

Sa création

En 1723, le banquier parisien d'origine suisse Louis Guiguer acquiert la baronnie 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 qui nourrit dans un premier temps 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, les végétaux y bénéficient d'un microclimat favorable. Ordre et symétrie émanent du plan cruciforme, souligné par des bordures de buis nains et agrémenté de fleurs à bouquets.

Aujourd'hui

Devenu exposition et conservatoire à 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. 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 de transmettre et discuter des savoirs et des pratiques historiques et horticoles plutôt que de produire de la nourriture. Et même si de nombreuses récoltes sont valorisées dans les cuisines du Café du Château, une part importante des légumes ne sont pas ramassés pour permettre la production de graines. Toute l'année, visites guidées, ateliers et manifestations publiques offrent des expériences riches et variées, retrouvez toutes les informations sur chateaudeprangins.ch.

Quelques chiffres

- 5500m² de surface
- Presque 300 ans d'existence
- Près de 200 espèces et variétés cultivées
- 3 jardiniers et jardinières participent à son entretien quotidien
- Plus de 100 visites et ateliers proposés chaque année
- 25 plantes disponibles en visite audioguide*
- 3 visites virtuelles pour visiter le potager depuis chez soi

* L'audioguide du Potager met en évidence 25 plantes du Potager. Plurilingue, il se retire à l'accueil du musée ou se retrouve sur l'application du musée.



Carreaux thématiques

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, de son patrimoine génétique, du moment de la journée, de la température ou encore de l'humidité ambiante. Suave, âcre, exquise, nauséabonde... votre impression?!

AROMATIQUES ET CONDIMENTAIRES

Sont regroupées ici une sélection de plantes utilisées en cuisine pour leurs parfums et leurs saveurs. Elles relèvent, accompagnent ou subliment les aliments en apportant arôme et caractère aux préparations. Lorsqu'elles offrent des notes plus intenses, chaudes ou piquantes, souvent d'origine lointaine, on les désigne alors sous le nom d'épices.

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...

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...

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



Étiquettes et nomenclature

La nomenclature des plantes sur laquelle on s'accorde aujourd'hui n'a pas toujours été d'usage. C'est notamment 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».

- ① **NOM VERNACULAIRE ACTUEL**
Nom commun d'aujourd'hui
- ② **NOM PATOIS**
Nom ordinaire utilisé au 18^e siècle

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

- 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*)

① **Prunier de Damas**

② (Patois: *premä, premiolâ*)

D: Damaszenerpflaume
E: Plum, Plum Tree
I: Prugna

④ *Prunus domestica* L. (*Rosacées*)

