



tekst jeroen marseille | ontwerpers monika popczyk en jeroen marseille

UITBUNDIGE GROENTEPLANTEN OP CHAUMONT-SUR-LOIRE

À Table!

In december 2014 werd À Table, het prijsvraagontwerp van Monika Popczyk en Jeroen Marseille uit meer dan 300 inzendingen geselecteerd voor deelname aan het jaarlijkse Festival International des Jardins Chaumont-sur-Loire. Het thema voor het festival van 2015 is 'extraordinary gardens'. Popczyk en Marseille ontwierpen een tuin waarin de beleving van een tuinfeest centraal staat en waarin een van de eenvoudigste genoegens van het leven wordt uitvergroot: het delen van een maaltijd.



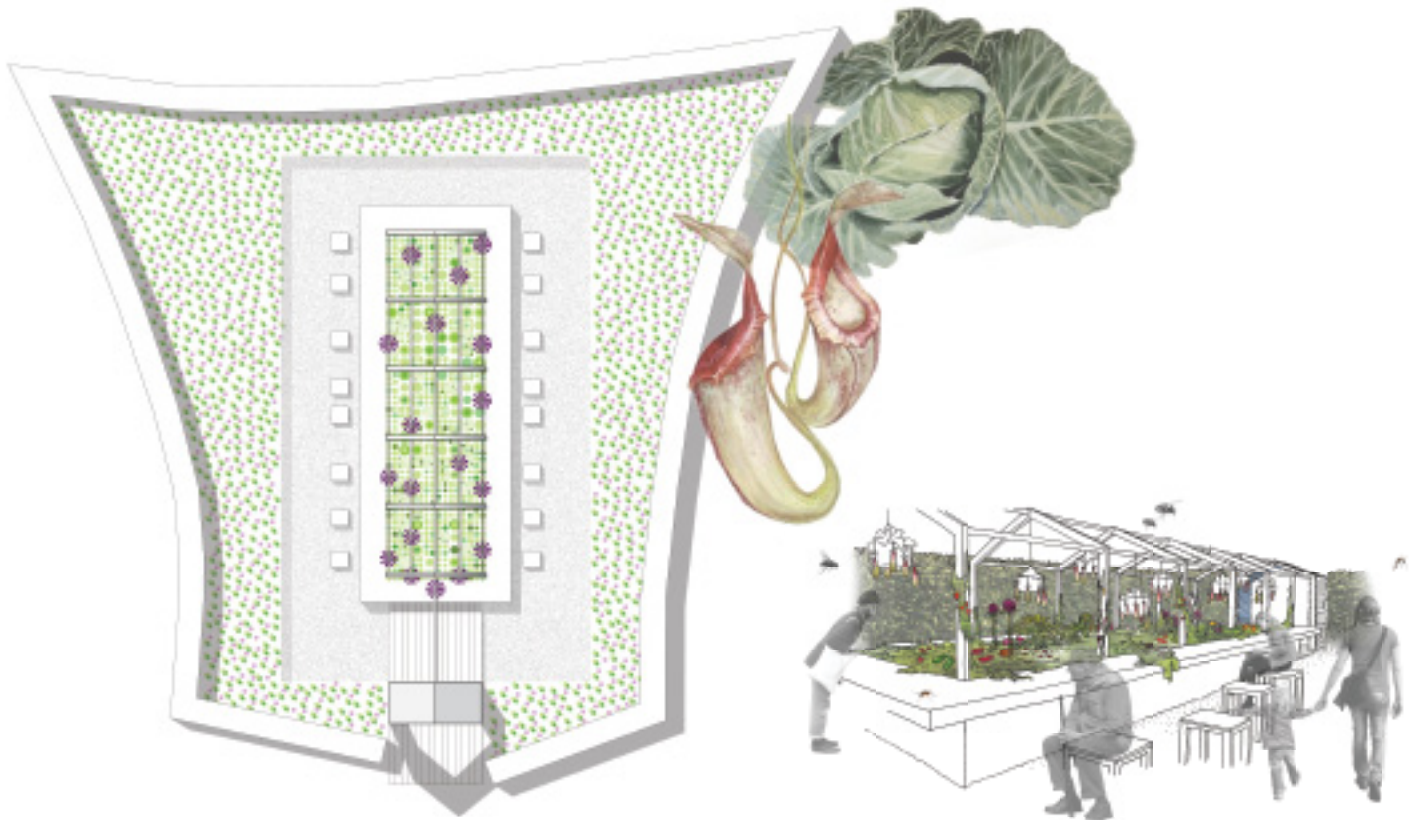
In de tuin staat een grote witte, rijkelijk gedekte tafel, omgeven door een bonte samenstelling aan kleurrijke planten en versierd met fascinerende vleesetende lampionnen. Uit de tafel groeit een verscheidenheid aan bijzondere variëteiten fruit en groente. Veelal zijn dat oude cultivars, die weinig worden gebruikt in de grootschalige agricultuur en daardoor door veel mensen vergeten zijn. Hun zaden zijn doorgegeven van de ene generatie naar de andere. Ze werden zorgvuldig geteeld en opgeslagen wanneer zij als waardevol werden beschouwd. Zo werd bijvoorbeeld geselecteerd op smaak, kleur, medische eigenschappen of aanpassingscapaciteit.

