

# Un désordre bien organisé

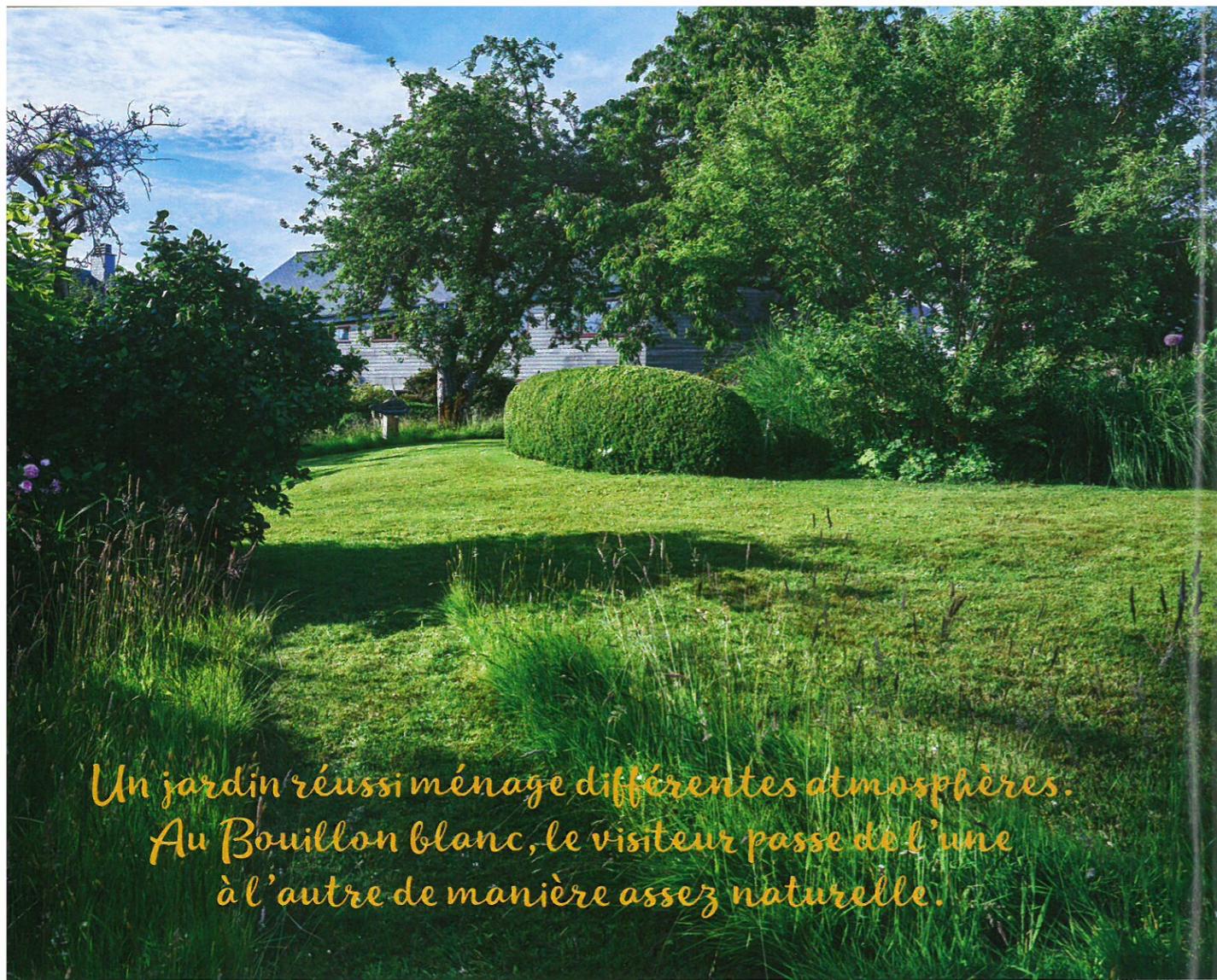
Au cœur du village de Sensenruth, non loin de Bouillon, Hughes Fernet a créé un jardin qui lui ressemble, belle combinaison de poésie et de savoir-faire. Il nous invite chaque été à découvrir cet univers multiple, une belle source d'inspiration pour tous les jardiniers.

Texte et photos **Jean-Pierre Gabriel**

UN JARDIN AUX  
ATMOSPHÈRES VARIÉES

Sous le couvert des vieux arbres existants, deux visions de ce jardin cohabitent : la prairie sauvage et un double cordon de haies de buis, strictement taillées.





Un jardin réussi ménage différentes atmosphères. Au Bouillon blanc, le visiteur passe de l'une à l'autre de manière assez naturelle.



Hughes Fernet emploie volontiers des matériaux minéraux pour recouvrir les sentiers de son jardin. Ici, l'ardoise pilée donne forme au sentier.



Dans le jardin zen, du gravier de schiste a été utilisé.

