



Château de Prangins. MUSÉE NATION
NAL SUISSE. SCHWEIZERISCHES NA
TIONALMUSEUM. MUSEO NAZIONA
LE SVIZZERO. MUSEUM NAZIUNAL
SVIZZER.

Bienvenue au Potager

Welcome to
the Kitchen Garden



GUIDE ET PLAN | GUIDE WITH MAP | 2023

Le Potager à sa création

The earliest days of the Kitchen Garden



En 1723, le banquier parisien d'origine suisse Louis Guiguer acquiert le domaine de Prangins et fait bâtir le château actuel. Sous l'égide du baron, les fossés à l'ouest sont comblés et le terrain nivelé. Aplanie sur un demi-hectare, la moitié de la surface permet aux artisans de préparer le chantier ; dès 1729, la seconde moitié est consacrée à la mise en place d'un potager. En ce temps de construction, le jardin nourrit les ouvriers. Une décennie plus tard, le Potager occupe désormais toute la place en contrebas de la cour d'honneur. Fermé par des murs habillés de fruitiers en espaliers, qui bénéficient d'un microclimat particulier. Ordre et symétrie émanent du plan cruciforme, souligné par des bordures de buis et agrémenté de fleurs à bouquets.

In 1723, Louis Guiguer, a Parisian banker originally from Switzerland, acquires the Prangins estate and has the present-day château built. Under his guidance, the ditches to the west are filled in and the ground is levelled. The plot created measures half a hectare. Half of it is used by the craftsmen to prepare the building site, while from 1729 work begins on creating a kitchen garden on the remainder. During the construction period, the garden feeds the workers. A decade later, the Kitchen Garden occupies the entire area facing and below the main courtyard. Enclosed by palisade walls, it enjoys its own microclimate. The cruciform shape confers order and symmetry and is emphasised by the box borders and decorated with flowering plants.



Le Potager aujourd'hui

The Kitchen Garden today



Devenu conservatoire avec l'ouverture du Musée national suisse en 1998, le Potager est dorénavant voué à la préservation et à la présentation de la biodiversité domestique. Fruits et légumes, plantes médicinales et condimentaires, fleurs et utilitaires se déclinent en près de 200 espèces et variétés, cultivées en alternance. À l'image du musée, le Potager s'articule autour du 18^e siècle, temps des Lumières où les voyages et les sciences apportent de nombreuses espèces nouvelles dans les carreaux. Aujourd'hui, sa vocation est également pédagogique : visites guidées et ateliers offrent des expériences riches et variées.

Transformed into a place of conservation when the Swiss National Museum opened in 1998, the Kitchen Garden is now devoted to preserving and presenting domestic biodiversity. It is home to almost 200 species and varieties of fruits and vegetables, medicinal plants and condiments, flowers and utilitarian plants, cultivated in alternating series. Like the museum, the garden focuses on the 18th century: the Age of Enlightenment during which travel and science bring many new varieties to its precincts. Today its function is also educational, with guided tours and workshops offering a rich variety of experiences.



Carreaux thématiques

Thematic garden beds



ODEURS ET PARFUMS

Les plantes de ces carreaux exhalent, par leurs fleurs ou leurs feuilles, des fragrances particulières. L'émanation dépend de l'espèce, du stade de développement de la plante, du moment de la journée, de la température et de l'humidité. Suave, âcre, exquise, nauséabonde... votre impression ?!

FRAGRANT AND ODORIFEROUS

The plants in these beds give off particular smells via their flowers or leaves. They differ depending on the species, the plant's stage of development, the time of day, temperature and humidity. Sweet, acrid, exquisite or foul, what do you think?!



AROMATIQUES ET CONDIMENTAIRES

Collection de plantes anciennes fleurant bon lors d'utilisation culinaire, l'arôme de l'aromate, ou s'associant aux aliments, pour les condire, les assaisonner. S'ils donnent au met des sensations de chaleur et de piquant, et qu'ils sont exotiques, on parlera d'épices.

AROMATIC AND CULINARY

A collection of old plant varieties that have a pleasant smell when used in cooking – aromatics adding their special flavour – or are used as condiments to season foods. The exotic ones that impart a sensation of heat and piquancy to the dish are referred to as spices.



DOMESTIQUES ET UTILITAIRES

La plupart des plantes présentées ici concernent la teinture ou les fibres. D'autres offrent des usages plus spécifiques : la saponaire pour le savon, la molinie comme cure-pipe, le phlomis pour les mèches de lampes à huile, la pariétaire pour le nettoyage des verres, les tagètes contre les ravageurs...

