prix de vente en Europe : c'est le cas du clou de girofle (Amboine, Ternate et Macassar), de la noix de muscade et du macis (îles Banda), de la cannelle (Ceylan), ou encore du poivre (Sumatra, Malabar).

En France, Colbert prenant conscience de la faiblesse des Français sur la mer, accroît la flotte et crée en 1664 la **Compagnie des Indes orientales**. La ville de Lorient dans la rade du Port-Louis en devient le siège et de nombreux bateaux partent de son port pour leurs périlleux voyages en direction des nouveaux comptoirs créés en Inde (Pondichéry, Yanaon, Chandernagor, Karikal et Mahé). En 1715, les Français fondent l'Isle de France (devenue île Maurice) où est créé un jardin botanique pour y cultiver diverses épices. **Pierre Poivre** persuade la Compagnie française des Indes orientales de l'intérêt d'introduire ces épices sur cette île, ce qu'il parvient à faire en important clandestinement des plants de muscadiers. En 1767, désormais intendant de l'île, il participe au développement économique de l'île par ses introductions d'espèces végétales nouvelles.

Au XIX^e siècle, l'exploitation des ressources des colonies se concentre davantage sur le café, le sucre et le cacao. Désormais cultivées dans toutes les zones tropicales de la planète, les épices se sont banalisées. Il faudra attendre la fin de la Seconde Guerre mondiale pour renouer avec le métissage culinaire.

Scénographie

Parfum historique à sentir : Eau Impériale (XVIIe siècle)

Parfum historique à sentir : Eau Divine et Cordiale (XVIIIe siècle)

Collections muséales : Des instruments de navigation du musée d'Art et d'Histoire de Saint-Brieuc introduisent cette séquence consacrée aux Compagnies des Indes qui fleurissent au XVIIe siècle et persistent un siècle après. Des objets de commerce et des estampes illustrent l'intense activité entre l'Europe et ses comptoirs. Les mers orientales deviennent alors le lieu de la Guerre des Épices et le monde européen développe un goût certain pour les chinoiseries et autres objets décoratifs provenant de Chine (Musée départemental Dobrée, Nantes ; Musée de la Compagnie des Indes – Ville de Lorient). Des meubles indos-portugais et des coffrets illustrent ce syncrétisme entre le style oriental et le style occidental (propriété de l'État, Musée du Quai Branly – en dépôt au Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient). Des herbiers de Vanille, Giroflier, Poivre, Piment, Muscadier prêtés par le Muséum national d'Histoire naturelle de Paris illustrent cet intérêt pour l'acclimatation des épices dans les jardins au temps des colonies.



Bol à punch, 1785
© G. Broudic - Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient



Maquette du vaisseau de la Cie des Indes, « Le Comte de Provence » © G. Broudic - Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient



Coffret à thé, XIXe siècle © G. Broudic - Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient



Théière «Un marchand hollandais et sa femme », Imari chinois 1720-30, ensemble « Le Duff » © G. Broudic - Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient

Séquence 5 | Les épices dans le monde

Niveau 2 du château

La vue offerte par le château s'ouvre sur la ria du Trieux : en regard, le visiteur est invité à contempler une galerie de photographies contemporaines sur les cultures d'épices dans le monde.

Séquence 6 | L'art des épices aujourd'hui : gastronomie, parfumerie et santé

Niveau 2 du château

Le XXe siècle est marqué par le renouveau des épices, en gastronomie notamment, mais la parfumerie et la pharmacologie y ont recours également. Dans cette séquence de **grandes figures de la parfumerie** nous présentons le rôle des épices dans leurs créations. Les **chefs de la gastronomie** sont également mis à l'honneur à travers 5 portraits consacrés à de grands noms que sont Alexandre Mazzia, Pierre Gagnaire, Olivier Roellinger, Matthieu Moity et Anne-Sophie Pic qui optent pour un métissage des saveurs et des cultures en utilisant les épices dans leurs créations (« Les chefs font parler la poudre » - Propos recueillis par Virginie Félix, journaliste à Télérama. « Au cœur de la cuisine française – Tous les parfums du monde », in Télérama Hors-série Gastronomie – Décembre 2017).

Parmi les médecines douces, l'homéopathie, l'aromathérapie ou encore la phytothérapie sont trois disciplines qui ont recours aux propriétés médicinales de plusieurs épices : le piment doux contre l'angine en homéopathie, le clou de girofle contre la douleur et les spasmes en aromathérapie, et les plantes dans toutes leurs diversités en phytothérapie. Les épices sont reconnues comme étant des alliées hors norme qui commencent leur rôle préventif dès la digestion, qu'elles facilitent pour la plupart.