③ *Prunus pedunculata simplicibus, foliis lanceolata-ovatis convolutis*

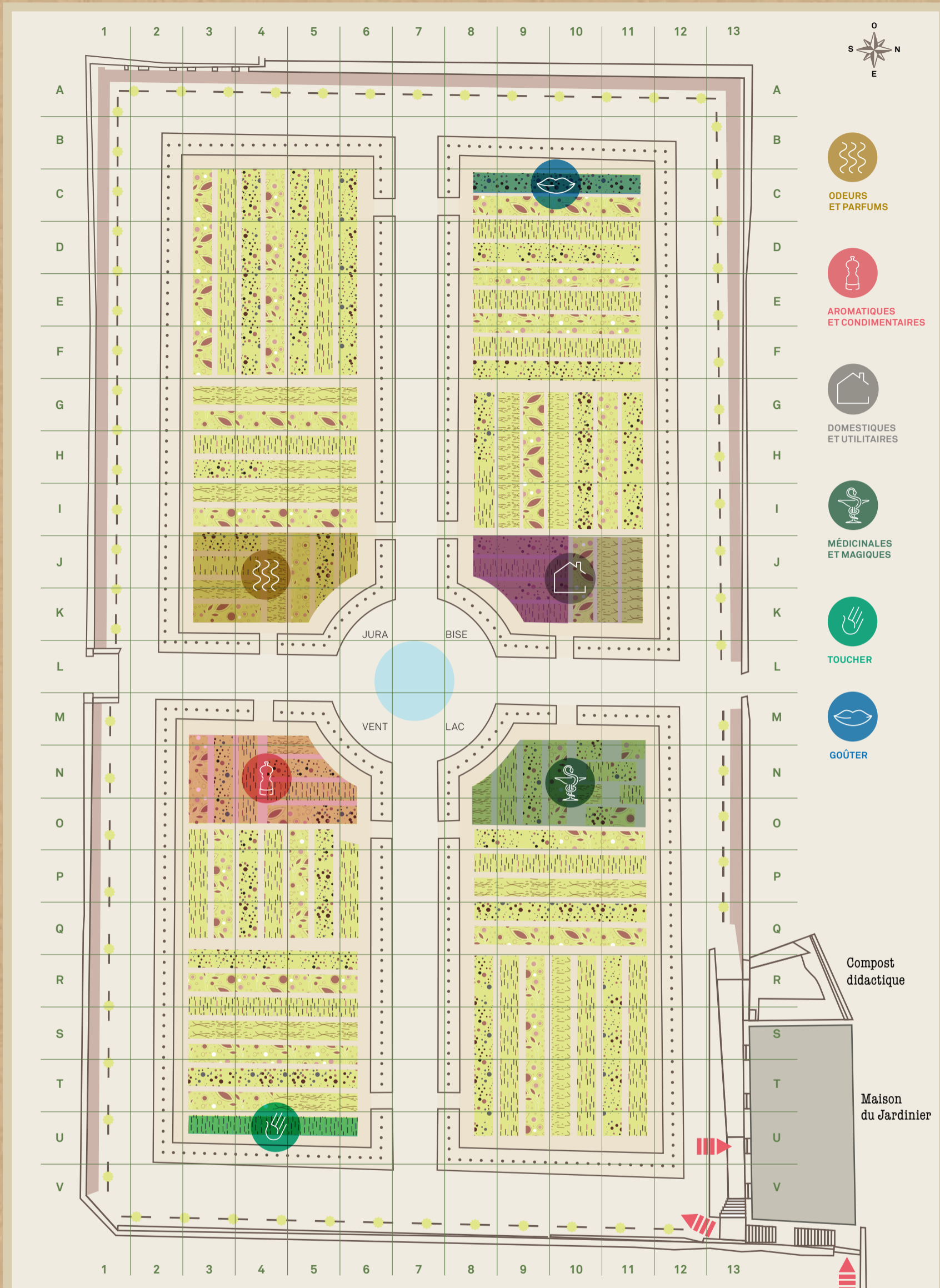


Potager du Château de Prangins 2026



Français | Latin

Absinthe	N10
<i>Artemisia absinthium L.</i>	
Ail des ours	N4
<i>Allium ursinum L.</i>	
Anis	N3
<i>Pimpinella anisum L.</i>	
Arroche des jardins	D9
<i>Atriplex hortensis L.</i>	
Artichaut	S11
<i>Cynara cardunculus subsp. scolymus (L.)</i>	
Asperge	P10
<i>Asparagus officinalis L.</i>	
Basilic	Q9
<i>Ocimum basilicum L.</i>	
Betterave potagère, betterave à salade	I9
<i>Beta vulgaris L. var. vulgaris</i>	
Blette, Poirée, Côte de bette	I8
<i>Beta vulgaris L. var. cicla</i>	
Bouillon blanc	U5
<i>Verbascum thapsus L.</i>	
Bourrache	T3
<i>Borago officinalis L.</i>	
Calebasse	G5
<i>Lagenaria siceraria (Molina) Standl.</i>	
Camomille romaine	J5
<i>Anthemis nobilis L.</i>	
Camomille vraie	J4
<i>Matricaria camomilla L.</i>	
Campanule carillon	I4
<i>Campanula medium L.</i>	
Campanule gantelée	I5
<i>Campanula trachelium L.</i>	
Capucine, Grande capucine	T5
<i>Tropaeolum majus L.</i>	
Cardon	F4
<i>Cynara cardunculus L.</i>	
Carotte	F8
<i>Daucus carota L.</i>	
Céleri, Ache	S3
<i>Apium graveolens L.</i>	
Cerfeuil	N3
<i>Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm.</i>	
Chénopode Bon-Henri, Toute bonne	F3
<i>Chenopodium bonus-henricus L.</i>	
Chervis	T3
<i>Sium sisarum L.</i>	
Chicorée sauvage, Chicorée amère	C3
<i>Cichorium intybus L.</i>	
Chou, Chou potager	T8
<i>Brassica oleracea L.</i>	
Chou frisé du Nord, Chou plume	T8
<i>Brassica oleracea L. var. sabellica</i>	
Chou-fleur	T8
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	
Chou palmier	T8
<i>Brassica oleracea L. var. palmifolia</i>	
Chou-rave, Colrave	R9
<i>Brassica oleracea var. gongyloides L.</i>	
Ciboule	C8
<i>Allium fistulosum L.</i>	
Ciboulette	C10
<i>Allium schoenoprasum L.</i>	
Concombre, Cornichon	F3
<i>Cucumis sativus L.</i>	
Courgette, Pâtisson	H5
<i>Cucurbita pepo L.</i>	
Cresson alénois, Passerage cultivée	Q5
<i>Lepidium sativum L.</i>	
Dent-de-lion, Pissenlit	E4
<i>Taraxacum officinale L.</i>	
Échalote	I3
<i>Allium ascalonicum L.</i>	
Épinard	S4
<i>Spinacia oleracea L.</i>	
Estragon	O6
<i>Artemisia dracunculoides L.</i>	
Fenouil	Q4
<i>Foeniculum vulgare Mill.</i>	
Fève	U11
<i>Vicia faba L.</i>	
Fraise des bois	R3
<i>Fragaria vesca L.</i>	
Fraise Madame Moutot	R5
<i>Fragaria ananassa</i>	
Framboisier	D9
<i>Rubus idaeus L. de la Conieri</i>	
Germadrée officinale	O4
<i>Teucrium chamaedrys L.</i>	
Gesse cultivée, Pois carré	T10
<i>Lathyrus sativus L.</i>	
Haricot	Q4
<i>Phaseolus vulgaris L.</i>	
Hysop officinale	N4
<i>Hyssopus officinalis L.</i>	