DOMESTIC AND UTILITARIAN

The majority of the plants presented here are related to dyeing or fibres. Others have more specific uses: Saponaria (soapwort) for soap, Molinia (moor grass) as a pipe cleaner, Phlomis (Jerusalem sage) for the wicks of oil lamps, Parietaria (wall pellitory) for cleaning glass, Tagetes (marigold) to deter pests, etc.



MÉDICINALES ET MAGIQUES

Les simples, ces médicaments naturels n'ayant pas subi de transformation pharmaceutique, se trouvent ici, vivantes. Parfois elles n'avaient qu'une action apotropaïque, c'est-à-dire bonne à conjurer le mauvais sort, à détourner les influences maléfiques : rue, bourrache...

MEDICINAL AND MAGICAL

Natural medicinal plants that have not undergone pharmaceutical transformations are shown here, in their living form. Sometimes their action was purely apotropaic, credited with warding off ill-luck or malign influences: they include rue and borage...



À ces quatre carreaux, s'en ajoutent deux : l'un pour des expériences tactiles, l'autre gustatives. N'hésitez pas à frotter les feuillages de la planche « Toucher » et porter en bouche les plantes du « Goût » !

There are two more sections in addition to these four: one for tactile and another for taste experiences. Feel free to rub the leaves in the "Touch" and taste the plants in the "Taste" bed.



Collaborations

Collaborations

Le Potager est certes ceint de murs il n'en reste pas moins ouvert sur le monde extérieur. The Kitchen Garden may be surrounded by walls, but it's very much open to the outside world.

AGROSCOPE

Chaque année, le centre de compétences pour la recherche agricole de Changins confie aux jardinières et jardiniers du Château le soin de multiplier deux variétés de légumes. En contrepartie, Agroscope stocke et teste la qualité des semences produites au Potager.

AGROSCOPE

Each year, the agricultural research centre in Changins asks the Château gardeners to propagate two varieties of vegetables. In return, Agroscope stores and tests the quality of the seeds produced in the Kitchen Garden.

CAFÉ DU CHÂTEAU

Bien que la vocation première du Potager, à savoir nourrir les châtelains, ne soit plus d'actualité, il continue de garnir, dans la mesure du possible, les assiettes des visiteurs au Café du Château. C'est l'occasion d'y découvrir quelques spécialités et de les apprécier à leur juste saison.

CAFÉ DU CHÂTEAU

Although the Kitchen Garden no longer performs its original task of feeding the château's residents, it continues to help fill the plates of visitors to the Café du Château, with a range of specialties served up during the season in which they grow.



SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE - NYON

Dans le but de familiariser le public à la vie des abeilles et aux enjeux actuels concernant les pollinisateurs, la société d'apiculture dispose de ruches sur le domaine du Château. De début mai à mi-juillet elle propose, sur demande, des visites du rucher pour enfants ou adultes. Le miel produit peut être acheté à la boutique du musée.

SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE - NYON

The beekeeping society maintains a number of hives on the Château estate, with the aim of raising public awareness of bees and the current issues relating to pollinators. Tours of the apiary for children and adults are arranged upon request from the start of May to mid-July. Honey from the hives can be purchased from the museum shop.

PROXICOMPOST

Afin de sensibiliser le public à la gestion des résidus organiques, un compost didactique est présenté en marge du Potager. Mis en place avec Proxicompost, l'association a pour but de développer et promouvoir le compostage de proximité dans la région

PROXICOMPOST

A demonstration composting facility next to the Kitchen Garden teaches visitors about organic waste management. It was set up in collaboration with ProxiCompost, an association that aims to develop and promote community composting.

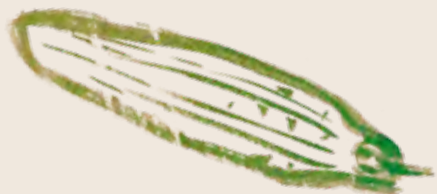
Écologie au Potager

Ecology in the Kitchen Garden



L'écologie du Potager se manifeste sous des angles divers. Conserver et faire revivre des variétés anciennes par la culture et la cuisine assure le maintien d'une précieuse biodiversité. En complément de cette préservation, les savoirs et savoir-faire liés aux variétés ancestrales permettent de témoigner du mode d'alimentation dans la région lémanique autrefois. À l'est du Potager, jouxtant la Maison du Jardinier, le compost didactique donne de précieuses informations sur la gestion des résidus organiques du jardin. Enfin, l'observation des plantes anciennes, en particulier leur résistance sanitaire, aide à l'amélioration de la culture biologique, mode pratiqué dans le Potager.