Scénographie

Parfums composés d'épices : Neuf créateurs de parfum sont réunis dans cet espace au design résolument contemporain. Des dispositifs permettent de sentir les créations de parfumeurs parmi lesquels : Dominique Ropion, Daniéla Andrier, Marc-Antoine Corticchiato, Thierry Wasser, Patricia de Nicolaï, Bertrand Duchaufour, Jean-Charles Sommerard, Martine Denisot et Neela Vermeire.

Table à poivres : Une cinquantaine de poivres, une douzaine de currys différents aux noms évocateurs sont présentés ici : masala, vindaloo de Goa, curry de Madras, curry du Mekong, Berbéré, Curry de Jaffna, curry noir, curry torréfié etc.

Meuble à échantillonnage : Évoquant un meuble de pharmacie aux lignes épurées, le dispositif de présentation fournit au public une vue synthétique de l'usage des épices en phytothérapie, aromathérapie ou homéopathie.



Table des chefs © Arnaud Jeuland (décembre 2017)



Sucré salé © Riou



Tranche de lotte en tandoori, crumble de chou de printemps ; crème de haricots blancs frais au parmesan © J. Gavard



Aromathérapie et épices © Floydine - Fotolia



Tubes de poivres © Quyen - Le coureur de grèves

Le comité scientifique

Commissariat général et coordination de l'exposition :

Nolwenn HERRY, chargée des expositions et d'actions culturelles, Domaine départemental de la Roche-Jagu

Comité scientifique :



Éric BIRLOUEZ, Ingénieur agronome et sociologue, spécialiste de l'histoire de l'alimentation.

Éric Birlouez est ingénieur agronome (diplômé d'AgroParisTech) et sociologue de l'agriculture et de l'alimentation. Il exerce une activité de consultant indépendant (études et conseil) pour le compte d'organismes publics, d'organisations professionnelles agricoles, d'entreprises et d'associations. Ses interventions portent essentiellement sur le changement en agriculture et sur les évolutions historiques et contemporaines des comportements alimentaires. Eric Birlouez enseigne également l'Histoire et la Sociologie de l'alimentation au sein d'écoles d'ingénieurs et d'universités (AgroParisTech, ISA Lille...). Pendant plus de dix années, il a également assuré des enseignements dans des pays étrangers (Chine, Chili, Liban, Roumanie). Il est aussi auteur et conférencier. Il a publié une douzaine d'ouvrages grand public et de nombreux articles sur l'alimentation et les aliments dont il examine les dimensions culturelles, sociales, historiques et symboliques.



Jacques Fleurentin, Docteur en pharmacie, Président de la Société Française d'Ethnopharmacologie, spécialiste des plantes médicinales.

Jacques Fleurentin est docteur ès sciences pharmaceutiques et maître de conférences à l'Université de Metz. Il a fait ses études à la Faculté de Nancy où il a eu comme professeur de botanique, de biologie végétale et de cryptogamie, Jean-Marie Pelt. Également passionné d'ethnologie et d'anthropologie, il part au Yémen en 1975 comme coopérant de la Mission médicale française de Taz. Il y étudie les pharmacopées traditionnelles et recense les savoirs des tradipraticiens. Quatre ans plus tard, de retour à Metz, il crée et dirige pendant plusieurs années le laboratoire de recherche en pharmacologie de son ancien professeur, Jean-Marie Pelt, à l'Université de Metz. En 1986, il crée la Société Française d'Ethnopharmacologie au Cloître des Récollets à Metz. Il est Président de la Société Européenne d'Ethnopharmacologie et rédacteur de la revue scientifique *Ethnopharmacologia*. Il a été commissaire scientifique de l'exposition « Des Hommes et des Plantes qui soignent » présentée au Domaine départemental de la Roche-Jagu en 2015.



Annick le Guérer, Docteur de l'Université, anthropologue et philosophe, spécialiste de l'odorat, des odeurs et du parfum.

Chercheuse associée à LIMSIC Université de Bourgogne, expert de la Febea (Fédération du parfum et de la cosmétique), Annick Le Guérer a publié de nombreux ouvrages sur l'odorat, les odeurs et le parfum. Elle est régulièrement sollicitée pour la mise en œuvre d'expositions en France et à l'étranger. Elle a été commissaire scientifique des expositions « Parfum – Miroir de la Société » en 2012 et « Des Hommes et des Plantes qui soignent » en 2015 présentées au Domaine départemental de la Roche-Jagu. Commissaire des expositions « Le Ministère est au parfum en 2012 » au Ministère de la Culture, « Les Parfums antiques, senteurs bibliques » au Musée International de la Réforme à Genève en 2012, et « Senteur, le code invisible » au Centre scientifique Copernic à Varsovie en 2014.