Le bouillon blanc (*Verbascum thapsus*) est une plante haute au feuillage duveteux et aux délicates fleurs jaunes qui essaime où bon lui semble, de préférence dans les terrains vagues. C'est l'une des plus anciennes herbes médicinales connues, employée principalement pour confectionner des tisanes pectorales, seule ou en mélange à d'autres espèces. C'est aussi le nom que Hughes Fernet a choisi pour désigner son royaume dédié aux plantes, aux légumes et aux fleurs. Jardinier de profession, il possède aussi une petite pépinière où sont essentiellement rassemblées les plantes qu'il aime utiliser. Disons-le d'emblée, le jardin du Bouillon blanc mérite le détour pour deux raisons au moins. Tout d'abord, il est un des rares de cette qualité à l'extrême sud du pays. Ensuite, il est composé d'une succession d'atmosphères, toutes inspirantes.

#### CADEAU DU CIEL

Hughes Fernet et sa famille sont arrivés en Ardenne il y a vingt ans, quittant Louvain-la-Neuve en quête d'un paysage à la campagne et de la quiétude que cette vie peut offrir. Bien avant d'entrer dans son jardin, un petit triangle de terre situé à même la rue attire le regard. On y voit des ombellifères mêlant leurs inflorescences à de gros *Allium*, à du trèfle décoratif ou des *Geranium* vivaces.

Une autre atmosphère se dégage dès l'abord du jardin lui-même. De très grosses pierres de taille sont posées sur le sol, longeant un chemin en graviers de schiste. De vieux arbres fruitiers haute tige apportent une ombre diffuse. A leurs pieds, des herbes folles ont été maintenues, contrastant avec la pelouse. «Ces arbres anciens représentent un cadeau du ciel. Ils étaient là à notre arrivée. Ils apportent une sorte de cadre, de contexte sur lequel mes propres plantations ont pu s'appuyer», explique Hughes.

#### ENTRE RIGUEUR ET SOUPLESSE

Avantage non négligeable d'un point de vue paysager, le terrain est légèrement en pente, ce qui permet de renforcer certains effets des plantations. Rigueur des formes taillées – essentiellement en buis – et souplesse de la nature se côtoient en permanence. Les arbustes à fleurs, comme les *Cornus* ou les *Hydrangea*, surplombent les vivaces. Nombre d'entre elles sont choisies pour leur floraison; d'autres comme les graminées, les *Hosta* et les *Rodgersia*, le sont pour la qualité décorative de leurs feuillages.

Hughes Fernet explique que son jardin doit se vivre et se visiter au milieu de la végétation. On prend la pleine mesure de cette affirmation dans deux endroits en particulier. Il y a d'abord la double longue haie de buis, de plus d'un mètre de haut, qui trace un étroit chemin et relie l'avant et l'arrière du jardin. Un autre espace a été conçu comme un jardin zen. Situé dans une mi-ombre, il est composé de petits buis en forme de boules plantés dans un sol recouvert de graviers de schiste. >

*Tulbaghia violacea*  
'Silver Lace' au  
feuillage argenté.



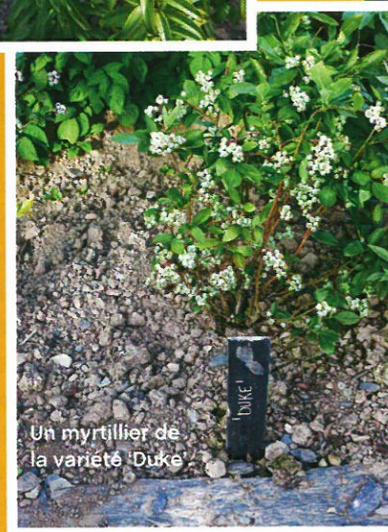
*Lilium* 'Velvet'



Le bouillon blanc  
(*Verbascum  
thapsus*), la plante  
indigène qui a donné  
son nom au jardin.



Un myrtillier de  
la variété 'Duke'



Dans le potager, toutes les plantes sont soigneusement alignées et cultivées selon les méthodes de l'agriculture biologique.



#### > PIERRE VIVANTE

L'ardoise, encore elle, est omniprésente dans le potager familial. Situé dans un espace clos, il est composé de très grands bacs dont les parois sont réalisées en plaques de schiste, comme les sentiers d'ailleurs.

Pierre typiquement associée à l'Ardenne, l'ardoise qui appartient à la famille des schistes est une roche naturelle caractérisée par son grain fin et par sa capacité de se détacher en lamelles, ce qui permet de réaliser des éléments de toitures fins (l'ardoise) ou épais (la lauze).

