

Les quatre saisons du jardin du cKp

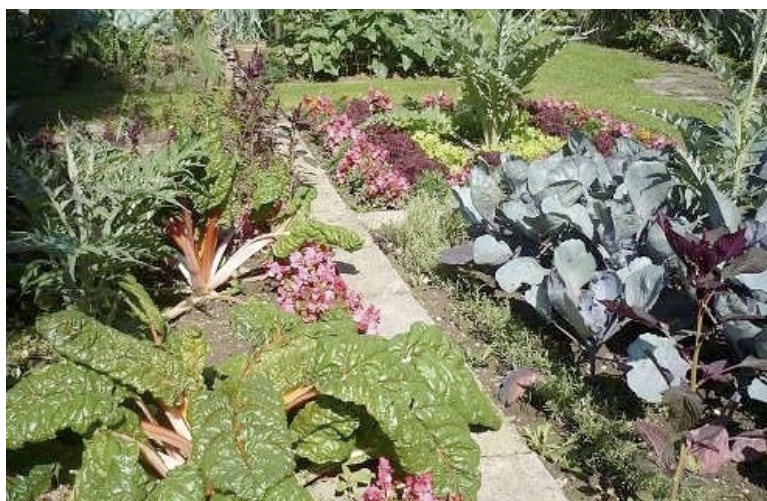
Le printemps, avec le chef du restaurant

Le chef du restaurant du cKp propose une carte de saison. Tous les mercredis, vendredis et samedis il va au marché du Boulingrin à la recherche des productions locales du moment. Cette atmosphère lui donne toujours des idées. Les denrées qui viennent de ces Halles historiques réouvertes en 2012 après de longs travaux ont une saveur particulière pour lui : il venait ici une fois par semaine avec sa grand-mère quand il était petit. C'est elle qui lui a donné le goût de la cuisine.

Pour les aromatiques, il n'achète rien. Sur le modèle de la chaîne canadienne des Hôtels Fairmont qui ont été précurseurs dans les années 1990, il a planté sur une partie de la terrasse du restaurant un jardin de plantes aromatiques. Tous les matins, il envoie un apprenti aller cueillir celles dont on aura besoin. Pour l'hiver, on congèle les récoltes de fin d'été. Les clients dont les tables jouxtent ces plantations les beaux jours sont enchantés. Ils apprennent à distinguer le persil de la coriandre sans les goûter.

L'année dernière, après avoir visité le magnifique potager du château de Villandry, il a commencé à planter des carrés de salade. Et avec les conseils d'un jardinier de la Ville, il a imaginé quelques carrés de choux avec plusieurs variétés, comestibles ou décoratives. Aujourd'hui, au menu un velouté de choux-fleur du jardin ! Ce soir il essaiera une recette que lui ont suggéré des clients polonais. La semaine dernière, ce sont des Portugais qui lui ont confié une méthode de farce qu'il ignorait et encore l'autre jour, un couple d'Allemands lui a parlé d'une variété rouge et blanche. Ils lui ont promis de lui envoyer quelques graines lors de leur prochaine récolte. S'il a le temps, il envisage d'écrire un livre de recettes de choux de toute l'Europe.

Pour le plaisir des clients et des visiteurs qui montent sur la terrasse, il a rajouté quelques fleurs au printemps et au début de l'été. La floraison des bulbes est bientôt terminée. Il a hâte de voir sortir les cosmos, et à l'automne ce seront les dahlias. Son pâtissier, qui a goûté des miels produits en ville, a proposé qu'on installe des ruches sur le toit : on attend l'autorisation. Pendant ce temps, il aime bien l'idée que le potager du restaurant se prolonge sur la grande terrasse. Il a suggéré à la copropriété de planter une collection d'aulx dont les bulbes bleus de toutes tailles renforcent l'idée que ce jardin, situé à 10 mètres de la rue, s'envole. D'ailleurs, les haies de plantes grimpantes qui s'épanouissent sur ces treilles parallèles qui occupent toute la toiture du bâtiment font aussi penser à des nuages quand elles sont en fleur de mars à septembre. Ça doit être dû au fait qu'ils ont mélangé les hauteurs pour éviter que ce soit trop uniforme.