Rédaction des textes de l'exposition : Éric Birlouez, Jacques Fleurentin, Annick Le Guérer, Nolwenn Herry.

Les objets présentés

Plus de 100 objets prestigieux sont présentés : porcelaines, mobiliers, objets d'art décoratif, estampes, momie, flacons de parfum, instruments de navigation.

Les prêteurs

Château d'Écouen, Musée national de la Renaissance, Écouen

Christophe Lemaire, gérant de La Cale aux Épices, Paimpol

Institut du Monde Arabe, Paris

Musée d'Art et d'Histoire de la ville de Saint-Brieuc

Musée d'Art et d'Histoire du Judaïsme, Paris

Musée des Arts décoratifs, Paris

Musée national du Moyen Âge de Cluny, Paris

Musée de la Compagnie des Indes, Ville de Lorient

Musée départemental Dobrée, Nantes

Musée du Louvre - Département des Antiquités Égyptiennes et Département des Arts de l'Islam

Musée national d'histoire Naturelle – Collections de Botanique, Paris

Musée du quai Branly – Jacques Chirac, Paris

Les partenaires

IFF www.iff.com

International Flavors & Fragrances Inc (NYSE: IFF), est l'un des leaders mondiaux pour la création d'arômes alimentaires et de parfums. Partout dans le monde, les consommateurs font l'expérience quotidienne de ces odeurs et arômes uniques : dans des parfums, produits d'hygiène-beauté, détergents et produits pour la maison, ainsi que des boissons, bonbons, et produits alimentaires. IFF met au service de ses clients sa connaissance des marques et des consommateurs, qui s'appuie sur la Recherche et Développement et l'Innovation, pour créer des produits réellement différenciés. Membre du S&P500 Index, IFF dispose d'une structure internationale, avec des sites de vente, production, et création dans 32 pays.



Dominique Ropion, Vice-Président, Parfumeur Senior, IFF

Très tôt, Dominique Ropion a été en contact avec les odeurs. Sa mère et son grand-père travaillaient chez Roure. Après des études de physique, il décide de suivre l'école de Roure à Grasse. Il rejoint ensuite le secteur de parfumerie fine à Argenteuil. De 1989 à 1998, il fera équipe avec Jean-Louis Sieuzac, le créateur d'« Opium » (Yves Saint-Laurent 1977) et de Dune (Christian Dior 1991) et entre chez I.F.F., en 2001. *La parfumerie, c'est concret, manuel, laborieux. Un travail de tâcheron par moments. Tels les peintres, on met les mains dans le matériau et comme les architectes, on fait des constructions réelles, des fondations. De même que les sculpteurs, il nous faut tailler dans des odeurs, les limer, les casser. Une formule, ça se triture dans tous les sens. On voit émerger des accords. On a des surprises. Les poètes font la même chose avec les mots ».*



Dominique Ropion
© DR

Il a créé notamment : « Carnal Flower » (Éditions Frédéric Malle), « Géranium pour Monsieur » (Éditions Frédéric Malle), « Vetiver extraordinaire » (Éditions Frédéric Malle).

Parfums créés pour l'exposition et le catalogue par Dominique Ropion, IFF

Métopion (parfum égyptien), Parfum royal (parfum romain), Pomme de senteurs de 1348 (parfum médiéval), Eau de Cordoue (parfum Renaissance), Eau Impériale (parfum XVIIe siècle), Eau Divine et Cordiale (parfum XVIIIe siècle).

La Cale aux Épices, à Paimpol, Christophe Lemaire

Après avoir voyagé pendant près de 25 ans autour du monde et notamment en Asie et en Afrique du Nord, Christophe Lemaire a décidé de jeter l'ancre à Paimpol afin de partager sa passion des épices. Il y a ouvert une boutique de vente d'épices venues des quatre coins du monde : pas moins d'une soixantaine de poivres et d'une vingtaine de currys différents sont proposés à la clientèle.

- La Cale aux Épices a fourni les épices, les mélanges et les currys présentés dans l'exposition.
- Christophe Lemaire a créé exclusivement pour le Domaine de la Roche-Jagu un mélange d'épices et d'aromates inspiré par le Moyen Âge "**Les épices de Dame Catherine - Châtelaine de La Roche-Jagu**". Ce mélange est en vente à la boutique du Domaine.
- Il co-animera un **atelier culinaire « Cuisine aux épices »** avec Gwen Nicolas, du restaurant Le Petit Jagu, le samedi 19 mai de 15 h.
Tarif : 30 euros / personne. Réservation au 02 96 95 62 35.