The ecology of the Kitchen Garden manifests itself in a number of ways. The conservation and revival of old varieties through cultivation and cookery ensures that precious biodiversity is maintained. The knowledge and expertise linked to ancestral varieties also bear witness to the nutritional practices of the Lake Geneva region in times gone by. On the eastern side of the kitchen garden, adjoining the Gardener's cottage, a demonstration composting area offers a fascinating insight into how the garden's organic waste is managed. Finally, observation of old plants, and in particular their resistance to disease, helps to improve the organic growing techniques practised in the Kitchen Garden.



Étiquettes et nomenclature

Labels and nomenclature

La nomenclature des plantes sur laquelle on s'accorde aujourd'hui n'a pas toujours été d'usage. C'est en effet grâce au savant naturaliste suédois Carl von Linné (1707-1778) que la botanique du 18^e siècle fait de l'ordre dans une confusion entremêlée de 25 types de classification. Avec son livre de référence *Species Plantarum* (1753), un système binominal genre-espèce remplace une méthode alignant des noms descriptifs en latin. Ainsi, dans son nom scientifique international, le prunier porte désormais l'appellation de genre *Prunus* et celle de l'espèce *domestica*, auxquelles peut s'ajouter le nom de la variété, par exemple « Fellenberg » ou « de Damas ».

The plant nomenclature generally accepted today has not always been in use. It was the Swedish naturalist scholar Carl Linnaeus (1707-1778) who brought order to the chaos of 18th-century botany, which used no fewer than 25 types of classifications. His reference work *Species Plantarum* (1753), a binominal genus-species system, replaces a method using descriptive names in Latin (the language of science) that were often quite long. Now, the plum tree bears an international scientific name consisting of the genus *Prunus* and the species *domestica*, supplemented by a varietal name such as "Fellenberg" or "of Damascus".



① **NOM VERNACULAIRE ACTUEL**
Nom commun d'aujourd'hui
CURRENT VERNACULAR NAME
Common name used today

② **NOM PATOIS**
Nom ordinaire utilisé au 18^e siècle

DIALECT NAME
Everyday name used in the 18th century

③ **NOM SCIENTIFIQUE ANCIEN**
Nom permettant aux « savants » du début du 18^e siècle de nommer les plantes

OLD SCIENTIFIC NAME
Plant name used by scientists in the early 18th century

④ **NOM SCIENTIFIQUE MODERNE**
Dès la fin du 18^e siècle, la nomenclature savante s'universalise avec les genres (*Prunus*) et les espèces (*domestica*), suivis du nom de l'auteur (L. pour Linné) et celui de la famille (*Rosacées*)

