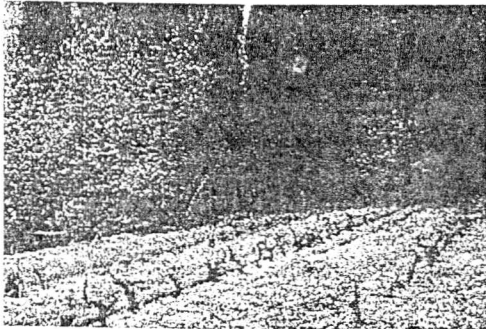


La Roquebrussanne

(Var) : un jardin botanique partagé

*Le jardin d'un paysan
philosophe restauré*



Acteur

Association de sauvegarde du jardin d'Elie Alexis

Hôtel de ville
83136 La Roquebrussanne
Contact : Madame Manera

L'implication de la Fondation de France

*La Fondation de France a apporté
une subvention de 30 000 F.
Elle a été affectée à la création
du jardin de saveurs et à la
mise en place d'un accueil
pédagogique.*

Plus d'informations

Fondation de France
Service de Presse :
Véronique Kramer
Magali Mévellec
Tél. : 01 44 21 31 91
Fax : 01 44 21 37 20

Contexte

Sur une colline aride située à l'est d'Aix-en-Provence, Elie Alexis, un paysan pas comme les autres, passa toute sa vie à concevoir un immense jardin à la fois nourricier, poétique et esthétique. Reflétant la vision du monde de ce personnage opiniâtre, cet espace était imprégné de préoccupations écologiques et humanistes. Plantation de variétés locales aujourd'hui disparues, citerne recueillant l'eau de pluie pour les besoins en irrigation, invention de modes de culture économes en eau et en énergie, reconstruction de terrasses, aménagement d'une serre, d'une rocaille de cactées, d'aires de repos propices à la contemplation... Ce règne harmonieux de couleurs et de saveurs insolites est resté de nombreuses années à l'abandon, menaçant de disparaître entièrement.

Projet

Restauration d'un jardin historique

Faire revivre ce jardin extraordinaire ainsi que le souffle ingénieux et créatif de son auteur... voilà les bases de la création de l'Association de sauvegarde du jardin d'Elie Alexis. Soucieux de poursuivre cette œuvre à la gloire de la nature et de l'environnement, ses membres l'ont consciencieusement restauré. Ils s'appliquent également à en faire perdurer l'esprit à travers de nouvelles réalisations, l'ouverture au public, le développement de partenariats avec des écoles et la réalisation de mets à partir des produits cultivés dans le jardin.

Bénéfices

- Ce jardin est un élément important du patrimoine régional et contribue à sa valorisation.
- Certaines variétés locales aujourd'hui disparues y sont encore cultivées, ce qui permet de les faire connaître.
- Le partenariat de l'association avec une association culturelle qui réalise des mets à partir de ses produits permet une meilleure diffusion de la cuisine traditionnelle provençale.
- Le jardin a reçu 2000 visiteurs en 1998, ce qui contribue à promouvoir une vision respectueuse de l'environnement.