Christophe Lemaire © C. Lemaire



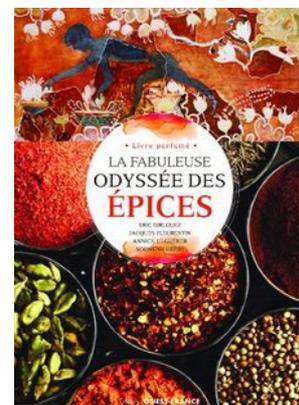
La Cale aux Épices © Christophe Lemaire

Le Catalogue

Publication du catalogue « La fabuleuse odysée des épices » sous la forme d'un livre olfactif présentant des parfums historiques reconstitués par Dominique Ropion, parfumeur sénior chez IFF.

Éditions Ouest-France, 96 pages, 29,90 euros.

Textes des commissaires de l'exposition : Éric Birlouez, Annick Le Guéner, Jacques Fleurentin, Nolwenn Herry.



Visuels disponibles pour la presse



Alabastre de Méditerranée orientale (II - Ier siècle avant J.C) © H. Neveu-Dérotrie / Musée Dobrée – Grand Patrimoine de Loire-Atlantique



Vase à décor de frise en zigzag, Syrie, XIV-XVe siècle © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Hugues Dubois



Vase canope © C. Letertre / Musée Dobrée – Grand Patrimoine de Loire-Atlantique



Astrolabe planisphérique Hartmann Georg (XVIe siècle) © RMN-Grand Palais (musée de la Renaissance, château d'Écouen) / enoît Touchard



Pomander, musée national de la Renaissance, dépôt du musée national du Moyen Âge de Cluny © RMN-Grand Palais (musée de la Renaissance, Château d'Écouen) / Mathieu Rabeau



Brûle-parfum fin XVIe © RMN-Grand Palais (musée de la Renaissance, château d'Écouen) / Mathieu Rabeau



Flacon de parfum © H. Neveu-Dérotrie / Musée Dobrée – Grand Patrimoine de Loire-Atlantique



Théière «Un marchand hollandais et sa femme », Imari chinois 1720-30, ensemble « Le Duff » © G. Broudic - Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient



Bol à punch, 1785 © G. Broudic - Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient



Coffret à thé, XIXe siècle © G. Broudic - Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient



Maquette du vaisseau de la Cie des Indes, « Le Comte de Provence » © G. Broudic - Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient

Générique

Comité d'organisation

Alain Cadec, Président du Département des Côtes d'Armor
Thierry Simelière, vice-président du Département en charge de la culture et du patrimoine

Sophie Guihard, directrice générale des services, Conseil départemental des Côtes d'Armor

Didier Le Maux, directeur général adjoint Territoires, Conseil départemental des Côtes d'Armor

Olivier Quéro, directeur du Développement territorial et de la citoyenneté, Conseil départemental des Côtes d'Armor

Matthieu Violette, adjoint au directeur du Développement territorial et de la citoyenneté, Conseil départemental des Côtes d'Armor

François de Martel, chef du service Domaine départemental de la Roche-Jagu, Conseil départemental des Côtes d'Armor

Commissariat

Commissariat général et coordination de l'exposition :

Nolwenn Herry, chargée des expositions et d'actions culturelles au Domaine départemental de la Roche-Jagu

Commissaires scientifiques de l'exposition et auteurs des textes :

Éric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue, spécialiste de l'histoire de l'alimentation

Annick Le Guéner, anthropologue, spécialiste des odeurs, de l'odorat et des parfums

Jacques Fleurentin, docteur en pharmacie, président de la Société française d'ethnopharmacologie

Prêteurs

Château d'Écouen – Musée national de la Renaissance, Écouen

Christophe Lemaire, gérant de La Cale aux épices, Paimpol

Institut du Monde Arabe, Paris

Musée d'Art et d'Histoire, Saint-Brieuc

Musée d'Art et d'Histoire du Judaïsme, Paris

Musée des Arts Décoratifs, Paris

Musée de Cluny – Musée national du Moyen Âge, Paris

Musée de la Compagnie des Indes, Ville de Lorient

Musée départemental Dobrée, Nantes

Musée du Louvre – Département des Antiquités Égyptiennes et Département des Arts de l'Islam, Paris