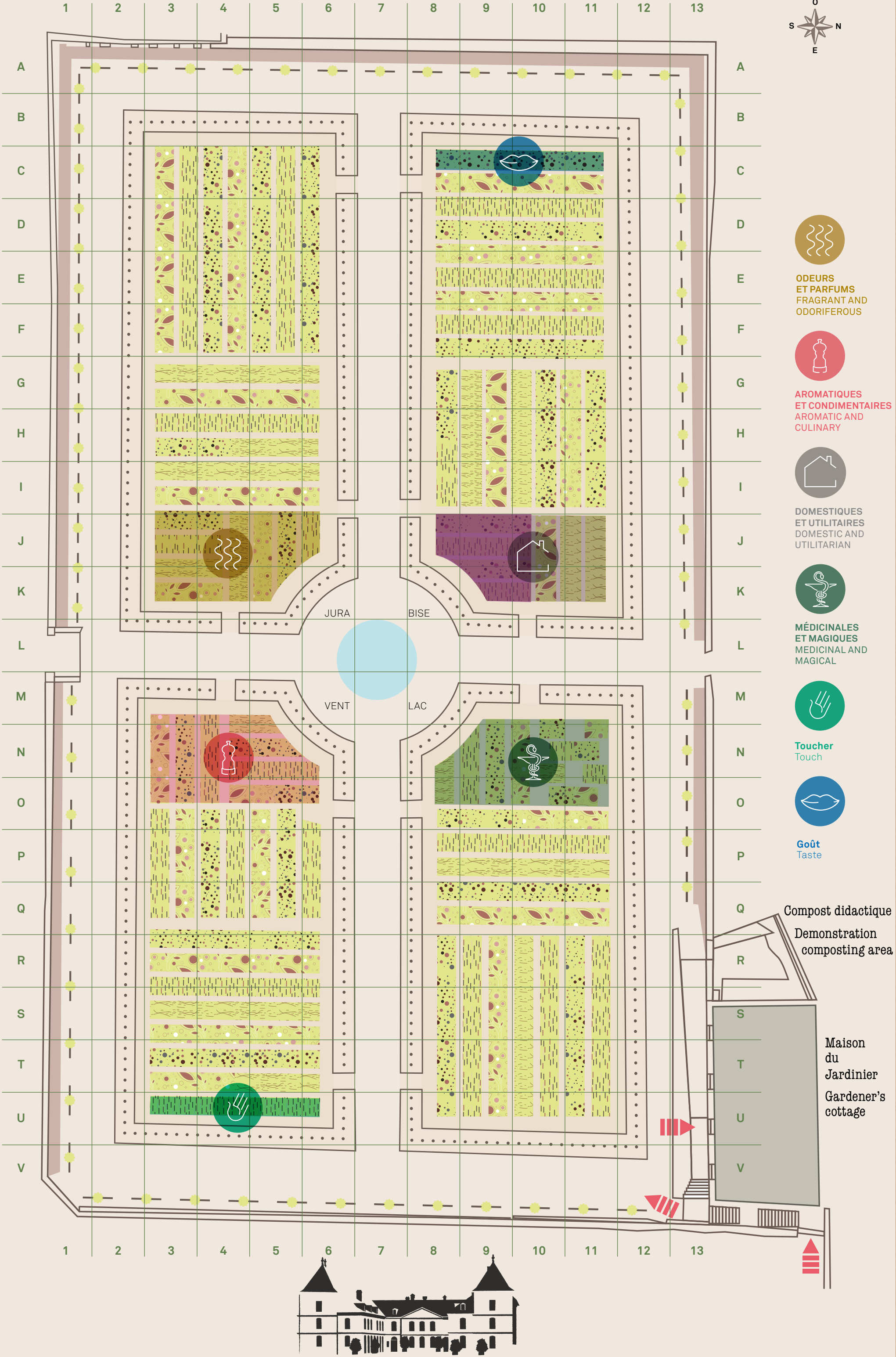
MODERN SCIENTIFIC NAME
From the late 18th century onwards, the scientific nomenclature becomes universally used. Names consist of the genus (*Prunus*) and species (*domestica*), followed by the author abbreviation (L. for Linnaeus) and the family (*Rosaceae*)