Laitue	D8	Oignon rocambole	P3	Plantain Corne-de-cerf, Plantain pied de corbeau	F4	Rhubarbe	O10	Sarrasin	I11
<i>Lactuca sativa L.</i>		<i>Allium cepa L. var. proliferum</i>		<i>Plantago coronopus L.</i>		<i>Rheum rhabarbarum L.</i>		<i>Fagopyrum esculentum Moench</i>	
Lavande aspic	O8	Origan commun, Marjolaine sauvage	J3	Poireau	F5	Romarin	N5	Sauge officinale, Grande sauge	O4
<i>Lavandula angustifolia L.</i>		<i>Origanum vulgare L.</i>		<i>Allium porrum L.</i>		<i>Rosmarinus officinalis L.</i>		<i>Salvia officinalis L.</i>	
Lentille	R10	Orpin âcre, Poivre des murailles	M4	Pois asperge, Pois lotier, Lotier pourpre	R11	Roquette	G10	Scorsonère	Q5
<i>Lens culinaris Medik.</i>		<i>Sedum acre L.</i>		<i>Tetragonolobus purpureus Moench</i>		<i>Eruca sativa Mill.</i>		<i>Scorzonera hispanica L.</i>	
Lupin jaune, Fève de loup	R10	Orpin blanc, Trique-madame	N5	Pois, Petit pois, Capucins	T10	Rosier rouillé, Rosier à odeur de pomme	K6	Serpolet	J2
<i>Lupinus luteus L.</i>		<i>Sedum album L.</i>		<i>Pisum sativum var. medullar</i>		<i>Rosa rubiginosa L.</i>		<i>Thymus serpyllum L.</i>	
Maceron, Persil de Macédoine	I5	Oseille des Alpes, Rhubarbe des Moines	H9	Pois, Petit pois, Pois mangetout	T10	Rue fétide	N9	Souci des jardins	T4
<i>Smyrniololustratum L.</i>		<i>Rumex alpinus L.</i>		<i>Pisum sativum L.</i>		<i>Ruta graveolens L.</i>		<i>Calendula officinalis L.</i>	
Marjolaine des jardins	J4	Panais	F10	Pomme de terre, patate	F6	Rutabaga, Chou-navet	R9	Thym citronné	J2
<i>Origanum marjorana L.</i>		<i>Pastinaca sativa L.</i>		<i>Solanum tuberosum L.</i>		<i>Brassica napus subsp. napobrassica L.</i>		<i>Thymus x citriodorus Pers.</i>	
Mélicé	O9	Persil	Q3	Potiron, Courge	G5	Safran	N5	Thym commun, Thym des jardins	J3
<i>Melissa officinalis L.</i>		<i>Petroselinum crispum L.</i>		<i>Cucurbita maxima Duch.</i>		<i>Crocus sativus L.</i>		<i>Thymus vulgaris L.</i>	
Melon	I10	Petite primrenelle	C4	Radis	E8	Salsifis	Q6	Topinambour	S4
<i>Cucumis melo L.</i>		<i>Sanguisorba minor Scop.</i>		<i>Raphanus sativus L.</i>		<i>Tragopogon porrifolius L.</i>		<i>Helianthus tuberosus L.</i>	
Navet, Rave	E9	Raifort	T5	Saponaire officinale	J2	Vesce	T10	Vegetal	
<i>Brassica rapa subsp. rapa L.</i>		<i>Armoracia rusticana L.</i>		<i>Saponaria officinalis L.</i>		<i>Vicia cracca L.</i>			
Oignon	H3								
<i>Allium cepa L.</i>									