Muséum national d'Histoire naturelle - Collections de Botanique, Paris

Musée du quai Branly – Jacques Chirac, Paris

Port-musée, Douarnenez

Scénographie

Conception scénographique : Arnaud Jeuland, designer scénographe

Agencement mobilier : Born Scénographie - Signalétique

Wilfrid Macé, gérant

Vincent Morillon, chef de projet

Impression numérique : Objectif Numérique

Geneviève Girard, responsable muséographie

Production audiovisuelle :

Films d'animation et films diaporamas :

& Friends

Film de théâtre d'ombre *Ibn Battûta ou Les ailes du destin* :

Nattyeli Mora et Philippe Guinet

Parfums historiques à base d'épices :

Dominique Ropion, Parfumeur Senior, IFF

Illustrations botaniques : Delphine Zigoni

Régie technique et fabrication de mobiliers :

Hubert Mallo, agent de maîtrise chargé de la régie

technique, Domaine départemental de la Roche-Jagu

Denis Marc, responsable technique de la programmation

culturelle, Service Culture

Marc Brouard, régisseur de la programmation culturelle,

Service Culture

Christophe Lecouflet, concepteur lumière – éclairagiste

Régie des collections : Yann Héllias, étudiant en Master

Métiers du Patrimoine, Université Bretagne Sud, Lorient

Médiation

Médiation du Domaine départemental de la Roche-Jagu

Laurence Rigaut, chargée des animations pédagogiques expositions et patrimoine

Solenne Le Dû, chargée de la gestion écologique du parc et des animations Nature

Julie Druon, apprentie Médiation nature

Communication

Direction de la Communication, Conseil départemental des Côtes-d'Armor :

Sandrine Riou, Chef du service Communication

Communication du Domaine de la Roche-Jagu et relations

presse :

Claudine Roblez, chargée de valorisation du patrimoine, service Culture

Graphisme du visuel de l'affiche :

Arnaud Jeuland, designer scénographe

Graphisme des dépliants :

Cyan 100 - Mediapilote

Partenaires

Partenaires mécènes : International Flavors & Fragrances (Paris – New York) et La Cale aux Épices (Paimpol)

Programme culturel autour de l'exposition

Visites de l'exposition

- Visiteurs individuels et groupes : visites libres ou commentées de l'exposition tous les jours.
- Pour les groupes : réservation indispensable au 02 96 95 62 35 ou par mail à chateaudelarochejagu@cotesdarmor.fr

Animations pédagogiques

- Accueil des scolaires et groupes en centres aérés par un médiateur : de mai à septembre. Une visite guidée de l'exposition est proposée aux classes, avec ou sans atelier pédagogique.
- Un jeu de plateau olfactif « Mon odysée des épices » est proposé au cœur de l'exposition, dans la bibliothèque du château (niveau CM/collège et lycée).

Pour les familles

- Un jeu de plateau olfactif « Mon odysée des épices » est proposé au cœur de l'exposition, à découvrir en famille les dimanches et tous les lundis, mercredis, jeudis et dimanches de juillet et août.
- Livret de visite de l'exposition pour les 8 - 15 ans, disponible sur demande et sur www.larochejagu.fr



Activité pédagogique dans les enclos © Solenne Le Dù

Conférences

Samedi 5 mai à 15 h

Les épices dans la pharmacopée

Jacques Fleurentin, pharmacien, Président de la Société française d'ethnopharmacologie.

Les épices ont des propriétés qui, à condition d'être utilisées avec précaution, peuvent aider à soulager de nombreux maux. Qu'avons-nous à apprendre des dernières recherches de l'ethnopharmacologie dans ce domaine prometteur ?

Réservation obligatoire au 02 96 95 62 35. Plein tarif : 5 € tarif réduit : 3 €.

Samedi 9 juin à 15 h

La fabuleuse odysée des épices

Éric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue, spécialiste de l'histoire de l'alimentation.

De l'Antiquité jusqu'à l'orée du XVIIIe siècle, les épices ont été les symboles mêmes du luxe et de l'extrême raffinement. Leur quête a constitué un des grands moteurs de l'Histoire des hommes : elle a débouché sur la découverte de nouveaux territoires (dont l'Amérique) et elle a suscité l'ouverture de nouvelles voies maritimes. Le commerce des épices a fait la fortune de plusieurs cités (Gênes, Venise) et pays (Portugal, Pays-Bas). Dès l'origine, l'usage des épices ne s'est pas limité à leur emploi en cuisine : elles ont été employées dans les pratiques de momification, lors des rituels religieux, pour la confection de parfums ou encore pour la fabrication de remèdes.