Plantations de choux en carré



Potager fleuri

L'été, avec une habitante du 5^{ème} étage

Quelle joie d'avoir obtenu cet appartement qui donne sur le jardin intérieur. Au début avec toutes ces plantes elle a eu peur que les charges soient exorbitantes mais finalement ce sont des espèces qui demandent assez peu d'entretien et qui climatisent en plus naturellement le bâtiment. Le toit est complètement couvert d'un tapis d'une petite plante grasse qui fait des jolies fleurs blanches tout l'été, la delosperma. De sa fenêtre elle ne le voit pas mais il paraît qu'au printemps, des narcisses blancs émergent comme par surprise à certains endroits.

De chez elle, elle a l'impression de retrouver la vue qu'il y avait sur le square quand elle était jeune fille au pair à Londres. Sauf qu'ici le jardin flotte à 3 étages au-dessus du sol dans des bacs carrés en métal qui sont posés sur une sorte de quadrillage. Dedans il y a des petits arbres aux troncs ou aux feuilles claires. Elle a tout de suite reconnu les bouleaux qui grimpent droit et haut car il y en avait dans le jardin de son grand-père. Il y a aussi des plantes qui semblent vouloir atteindre le ciel ou retomber jusqu'au rez-de-chaussée. A la fin de l'été, les plantes du rez-de-chaussée rejoignent celles qui tombent du jardin suspendu ! Depuis deux ans qu'elle vit ici, elle est devenue une spécialiste de ces plantes grimpantes, elle qui n'y connaissait rien : sa préférée c'est la glycine blanche qui embaume en juin, mais il y a aussi du lierre, du chèvrefeuille, des clématites, des variétés d'ici comme la vigne et des plantes qui viennent de loin, comme l'akebie à 5 feuilles originaire de Chine mais qui résiste bien à notre climat. Toutes ces plantes s'enroulent le long de mâts qui sont de simples tuteurs, des treilles, ou de petites pergolas. On a décidé en réunion de copropriété qu'on y accrocherait aussi des fanions pour fêter le 14 juillet. Ce sera plus coloré.

Tient, voilà un groupe d'enfants qui monte quatre-à-quatre les escaliers pour aller admirer la vue qu'on a de la grande terrasse. Ils connaissent aussi le coin où sont regroupées des grimpantes fruitières... Ce qui est bien aussi avec les plantes c'est qu'elles absorbent les sons. On n'entend à peine leurs interpellations, ni le brouhaha des conversations des terrasses du restaurant et de l'hôtel les soirs où la douceur pousse les gens dehors. La vue de ces enfants la sort de sa rêverie : à regarder ce jardin qui évolue tous les jours en ce moment, elle en oublierait presque d'aller chercher son fils qui est gardé dans une des crèches du rez-de-chaussée.

Elle descend en ascenseur, mais comme à son habitude depuis qu'il fait beau, elle remonte ensuite à pied avec lui les deux étages de l'escalier central qui mène à la grande terrasse pour aller voir si les fraises du jardin potager collectif ont poussé. Contrairement aux autres enfants qui vivent en appartement en ville, son fils voit au jour-le-jour le passage des saisons et il sait, à deux ans déjà, que les fraises ne poussent pas tout le temps et qu'il faut attendre qu'elles soient bien rouges pour les manger !



Clématite



Bouleau et lierre



glycine

L'automne, avec un touriste belge

Le guide Michelin disait que cet hôtel récent donnait sur le nouveau Musée des Beaux-Arts. Il n'a pas hésité car il vient à Reims pour voir l'exposition exceptionnelle sur Marc Chagall qu'organise le Musée. C'est aussi l'occasion de revoir les vitraux de la cathédrale sous les lumières rasantes de l'automne. Le guide aurait pu ajouter que le bâtiment de l'hôtel abritait le jardin du musée.

Sa chambre avec balcon a un garde-corps recouvert d'une plante grimpante qui ne semble pas perdre ses feuilles. Il y a le nom des plantes dans la brochure de l'hôtel et il a noté que celle qu'on appelle faux jasmin a pour nom latin « Trachelospermum ». Il va essayer d'en trouver pour sa terrasse à Bruxelles où le climat est comparable à celui de Reims. Comme cela il aura toujours du vert sous les yeux même quand les autres plantes perdront leurs feuilles ou seront mises en hivernage.

