



CHATEAU DE CROSVILLE SUR DOUVE JOURNEES DES PLANTES ET SALON DU GOÛT

Samedi 19 et Dimanche 20 avril 2025

Au bord du marais, le Château de Crosville se dresse splendide et solitaire. Dans son écrin de verdure, ce joyau en pierres du XVI^e forme un cadre idéale pour présenter fleurs et plantes.

Sur la presqu'île du Cotentin, le climat privilégié offre l'espoir légitime d'acclimater des végétaux originaires des pays baignés par les mers du Pacifique, de l'Atlantique Sud et de la Méditerranées.

La 28^{ème} édition des journées des plantes Franco-Britanniques aura lieu les 19 et 20 avril prochain, weekend de Pâques ou débute en fanfare la saison du jardinage.

Crée en 1997 par Mme Pamela Descamps, jardinière reconnue et moi-même, elle a été la première fête de plantes à voir le jour en Basse Normandie.

Nous l'avions voulue Franco-Britanniques à cause de origines Ecossaises de Pamela et aussi parce qu'à cette époque nous faisons traverser des pépiniéristes venant des Iles Britanniques.

Aujourd'hui, les pépiniériste venant de toute la Normandie, de Bretagne, du Pas de Calais et d'ailleurs le savent bien, voilà pourquoi une cinquantaine d'entre eux, en majorité des producteurs se donnent toujours rendez-vous chaque printemps dans les allées et la cour du château, à l'occasion de ces journées devenues un rendez-vous incontournable avec les jardiniers passionnés de plantes.

Que c'est beau ! Fleurs, feuillages, arbres et arbustes souvent présentés par coloris forment un bouquet géant et parfumé. L'avenue et la cour du château se voient transformés en jardin extraordinaire.

L'attrait pour les visiteurs est double car en plus de la vente des plantes souvent rares et toujours intéressantes, les portes du château sont grandes ouvertes. Au premier et deuxième étage, dans les splendides salons de nombreux créateurs artisans prennent place.

Une foule polyglotte se donne rendez-vous. Le samedi matin, le langage botanique est commun à tous. Les visiteurs collectionneurs arrivent, ils rêvent de plantes nouvelles : *Exochorda racemosa*, *Polygonum persicaria amplexicaulis rosea*, *Itea Illicifolia* c'est de l'hébreu pour les uns, objets de tous les désirs pour les autres. Et les couleurs ? fleurs bleue marine, saumon fumé, des rameaux pourpres, des feuilles blanches, bleues grises, rayées de vert, orange et rose, remplissent notre imagination ; divines et irrésistibles.

Tout est tentation, et notre seuil de résistance début avril est au plus bas. Qu'arrive-t-il ? C'est l'épidémie annuelle de collectionnisme aiguë, la maladie chronique et heureuse dont souffrent les amoureux des jardins et des plantes.

Ils vont y passer la journée. Ce sont les passionnés de plantes, jardiniers dans l'âme, ils recherchent des végétaux spécifiques, interrogent les pépiniéristes sur les nouveautés et discutent beaucoup ensemble et avec enthousiasme. L'après-midi l'atmosphère est plus familiale, les enfants accompagnent leurs parents. C'est le temps des néophytes, des curieux, des amateurs de "la nature. Ils se baladent avec bonheur, proie à mille tentations.

Dimanche matin est calme, se sont encore des passionnés de plantes et d'autres amateurs qui n'ont pu se libérer la veille. Souvent se donnent-ils rendez-vous pour déjeuner ensemble sur place. Puis le dimanche après-midi la foule défile. Dans les escaliers, une file constante de visiteurs monte et descend pour tout voir, tout découvrir. A partir de 17 heures, les stands de plantes se vident doucement, quelques derniers chanceux feront peut être des affaires? Vers 18heures le calme enfin s'installe. Le château et la cour se vident, les visiteurs aux voitures chargées et les camions allégés s'en vont

Une fois encre le beau château de Crosville aura exercé sa magie d'une ambiance exceptionnelle de plaisir et d'amitié.