Réservation obligatoire au 02 96 95 62 35. Plein tarif : 5 € tarif réduit : 3 €.



Sucré salé © Riou

Mercredi 20 juin de 15 h à 17 h

Les compagnies des Indes et les épices

Brigitte Nicolas, conservatrice en chef du Musée de la Compagnie des Indes – Ville de Lorient.
Réservation obligatoire au 02 96 95 62 35. Plein tarif : 5 € tarif réduit : 3 €.



Balance © Y. Boëlle - Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient

Mercredi 27 juin de 15 h à 17 h

Des épices dans le parfum

Annick Le Guérier, anthropologue, spécialiste du parfum.

De l'Antiquité à nos jours, les épices ont tenu une place importante dans la parfumerie et la cosmétique. Onguents et Parfums racontent cette approche esthétique (et curative) de l'aventure des épices.

Réservation obligatoire au 02 96 95 62 35. Plein tarif : 5 € tarif réduit : 3 €.

Ateliers

Samedi 19 mai de 15 h à 18 h

Cuisine aux épices

Gwen Nicolas, du restaurant Le Petit Jagu et Christophe Lemaire de La Cale aux épices (Paimpol).

Un atelier pour vous essayer à la cuisine des épices avec deux passionnés pour vous guider. Au programme : réalisation d'un curry, jus de curcuma ou chai à la cardamome, curry de légumes... Le tout se terminera bien sûr par une dégustation !

Réservation obligatoire au 02 96 95 62 35. Plein tarif : 30 €



Gwen Nicolas © Solenne Le Dù

Samedi 16 juin de 9 h 30 à 17 h

Les épices et la phytothérapie

Bruno Barbarin, conseiller en phytothérapie.

Poursuivez votre connaissance des épices et découvrez l'usage et l'utilisation des épices sous différentes formes de préparation dans la phytothérapie européenne. L'occasion de découvrir les huiles essentielles, les hydrolats, les extraits fluides. Vous repartirez avec un petit livret de formation. Pique-nique en salle ou déjeuner à réserver au restaurant Le Petit Jagu.

Réservation obligatoire au 02 96 95 62 35. Plein tarif : 30 € / pers.



© Simon Bourcier

Dimanche 17 juin de 15 h à 18 h

Atelier d'écriture : inventer une histoire autour des épices

Anne-Laure Lussou, journaliste, poète, accompagnatrice de projets d'écriture.

Envie de prendre la plume pour raconter une histoire où il est question de cuisine et d'épices ? Après une visite "flânerie" au sein de l'exposition du château, l'atelier vous guidera à travers à un cheminement par étapes : invention des personnages, de la trame du récit... Ouvert à tous à partir de 12 ans ; pas de prérequis.

Réservation au 02 96 95 62 35. Tarif : 5 €. Jauge réduite.



© Anne-Laure Lussou

Samedi 30 juin de 14 h à 18 h

Confitures épicées

Association Vert le jardin.

Cet atelier vous apprendra à inviter les épices dans vos préparations sucrées à base de fruits de saison telles que confitures et sirops.

Réservation obligatoire au 02 96 95 62 35. Plein tarif : 15 €.



© Vert le Jardin

Samedi 29 septembre de 14 h 30 à 15 h 45 ou de 16 h 00 à 17 h 30

Balade contée épicée

Dominique Grall, conteuse et spécialiste des plantes médicinales.

Entrez dans l'univers des épices avec Dominique qui vous conte les secrets des plantes, vous les fait sentir et goûter.

Réservation sur place le jour de la balade. Plein tarif : 5 €, tarif réduit : 3 €.

Spectacle

Samedi 23 juin à 15 h

Le petit âne joueur de luth

Conte musical de Marie Diaz et Aurélien Daniélo.

Dans un somptueux riad d'Orient, la femme d'un riche marchand d'épices donne naissance à un petit âne ! Rejeté par sa mère, il grandit dans la passion de la musique transmise par un vieux joueur de luth. Devenu virtuose, il décide de s'enfuir de chez ses parents et débarque en Andalousie...

Réservation au 02 96 95 62 35. Plein tarif : 5 €, tarif réduit : 3 €.

Cinéma en plein air

Samedi 18 août à 22h

Azur et Asmar

Film d'animation de Michel Ocelot (2006) – Durée : 1h41.