Hier quand il est arrivé, il faisait nuit et il est entré directement dans l'hôtel. Maintenant qu'il fait jour, il découvre cet immense porche et il est séduit par cette frontière floue entre l'extérieur et l'intérieur. Des arbres en pot disposés devant le parvis entre l'hôtel et les Halles du Boulingrin invitent à entrer dans le bâtiment. Dans la cour intérieure, les sculptures d'une jeune artiste présentées par une galerie d'art installé en rez-de-chaussée semblent dialoguer avec des jeunes assis dans des sièges futuristes équipés d'écrans. Il a lu un article dans TGV magazine à propos de ce mobilier urbain expérimental.

Des plantes grimpantes et des guirlandes de lumières semblent partir à l'assaut d'une immense pergola et un escalier invite à les accompagner. C'est une atmosphère très apaisante et on pourrait se croire dans une volière ou dans une forêt. Ce n'est pas qu'il voit des oiseaux mais il les entend... Sans doute une bande-son car on entend aussi le bruit d'une cascade. Comme la frondaison des arbres, le plafond, aussi haut qu'un hall de gare, laisse passer des carrés de lumière mais il ne semble pas vitré. Après 3 heures de marche dans le Musée, il décide de monter avec l'ascenseur. Arrivé en haut c'est un deuxième parvis, aussi végétal que celui d'en bas était minéral, qui s'offre à lui. Plantes et petits arbres sont dans des bacs retenus par une armature métallique. Il suit le platelage en bois qui serpente entre les plantations et mène au bord du bâtiment d'où la vue est magnifique. Une vue un peu différente de celles qu'offre le Musée. De là, une signalétique lui propose de rejoindre directement l'hôtel sur la droite. En levant la tête, il croit reconnaître le balcon de sa chambre.



Envolée de plantes grimpantes vers le ciel

L'hiver, avec un homme d'affaires rémois

Il aime bien donner rendez-vous à ses clients dans le hall de l'hôtel du cKp. D'abord, ce n'est pas loin de la gare. C'est un bon point de départ pour comprendre la ville car on est sur un emplacement historique, en témoigne les vestiges archéologiques exposés dans le Musée. Ici, on est en plein cœur de la tradition des métiers de bouche du quartier du Boulingrin et plus largement de la gastronomie rémoise. Et puis ce bâtiment prolonge l'axe du mail comme une topiaire géante.

Cet homme d'affaires qui a longtemps sillonné la région en voiture apprécie le dessin que forment les plantations linéaires et parallèles qui recouvrent toute la toiture. De loin, comme de la terrasse à l'extérieur, on a l'impression qu'un viticulteur a transformé le bâtiment en colline champenoise. Il y a des plats et des pentes. Comme les haies reprennent les distances de 2m environ qui existent dans les vignobles, on s'y croirait presque sauf que ce n'est pas de la vigne... et qu'ici ça reste vert même l'hiver !

Ici, on est aussi à proximité des maisons de champagne rémoises où ses clients vont souvent passer commande après leur rendez-vous et ils apprécient de découvrir cet endroit. On peut parler en dégustant tranquillement dans le hall-bar de l'hôtel, ingénieusement situé au 2^{ème} étage et qui profite d'une très belle lumière et d'une vue sur le Boulingrin.

Malgré le vent frais, il l'invite à franchir la grande porte-fenêtre pour découvrir en bordure de la terrasse de l'hôtel une collection de vignes de la région. C'est une idée très pédagogique que de communiquer de cette façon. Là, ce n'est pas la meilleure saison pour bien l'apprécier mais une signalétique très bien faite par les étudiants de l'Ecole d'art et de design de Reims raconte pour chaque cépage son histoire, ses qualités et ses vertus. Une sorte d'herbier multimédia très original.

L'heure du déjeuner approche. En y allant tôt, il y aura peut-être encore de la place au restaurant situé de l'autre côté de ce jardin surélevé. La terrasse du restaurant, fermée en cette saison, expose une collection de courges de toutes les tailles et toutes les couleurs. Leur façon d'annoncer que cette semaine le chef célèbre les saveurs du potiron dans ses menus.



*paysage viticole rémois
(extrait de <http://www.champagne.fr>)*