Potager du Château de Prangins 2023

Français | Latin

Absinthe <i>Artemisia absinthium</i> L. N10	Chervis <i>Sium sisarum</i> L. T3	Lentille <i>Lens culinaris</i> Medik. I10	Pois, Petit pois, Pois mangetout <i>Pisum sativum</i> L. F4
Ail des ours <i>Allium ursinum</i> L. N4	Chicorée sauvage, Chicorée amère <i>Cichorium intybus</i> L. C3	Lupin jaune, Fève de loup <i>Lupinus luteus</i> L. G10	Pomme de terre, Patate <i>Solanum tuberosum</i> L. D9
Anis <i>Pimpinella anisum</i> L. N3	Chou, Chou potager <i>Brassica oleracea</i> L. Q6	Maceron, Persil de Macédoine <i>Smyrniolus olusatrum</i> L. P4	Potiron, Courge <i>Cucurbita maxima</i> Duch. F9
Arroche des jardins <i>Atriplex hortensis</i> L. I6	Chou-fleur <i>Brassica oleracea</i> L. var. botrytis Q5	Mâche, Doucette, Rampion <i>Valerianella locusta</i> L. J4	Pourpier doré, Pourpier potager <i>Portulaca oleracea</i> L. Q4
Artichaut <i>Cynara cardunculus</i> subsp. scolymus (L.) S11	Chou frisé du Nord, Chou plume <i>Brassica oleracea</i> L. var. sabellica P5	Marjolaine des jardins <i>Origanum majorana</i> L. J4	Radis <i>Raphanus sativus</i> L. R3
Asperge <i>Asparagus officinalis</i> L. P10	Chou palmier <i>Brassica oleracea</i> L. var. palmifolia Q5	Mélisse <i>Melissa officinalis</i> L. O9	Raifort <i>Armoracia rusticana</i> L. T5
Basilic <i>Ocimum basilicum</i> L. I8	Chou-rave, Colrave <i>Brassica oleracea</i> L. var. gongylodes P4	Melon <i>Cucumis melo</i> L. E8	Rhubarbe <i>Rheum rhabarbarum</i> L. O10
Betterave potagère, betterave à salade <i>Beta vulgaris</i> L. var. vulgaris F6	Ciboule <i>Allium fistulosum</i> L. C9	Navet, Rave <i>Brassica rapa</i> subsp. rapa L. R6	Romarin <i>Rosmarinus</i> officinalis L. N5
Blé 'Rouge de Gruyère' <i>Triticum aestivum</i> L. H6	Ciboulette <i>Allium schoenoprasum</i> L. C10	Oignon <i>Allium cepa</i> L. T10	Roquette <i>Eruca sativa</i> Mill. R9
Blette, Poirée, Côte de bette <i>Beta vulgaris</i> L. var. cicla F5	Concombre, Cornichon <i>Cucumis sativus</i> L. E11	Oignon rocamboule <i>Allium cepa</i> L. var. proliferum P3	Rosier rouillé, Rosier à odeur de pomme <i>Rosa rubiginosa</i> L. K6
Bourrache <i>Borago officinalis</i> L. F5	Courgette, Pâtisson <i>Cucurbita pepo</i> L. F8	Origan commun, Marjolaine sauvage <i>Origanum vulgare</i> L. J3	Rue fétide <i>Ruta graveolens</i> L. N9
Calebasse <i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl. E11	Cresson alénois, Passerage cultivée <i>Lepidium sativum</i> L. S6	Orpin âcre, Poivre de muraille <i>Sedum acre</i> L. M4	Rutabaga, Chou-navet <i>Brassica napus</i> subsp. napobrassica L. Q5
Campanule carillon <i>Campanula medium</i> L. I4	Dent-de-lion, Pissenlit <i>Taraxacum officinale</i> L. D4	Orpin blanc <i>Sedum album</i> L. N5	Safran <i>Crocus sativus</i> L. N5
Campanule gantelée <i>Campanula trachelium</i> L. I4	Échalote <i>Allium ascalonicum</i> L. Q8	Oseille des Alpes, Rhubarbe des Moines <i>Rumex alpinus</i> L. P9	Salsifis <i>Tragopogon porrifolius</i> L. P3
Capucine, Grande capucine <i>Tropaeolum majus</i> L. C5	Épinard <i>Spinacia oleracea</i> L. S6	Oseille-épinard, Patience <i>Rumex patientia</i> L. P10	Sarrasin, Blé noir <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench T9
Cardon <i>Cynara cardunculus</i> L. G6	Estragon <i>Artemisia dracunculifera</i> L. O6	Panais <i>Pastinaca sativa</i> L. G5	Sauge officinale, Grande sauge <i>Salvia officinalis</i> L. O4
Carotte <i>Daucus carota</i> L. C3	Fenouil <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. U8	Persil <i>Petroselinum crispum</i> L. I9	Scorsonère <i>Scorzonera hispanica</i> L. P3
Céleri, Ache <i>Apium graveolens</i> L. T6	Fève <i>Vicia faba</i> L. I10	Petite pimprenelle <i>Sanguisorba minor</i> Scop. C4	Souci des jardins <i>Calendula officinalis</i> L. D5
Cerfeuil <i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm. G9	Haricot <i>Phaseolus vulgaris</i> L. I11	Plantain Corne-de-cerf, Plantain pied de corbeau <i>Plantago coronopus</i> L. F4	Thym commun, Thym des jardins <i>Thymus vulgaris</i> L. J3
Cerfeuil tubéreux, Cerfeuil bulbeux <i>Chaerophyllum bulbosum</i> L. I9	Hysop officinale <i>Hyssopus officinalis</i> L. N4	Poireau <i>Allium porrum</i> L. T11	Topinambour <i>Helianthus tuberosus</i> L. H6
Chénopode Bon-Henri, Toute bonne <i>Chenopodium bonus-henricus</i> L. F3	Laitue romaine <i>Lactuca sativa</i> L. S6	Pois asperge, Pois lotier, Lotier pourpre <i>Tetragolobus purpureus</i> Moench G10	Trigonelle, Fenugrec bleu, Trèfle musqué <i>Trigonella caerulea</i> L. N3