Il était une fois Azur, le fils du châtelain, et Asmar, l'enfant de la nourrice, tous deux élevés comme des frères . La vie les sépare brutalement mais chacun garde en mémoire la merveilleuse légende de la fée des Djinns, une histoire que leur contait la nourrice. Devenu grand, Azur n'oublie pas les compagnons de son enfance et rejoint le pays de ses rêves où il retrouve Asmar. Gratuit. Réservation obligatoire au 02 96 95 62 35 jusqu'à 18h le jour de la projection. Apporter une couverture et un siège pliant.



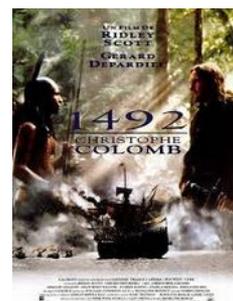
Azur et Asmar © Michel Ocelot, StudioCanal image 2006

Samedi 25 août à 22h

1492 : Christophe Colomb

Réalisé par Ridley Scott (1992) – Durée : 2h34

Le navigateur Christophe Colomb essaye depuis des années de convaincre les rois d'Europe de soutenir son projet de découvrir une route maritime vers les Indes en passant par l'ouest. Une nuit d'octobre 1492, après un long et éprouvant voyage, les marins aperçoivent un bout de terre. Mais pas celle qu'ils avaient imaginée... Avec Gérard Depardieu et Sigourney Weaver... Gratuit. Réservation obligatoire au 02 96 95 62 35 jusqu'à 18h le jour de la projection. Apporter une couverture et un siège pliant.



Dans le parc

Plantes médicinales et épices indigènes sont à découvrir dans les enclos d'inspiration médiévale à proximité du château.

En vente à la boutique

- **Les épices de Dame Catherine - Châtelaine de La Roche-Jagu**, un mélange exclusif créé pour le Domaine de la Roche-Jagu par *La Cale aux Épices* (Paimpol).
- **Jardin d'épices**, une tisane aromatique créée pour le Domaine de la Roche-Jagu par Magaly Salza - *Les Herbes Vagabondes* (Ploëzal)
- **Le catalogue de l'exposition « La fabuleuse odyssee des épices »**. Livre olfactif présentant des parfums historiques reconstitués par Dominique Ropion, parfumeur sénior chez IFF. Éditions Ouest-France, 96 pages. Prix : 29,90 euros. Textes des commissaires de l'exposition : Éric Birlouez, Annick Le Guéner, Jacques Fleurentin, Nolwenn Herry

Au restaurant Le Petit Jagu

Un prolongement gourmand autour des épices est proposé par le restaurant - salon de thé "Le Petit Jagu" qui dispose d'une somptueuse terrasse avec vue sur le château.
Contact : 02 96 12 18 21 ou 06 63 08 73 97.



Jardin médicinal du Domaine départemental de la Roche-Jagu © Solenne Le Dû

Informations pratiques

Domaine départemental de la Roche-Jagu
22 260 PLOËZAL
Tél : 02 96 95 62 35
Courriel : chateaularochejagu@cotesdarmor.fr
Site web : www.larochejagu.fr/

Horaires

Du 5 mai au 30 septembre de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h
Juillet-août de 10 h à 13 h et de 14 h à 19 h
Vacances de la Toussaint et de Noël de 14 h à 17 h
Fermé le 25 déc. et le 1^{er} janv.

Tarifs

Plein tarif

(Période exposition du 5 mai au 30 sept.) : 5 €
(Vacances de la Toussaint et de Noël) : 4 €

Tarif réduit (toute période) : 3 €

Tarif famille (2 adultes – 2 enfants) : 13 €

Gratuité pour les moins de 6 ans hors groupe scolaire, associations en charge de personnes en difficultés (sur demande), pour 1 accompagnateur de personnes relevant du tarif « groupe ».

Carte annuelle (Accès permanent château et exposition)

plein tarif : 10 €

tarif réduit : 5 €

Animations et conférences :

Plein tarif : 5 €

Tarif réduit : 3 €

Ateliers spécifiques :

Cuisine aux épices : 30 € / pers.

Sophrologie Nature : 15 € / pers.

Les épices dans la phytothérapie : 30 € / pers.

Acro-Yoga : 15 € le duo.

Grimpes d'arbres : 22 € / pers. Réservation au 06 83 01 52 57

Cinéma en plein air : gratuit réservation obligatoire.