Une ambiance chaleureuse

Il émane de cette manifestation une atmosphère d'authenticité rare de nos jours. Mes racines sont fermement ancrées dans les terres du Cotentin. J'ai ouvert mon regard sur les possibilités d'exploiter le splendide édifice au trois quart vide qu'était le château de Crosville. Une volonté fervente de réussir la sauvegarde de mon château m'a poussée à entreprendre des projets qui semblaient inaccessibles, mais mon enthousiasme est contagieux, j'entraîne tout le monde dans le sillage de ma détermination.

Nouveauté 2025

SALON DU GOUT

Chaque année en parallèle aux plantes un petit marché du gout prenait place dans les communs du château.

Cette année c'est un Salon du gout qui se met en place pour une première édition.

Le but de ce salon Situé dans les communs et sous chapiteau que l'on souhaiterai développer et pérenniser va accueillir une vingtaine de producteurs locaux mais aussi de producteurs venant de différentes régions de France, parfois de loin, Vaucluse, Dordogne, Gironde, Périgord, lot et Garonne, Aube...

Notre souhait est de faire connaître ces producteurs qui transforment leurs produits parfois à la ferme ou les font transformer d'une manière artisanale.

Mettre en avant leur savoir-faire et leur inventivité à transformer de manière innovante et parfois surprenante leur production.

Du dernier producteur de menthe poivrée à l'huile d'olive du Vaucluse, aux escargots du Périgord, au poivre et à l'ail noir de la Baie du Mont St Michel , aux cochonnailles avec le porc de Bayeux, aux fromages et charcuterie de petits producteurs d'Auvergne, aux pruneaux et à tous ses dérivés du Lot et Garonne, aux poissons fumés, champagne, vins rouge et blanc, foie gras, aux sucrés salés de lily..... tout est rassemblé pour ravir les papilles de nos visiteurs

(voir liste des exposants en pièce jointe)

Madame, Monsieur,

Mon grand-père est arrivé avec ses dix enfants au château de Crosville-Sur-Douve en 1932. Il est devenu le fermier d'un « château ferme » à l'abandon. Je suis née au château et dès ma plus tendre enfance, me suis passionnée pour cette immense maison. Mes jeux, mes rêves, très tôt il a tenu une grande place dans ma vie.

En 1980, tout s'écroule, la propriété est mise en vente. J'ai 14 ans et décide alors de tout mettre en œuvre pour ne pas partir. Je reste travailler à la ferme, je décourage les éventuels acquéreurs... Il m'a fallu cinq ans pour convaincre mes parents. En 1985 ils « franchissent le pas », à 55 et 53 ans ils s'endettent sur 20 ans et deviennent les propriétaires de leur outil de travail (la ferme) mais aussi d'une vaste ruine. Véritable folie que cette aventure. Depuis, je me consacre à redonner une âme à ce lieu enchanteur.

Aujourd'hui, il a retrouvé vie. Chaque année des travaux l'embellissent un peu plus et surtout il s'y passe toujours quelque chose. Il vit tout simplement. Vous aurez compris que ce château, c'est ma passion, ma vie.

Mais je nourris une deuxième passion, celle du jardinage. Modestement, j'embelli les abords du château. Mais je sais qu'il me faudrait deux ou trois vies pour réaliser tous mes projets...

Il y en a un qui est en route depuis maintenant 28 ans , ce sont ces Journées des Plantes Franco-Britanniques. J'aime les challenges, c'en était un que de vouloir cet échange de savoir-faire et surtout de se faire une place dans le monde des jardiniers.

Nous allons vivre la 28ème édition en avril 2025. les exposants, le public sont chaque année au rendez-vous. Mais je sais que rien n'est acquis et qu'il nous faut sans cesse faire parler de nous.

Cette année la création du salon du gout est un nouveau challenge, des producteurs jouent le jeu en venant de très loin (avec tous les frais que cela engage), cela n'a pas toujours été facile de les convaincre.

A moi de ne pas les décevoir et de faire en sorte que le public viennent à leur rencontre pour revenir l'an prochain et ainsi pérenniser et développer ce salon qui je l'espère a de beaux jours devant lui.

J'ai la détermination, le courage, l'opiniâtreté pour développer et réussir ces journées. Pour cela, j'ai besoin de vous. C'est par vous que l'information circule. Pour la 28eme édition, nous avons les exposants, il nous faut maintenant le public.

Je vous remercie par avance de l'aide que vous allez nous apporter, et vous prie de croire, Monsieur, Madame, à mes sentiments les meilleurs.

Michèle LEFOL