Hughes Fernet lui voit d'autres qualités car c'est une pierre vivante, qui est rapidement conquise par les mousses et lichens. «Le plus magique, c'est sa capacité à changer de couleur lorsqu'il pleut ou par temps de brouillard. Elle devient alors noire et luisante. Plus encore, ces pierres ou ces graviers émettent un son particulier lorsqu'on marche dessus.» Mais l'ardoise présente encore d'autres atouts, comme notre jardinier l'explique. «C'est une pierre idéale pour un potager dans nos régions. Nos conditions climatiques sont rigoureuses. Nous perdons sans aucun doute 3 à 4 semaines de végétation par

rapport au centre du pays par exemple. La roche de schiste stocke la chaleur et la transmet à la terre, ce qui est bénéfique à la croissance des légumes.»

#### POTAGER DES CHEFS

Dans ce jardin, l'art de la taille et la composition d'atmosphères très différentes, souvent faussement négligées, méritent qu'on s'y attarde. Plus qu'ailleurs, un endroit vous fait comprendre que vous n'avez pas fait le déplacement pour rien. Il s'agit d'une ancienne prairie située à l'arrière de la parcelle. C'est ici que, depuis 5 années environ, Hughes Fernet cultive son «potager des chefs». «Tout a commencé à la demande de Clément Petitjean, le chef étoilé de la Grappe d'Or à Torgny, qui m'a demandé de cultiver des légumes pour les besoins de son restaurant. Clément est un cuisinier cohérent dans ses choix; le sien se porte clairement sur la localité. Il repère des producteurs dans notre région et conçoit ses menus en fonction de ce que nous lui proposons. Deux autres cuisiniers se sont joints à lui: Julien Lahire (Le Moulin Hideux) et Maxime Collard (La table de Maxime).»

Une partie de potager est élaborée pour les chefs, essentiellement Clément Petitjean et Julien Lahire.

## Cinq plantes recommandées par Hughes Fernet

1. *Hydrangea quercifolia*, un hydrangea aux grandes feuilles de chêne rugueuses, qui se colorent d'un rouge intense en automne.

2. *Paeonia itoh*, un groupe de pivoines issues d'un croisement entre la pivoine herbacée classique et la pivoine arborescente. Ces fleurs sont de couleur pastel.

3. *Allium 'Hair'*, dont le nom est pleinement justifié par ses inflorescences atypiques totalement échevelées.

4. *Schizachyrium scoparium*, une graminée native de la prairie américaine. Haute de 70 à 80 cm environ, elle produit des tiges qui se colorent de rouge.

5. *Astrantia*, dont les fleurs délicates ressemblent à des bijoux finement ouvragés. Une plante trop méconnue dans nos régions.

## Les fournisseurs de semences d'Hughes Fernet

Baumaux : [www.graines-baumaux.fr](http://www.graines-baumaux.fr)

Kokopelli : <https://kokopelli-semences.be>

Semailles : [www.semaille.com](http://www.semaille.com)

Thompson & Morgan : [www.thompson-morgan.com](http://www.thompson-morgan.com)

Le fait que les plantes soient dans des haies surélevées facilite grandement l'entretien. Au passage, on remarquera l'emploi des grandes plaques de schiste, totalement en cohérence avec les matériaux de la région.

> A nouveau, ce potager composé de grands carrés délimités par des bandes de schiste offre un contraste entre le caractère évanescent des hautes herbes qui l'entourent et la rigueur des plantations et de l'entretien. Toutes les variétés d'herbes et légumes sont clairement identifiées par une petite plaque en ardoise. Cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, le potager est entretenu avec un soin digne d'une manucure. On y trouve à l'évidence des légumes classiques, des bases indispensables. Mais il faut prendre le temps de s'arrêter sur des noms moins communs, comme la fève express, le *Tulbaghia* 'Silver Lake' ou la pomme de terre 'Bleue de Manche'.

«Ce potager est un projet à plusieurs mains», confie Hughes. «Bien entendu, je devore les catalogues des maisons spécialisées comme Baumaux en France, Thompson & Morgan en Angleterre, Semailles en Belgique sans oublier celui de l'association Kokopelli. En fonction de leurs propres découvertes ou centres d'intérêt, je complète l'assortiment avec leurs sugges-

tions. Mais ce qui est le plus fascinant, c'est de voir ce que ces cuisiniers expérimentés font avec les légumes que je leur propose, de goûter leurs recettes. Et parfois de s'en inspirer pour nos repas de tous les jours!» Enthousiaste et entreprenant, Hughes Fernet a déjà planifié les nouveaux développements de ce potager des chefs en ajoutant entre autres des petits fruitiers. ☞

### INFOS

- Le Bouillon blanc, rue Saint-Lambert 65, 6832 Sensenruth (Bouillon), [www.bouillonblanc.be](http://www.bouillonblanc.be), 061 21 40 93. Le jardin est ouvert au public chaque année, entre autres dans le cadre de Jardins ouverts de Belgique.
- Le Bouillon blanc est aussi synonyme de lieu de spectacles qui se produisent dans un bâtiment écologique réalisé en bois et situé à l'entrée du jardin. La programmation de Hughes Fernet est volontiers jazzy.