Accueil groupes

Animations pour les groupes scolaires : 2 € / enfant

Tarif groupe (sur demande et réservation) : 3 € / personne

Visite guidée du parc – Tarif groupe (sur demande et réservation) : 3 € par personne

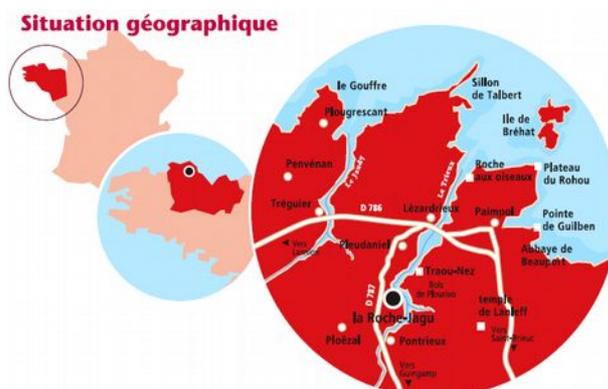
Spectacles gratuits

Accueil, boutique et billetterie 02 96 95 62 35

Paddock pour cavaliers

Label Accueil vélo renseignements au 02 96 95 62 35

Restaurant « Le Petit Jagu » renseignements au 02 96 12 18 21 ou 06 63 08 73 97





© Chimair

LE DOMAINE DÉPARTEMENTAL DE LA ROCHE-JAGU

Un site unique au cœur du Trégor : château XV^e siècle & jardin remarquable.

En Bretagne, dans les Côtes d'Armor, entre Paimpol et Pontrieux, le Domaine départemental de la Roche-Jagu possède un patrimoine culturel, végétal et paysager qu'il s'attache à valoriser tout au long de l'année à l'occasion d'expositions, d'animations et de manifestations grand public.

Propriété du Département des Côtes d'Armor depuis 1958, le Domaine de la Roche-Jagu est situé dans le Trégor. Au bord de l'estuaire du Trieux, le château du XV^e siècle, classé Monument historique, et ses jardins, reconnus au titre de « jardin remarquable », s'ouvrent à toutes les pratiques culturelles et à toutes les flâneries.

Imaginé et conçu par l'architecte-paysagiste Bertrand Paulet à la suite de l'ouragan qui dévasta une bonne partie de la Bretagne en octobre 1987, le parc en accès libre et gratuit tout au long de l'année, s'étend sur plus de 64 ha et se compose d'une grande diversité de paysages dont la préservation revêt un intérêt majeur. Végétaux ornementaux ou flore indigène, palmeraie, jardin des simples, potager médiéval, jardin d'agrément, landes littorales et espaces boisés sont les éléments constitutifs d'une biodiversité favorisée par des pratiques d'écogestion.

Labellisé en 2017 « Ecojardin », référence nationale en terme de gestion écologique, le Domaine offre un brillant exemple d'un parc où beauté et harmonie se conjuguent avec écologie et biodiversité. Mise en œuvre au Domaine de la Roche-Jagu depuis l'année 2000, la gestion différenciée est une démarche écologique qui vise à restaurer, favoriser et préserver la biodiversité. Cette démarche s'avère ici d'autant plus pertinente que le parc est situé au cœur d'un site naturel classé Natura 2000. Le Domaine développe différents projets pour favoriser le maintien de la biodiversité dans le parc : projet apicole mené avec l'apiculteur Dominique Ségalen, projet d'éco-pastoralisme avec un cheptel de chèvres et de moutons, de la chèvrerie de Plouézec, sous la conduite de leur chevrier Pascal Lissilour, travail avec des partenaires associatifs et institutionnels pour réaliser des inventaires naturalistes et botaniques (association War-dro an Natur et Lycée de Pommerit-Jaudy). Des réalisations concrètes, telles qu'en 2016 la création de 3 mares naturelles, voient le jour pour améliorer la biodiversité du parc.

DOSSIER DE PRESSE



EXPOSITION 2018 La fabuleuse odyssee des épices

Domaine départemental de la Roche-Jagu

RETROUVEZ COMMUNIQUÉS ET DOSSIERS DE PRESSE
DU DÉPARTEMENT SUR **COTESDARMOR.FR**



@COTESDARMOR22



COTESDARMORLEDEPARTEMENT

CONTACT PRESSE

DOMAINE DE LA ROCHE-JAGU

CLAUDINE ROBLEZ

T. 02 96 62 50 74

claudine.roblez@cotesdarmor.fr

DÉPARTEMENT DES CÔTES D'ARMOR

YVES COLIN

Cabinet du Président

T. 02 96 62 46 56

Port. 06 89 09 52 08

yves.colin@cotesdarmor.fr



LA ROCHE-JAGU
DOMAINE DÉPARTEMENTAL
DEPUIS 60 ANS
1958 — 2018

Côtes d'Armor
le Département