Tussen de 'gewone' tomaat, aardbei en sla staan bijzondere soorten zoals *Brassica oleracea* 'Violet di Sicilia' (paarse bloemkool), *Solanum melongena* var. *ovigerum* (witte aubergine), *Solanum lycopersicum* 'Indigo Rose' (zwarte tomaat), *Brassica oleracea* 'Zwarte van Toscane' (zwarte boerenkool) en *Capsicum annum* 'Sweet Chocolate' (chocolade-paprika). Deze mix van bekende en onbekende rassen benadrukt het belang van variatie en laat zien dat de natuur veel meer aanbod heeft dan de groente die we dagelijks nuttigen. De bezoeker wordt geïnspireerd opnieuw naar zijn eigen menu te kijken, maar ook naar de eigenschappen die de planten

zelf en ten opzichte van elkaar hebben.

Combinatieteelt

De planten zijn geplant volgens het principe van de combinatieteelt. Ze staan zo gerangschikt dat ze elkaar ondersteunen in het afweren van ziektes, het stimuleren van groei, het verbeteren van de smaak, het aantrekken van nuttige insecten en bestuivers en het vasthouden van stikstoffen. De *Amaranthus* bijvoorbeeld, die stikstofafhankelijk is, staat naast de bonen die de stikstof in de bodem vasthouden. De Oost-Indische kers schrikt de komkommerkever af en zijn eetbare bloemen trekken een verscheidenheid aan bestuivers aan. *Salvia* helpt om kool-



motten te weren en verbetert de smaak van tomaten. De bladeren kunnen in de keuken als kruid worden gebruikt.

Vleesetende bewakers

Als bewaker van de groente hangt boven de tafel een serie vleesetende planten (Nepenthes alata). De planten zijn van zichzelf al 'extraordinary' vanwege hun verschijningsvorm, hun werkwijze en hun eigen menu, maar ze laten ook zien dat planten elk op hun eigen manier afhankelijk zijn van insecten. Dat doen ook de bloeiende planten rond de tafel. Dit prairiemengsel van Lageschaar Vaste Planten is een onderhoudsarme, natuurlijk ogende mix van grassen en meerjarige bloemen. Gedurende het festival veranderen ze langzaam met de seizoenen mee. De mix trekt een verscheidenheid aan insecten aan die helpen bij hun eigen voortplanting, maar ook dienen

als voedsel voor de Nepenthes alata.

In à Table! is dus voedsel voor iedereen. De eetbare planten op de tafel hebben bovendien hun eigen gardenparty op de voedselrijke lasagne-opbouw van verschillende lagen organisch afval. Zo zorgt het plantafval zelf ook weer voor voedsel.

Aan de voorzijde van de tafel wordt dit systeem zichtbaar gemaakt door middel van een

aantal laden, die elk één van de lasagnelagen laten zien.

Vorbereiding en realisatie

Het prijsvraagontwerp diende eind april gerealiseerd te zijn, met een volgroeide beplanting. Vanwege deze eis van de organisatie hebben de ontwerpers de planten uit het prairiemengsel en alle groenten moeten (laten) voorkwaken.

Vanuit Nederland en Spanje zijn begin april circa 700 plan-





ten naar Chaumont gereden. Het benodigde hout voor de tafelconstructie is bij een lokaal bedrijf besteld.

Een team van acht mensen heeft in een week tijd de tafel gebouwd, afgewerkt en ingeplant. De vijftien *Nepenthes alata*'s zijn vanuit Nederland meegenomen en in Chaumont in de kas gehangen tot de opening, begin mei. Lageschaar sponsorde het project en kwam zelf naar Frankrijk om het prairiemengsel aan te leggen. In de tafel is een irrigatiesysteem geïntegreerd dat de planten elke ochtend voorziet van water.

Ontvangst

Op de persdag van 6 mei bleek dat alle planten de reis en het vroege plantmoment hadden overleefd. Uitbundige groenteplanters verwelkomen de bezoeker van de tuin. De meeste bezoekers proberen de groente te herkennen of verbazen zich over de soorten die ze niet ken-



nen, zoals de paars bloeiende aardbeienplant (*Fragaria vesca* 'Viva Rosa'). Veel bezoekers raken gefascineerd door de vleesetende planten en het grote contrast dat deze planten opwerpen ten opzichte van de groente. Toch is voor de ontwerpers de leukste bezoeker diegene die even aanschouwt, pauzeert en

zich tegelijkertijd beseft hoe bijzonder alle planten zijn.

Het Festival trok vorig jaar zo'n 400.000 bezoekers en de verwachting is dat dat aantal elk jaar wordt overstege. À Table! is, naast 24 andere tuinen, nog tot 1 november 2015 te zien op het Domaine Chaumont-sur-Loire, Frankrijk.