Château de Prangins Kitchen Garden 2023

English | Latin

Absinthe, Wormwood <i>Artemisia absinthium</i> L. N10	Celery <i>Apium graveolens</i> L. T6	Lavender <i>Lavandula angustifolia</i> L. O8	Rosemary <i>Rosmarinus officinalis</i> L. N5
Anise, Aniseed, Common Anise <i>Pimpinella anisum</i> L. N3	Chervil <i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm. G9	Leek <i>Allium porrum</i> L. T11	Rue, Rute <i>Ruta graveolens</i> L. N9
Artichoke <i>Cynara cardunculus</i> subsp. scolymus (L.) S11	Chicory <i>Cichorium intybus</i> L. C3	Lemon Balm <i>Melissa officinalis</i> L. O9	Salsify <i>Tragopogon porrifolius</i> L. P3
Asparagus, Garden Asparagus <i>Asparagus officinalis</i> L. P10	Chives <i>Allium schoenoprasum</i> L. C10	Lentil <i>Lens culinaris</i> Medik. I10	Horse-radish <i>Armoracia rusticana</i> L. T5
Asparagus Pea <i>Tetragolobus purpureus</i> Moench G10	Common Sage, Great Sage <i>Salvia officinalis</i> L. O4	Lettuce, Garden Lettuce <i>Lactuca sativa</i> L. S6	Shallot <i>Allium ascalonicum</i> L. Q8
Autumn Crocus, Saffron Crocus, True Saffron <i>Crocus sativus</i> L. N5	Common Thyme, Garden Thyme <i>Thymus vulgaris</i> L. J3	Marigold <i>Calendula officinalis</i> L. D5	Skirret <i>Sium sisarum</i> L. T3
Basil <i>Ocimum basilicum</i> L. I8	Cornsalad, Lamb's lettuce <i>Valerianella locusta</i> L. J4	Marjoram, Sweet Marjoram, Pot Marjoram <i>Origanum majorana</i> L. J4	Spinach <i>Spinacia oleracea</i> L. S6
Bats in the Belfry, Nettle-Leaved Bellflower <i>Campanula trachelium</i> L. I4	Marjoram, Sweet Marjoram, Pot Marjoram <i>Origanum majorana</i> L. J4	Stoncrop, Biting Stoncrop <i>Sedum acre</i> L. M4	Swedish turnip, Rutabaga <i>Brassica napus</i> subsp. napobrassica L. Q5
Bean, French Bean <i>Phaseolus vulgaris</i> L. I11	Cucumber, Gherkin <i>Cucumis sativus</i> L. E11	Monk's Rhubarb, Mountain Rhubarb <i>Rumex alpinus</i> L. P9	Sweetbriar Rose <i>Rosa rubiginosa</i> L. K6
Beetroot <i>Beta vulgaris</i> L. var. vulgaris F6	Cut Leaved Plantain, Buck's-horn Plantain <i>Plantago coronopus</i> L. F4	Nasturtium <i>Tropaeolum majus</i> L. C5	Swiss Chard <i>Beta vulgaris</i> L. var. cicla F5
Black Salsify, Viper's Grass <i>Scorzonera hispanica</i> L. P3	Dandelion <i>Taraxacum officinale</i> L. D4	Onion <i>Allium cepa</i> L. T10	Tree onion <i>Allium cepa</i> L. var. proliferum P3
Blue Fenugreek <i>Trigonella caerulea</i> L. N3	Estragon, Tarragon <i>Artemisia dracunculifera</i> L. O6	Oregano, Wild Marjoram <i>Origanum vulgare</i> L. J3	Turnip <i>Brassica rapa</i> subsp. rapa L. R6
Borage <i>Borago officinalis</i> L. F5	Fennel <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. U8	Parsley, Garden Parsley <i>Petroselinum crispum</i> L. I9	Welsh Onion <i>Allium fistulosum</i> L. C9
Buckwheat <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench T9	Field Bean, Broad Bean <i>Vicia faba</i> L. I10	Parsnip <i>Pastinaca sativa</i> L. G5	White Stoncrop <i>Sedum album</i> L. N5
Bulbous Chervil, Parsnip Chervil <i>Chaerophyllum bulbosum</i> L. I9	Garden Cress, Peppercorn <i>Lepidium sativum</i> L. S6	Patience, Patience Dock, Spinach Dock <i>Rumex patientia</i> L. P10	Yellow Lupin <i>Lupinus luteus</i> L. G10
Burnet, Little Burnet <i>Sanguisorba minor</i> Scop. C4	Garden Orache <i>Atriplex hortensis</i> L. I6	Pea, Garden Pea <i>Pisum sativum</i> L. F4	Zucchini, Marrow <i>Cucurbita pepo</i> L. F8
Cabbage, Cole <i>Brassica oleracea</i> L. Q6	Garden Rocket <i>Eruca sativa</i> Mill. R9	Potato <i>Solanum tuberosum</i> L. D9	
Calabash, Bottle gourd <i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl. E11	Good King Henry, All-good <i>Chenopodium bonus-henricus</i> L. F3	Pumpkin <i>Cucurbita maxima</i> Duch. F9	
Cardoon <i>Cynara cardunculus</i> L. G6	Horse parsley <i>Smyrniolus olusatrum</i> L. P4	Purslane, Common Purslane, Pigweed <i>Portulaca oleracea</i> L. Q4	
Carrot <i>Daucus carota</i> L. S3	Hyssop <i>Hyssopus officinalis</i> L. N4	Radish, Garden Radish <i>Raphanus sativus</i> L. R3	
Cauliflower <i>Brassica oleracea</i> L. var. botrytis Q5	Jerusalem Artichoke <i>Helianthus tuberosus</i> L. H6	Ramsons, Wood Garlic <i>Allium ursinum</i> L. N4	
	Kale <i>Brassica oleracea</i> L. var. sabellica P5	Rhubarb <i>Rheum rhabarbarum</i> L. O10	

