

LE JARDIN DU BRULE, UNE OASIS DE PASSION VERTE

7 000 mètres carrés de fleurs éclatantes, 305 variétés de tomates, 320 hortensias, 240 pieds de vigne, des aromatiques rares... Le Jardin du Brule à Herchies reflète la passion de ses propriétaires pour les belles plantes.

Publié le 13 mai 2021



Labélisé **Jardin remarquable** par le Ministère de la culture depuis trois ans, le

[Jardin du Brule](#)

inspire le retour aux sources des joies simples.

Accueilli par les propriétaires des lieux, Catherine et Didier Bizet, **le visiteur retrouve le goût des petits plaisirs de la vie** : admirer une fleur de saison ou une pomme fraîchement cueillie, imaginer le plaisir d'une poêlée de légumes du jardin, boire le vin de la vigne.

Ce goût d'autrefois, Didier Bizet le partage volontiers, d'autant que son jardin était destiné au départ à sa petite famille. *"J'ai commencé à créer mon potager car je souhaitais tout simplement cultiver mes propres produits, comme me l'avait appris ma grand-mère."*

Au fil des années, le jardin s'est enrichi, étendu, **suscitant l'admiration de tous** et aboutissant à une **labélisation** à force de sueur et de travail. Difficile en effet de croire que là où se dresse le Jardin de Brule se tenaient en 1989 *"que quatre arbres sur de la pelouse"*.

”

Je pense toujours à quelque chose qui n'a pas été fait pour améliorer les lieux encore et encore.

LE JARDIN DU BRULE EN IMAGES



Aujourd'hui, des **espèces rares ou anciennes**, se disputent la vedette avec une extraordinaire collection de **305 variétés de tomates** venues du monde entier, des hortensias par centaines, des érables du japon... Dans les allées du jardin, chaque plante est soigneusement étiquetée, présentée pour satisfaire la curiosité du public mais aussi pour éclairer les plus jeunes qui peinent parfois à reconnaître les légumes à l'état brut.

Si le jardin atteint son **apogée de couleurs et de saveurs** à la fin du mois de juillet, le travail ne cesse ici jamais. *"Il y a toujours quelque chose à faire dans un jardin, toute l'année, assure Didier Bizet. Et je pense toujours à quelque chose qui n'a pas été fait pour améliorer les lieux encore et encore."*

Dernière innovation en date, la création d'**une vigne de 240 pieds de Chardonnay** qui donne entre **120 et 150 litres de "Clos du Brule"** par an.

Une flânerie à ne pas manquer cet été.

INFOS PRATIQUES



Le jardin du Brule

📄 Catherine et Didier Bizet

📞 [06 07 32 56 33](tel:0607325633)

🏠 [Consulter le site internet \(https://jardindubrulle.jimdofree.com/\)](https://jardindubrulle.jimdofree.com/)

📍 7, rue Roger Froissart
60112 Herchies