Rencontres au Potager

Encounters in the Kitchen Garden

Chaque mois, nous vous proposons une visite guidée du Potager en français avec Stéphane Repas Mendes, conservateur des jardins, ou un-e invité-e. Une heure pour échanger sur des pratiques écologiques au potager, aborder la conservation des aliments, visiter un rucher ou encore parler de la biodiversité domestique. Une rencontre sur les savoir-faire d'hier et de demain et découvrir le Potager sous toutes ses coutures.

Once a month we are offering guided tours of the kitchen garden in English, with our specialist garden guide, Hester Macdonald. The visit will take an hour and includes topics such as jobs to do in the garden this month, organic approaches to make your garden more bio diverse, planning crops and harvests, as well as how to prevent and protect against attacks from pests and diseases. Learn about heritage cultivars and techniques from the past that we can still use today.

Dates : www.chateauderangins.ch

Durée : 60 minutes

Prix : inclus dans le prix d'entrée

Ateliers Lactofermentation

Workshops Lacto-fermentation



Comment manger des asperges ou des concombres en hiver sans faire exploser votre empreinte carbone ? C'est simple, grâce à la lactofermentation ! Ne vous méprenez pas, cela n'a rien à voir avec le lactose. C'est une méthode de conservation vieille comme le monde qui utilise les microorganismes naturellement présents sur les légumes. A découvrir lors de nos ateliers : un procédé simple pour conserver vos récoltes avec très peu de moyens et beaucoup d'originalité ! A l'issue de l'atelier, vous repartirez avec votre création !

How to eat asparagus or cucumbers in winter without increasing your carbon footprint. It is easy, thanks to lacto-fermentation. Do not worry, it has nothing to do with lactose, but is an age-old preservation method that uses microorganisms naturally present on vegetables. Participate in our workshops to learn about this simple process to preserve your crops with very little means and a lot of originality! You will be leaving with your creation at the end of the workshop!

Dates : www.chateauderangins.ch

Durée : 120 minutes

Prix : CHF 40/personne entrée au musée comprise

Inscription obligatoire, nombre de places limitées

L'audioguide du Potager met en évidence 25 plantes du Potager. Plurilingue, il se retire à l'accueil du musée. À découvrir toute l'année, la Maison du Jardinier met en scène d'anciennes variétés et enjeux actuels à travers quatre thèmes : la biodiversité, l'agronomie, la sexualité et la migration. Entrée libre.

The garden audioguide in a number of languages highlights 25 varieties from the kitchen garden. It is available at the museum reception. Gardener's cottage is open all year round and examines old varieties and current issues through four topic areas: biodiversity, agronomy, sexuality and migration. Admission free.