

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Vous reprendrez bien quelques châtaignes  
**Autor:** Probst, Jean-Robert  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-832269>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 21.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# Vous reprendrez bien quelques châtaignes

A Fully, le fruit du châtaignier est à l'honneur. L'automne venu, la bourgade valaisanne organise une fête qui attire les gourmands venus goûter au plat traditionnel, la brisolée.

## Escapade

Rejoignez *Généralions Plus* à Fully, autour d'une brisolée royale. Offre spéciale dans le Club (page 80)

**A**rbre à pain, c'est aussi le nom donné au châtaignier. Et pour cause! Pendant des siècles, son fruit, la châtaigne, a servi d'aliment de base aux pauvres. Les anciens l'accommodaient à toutes les sauces: en soupe, en omelette ou simplement rôtie au feu. Car la châtaigne est, comme la pomme de terre, bonne à tout faire. On peut aussi l'écraser pour en faire de la farine. Durant l'hiver, elle revenait ainsi sur les tables sous d'autres formes.

## Simple ou royale?

Aujourd'hui, sans être vraiment devenu un mets gastronomique, la châtaigne a gagné ses lettres de noblesse. En Valais, Fully, proclamée capitale de la châtaigne, lui consacre même une fête dont la quinzième édition aura lieu les 17 et 18 octobre. Comme d'habitude, les amateurs viendront en nombre déguster la fameuse brisolée: 40 000 visiteurs attendus. Ce plat à la fois simple et roboratif, fait de fruits rôtis, figure en bonne place aux menus de nombreux restaurants valaisans tout au long du mois d'octobre.

Les châtaignes grillées, arrosées d'une pointe de beurre, s'accompagnent de fromages d'alpage, de pain de seigle, de noix, de pomme et de raisin blanc. Certains y ajoutent du lard, de la

viande séchée, du jambon cru et du bœuf fumé. Elle devient alors royale! Pour faire descendre le tout? Du cidre, du moût ou du vin blanc, une Petite Arvine de la région est toujours appréciée.

Au cours des deux jours de fête, il se consomme quatre tonnes de châtaignes. Il faut savoir pourtant que les fruits sont importés d'Italie. Eh! oui. «On nous reproche de ne pas servir des châtaignes de Fully, mais nous y sommes contraints par un décret de la bourgeoisie: la production indigène ne peut pas être vendue. Et puis de toute façon, elle n'y suffirait pas...», note fataliste Jean-Baptiste Bruchez. Car le Grand Maître de la Confrérie des Amis de la Châtaigne connaît tout de l'«arbre à pain».

## Arbres millénaires

La confrérie, créée en 1996, est responsable de l'entretien de l'immense châtaigneraie de Fully et du sentier didactique qui raconte en quatorze stations l'histoire de ce fruit à la saveur si particulière. «C'est une superbe balade ombragée, que l'on parcourt en une heure et demie», précise Jean-Baptiste Bruchez.

D'autres tâches incombent encore aux Amis de la Châtaigne, comme la sauvegarde et le rajeunissement de la forêt. A



ce sujet, on prétend que les châtaigniers peuvent vivre un millier d'années. On aurait même découvert des feuilles fossilisées remontant à plus de 5000 ans. Parmi les géants de la forêt fullérienne, qui sait s'il n'y a pas quelques spécimens d'un âge aussi respectable? «Selon nos recherches, les premiers châtaigniers de Fully ont été plantés vers l'an 1200 de notre ère», répond le Grand Maître. Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, chaque famille du village possédait ses propres arbres.

Située à Vers-l'Eglise, sur les hauteurs du bourg, la châtaigneraie (15 ha) fait songer à un océan verdoyant, qui ondule sous l'effet du vent. A maturité, les châtaignes se détachent des arbres et font le bonheur des maraudeurs entre fin septembre et début octobre. «Chacun peut en ramasser gratuitement, pour sa consommation personnelle, précise David Arlettaz, directeur de

l'Office du tourisme. Mais il est interdit de les commercialiser et de gauler les fruits. Si l'on secoue les branches, le châtaignier peut en souffrir...»

## Record mondial

En 2000, Fully a voulu rendre un hommage supplémentaire à la châtaigne. Le 29 octobre de cette année-là, grâce à un brisoloir géant, deux mille kilos de fruits ont été rôtis d'un seul coup permettant ainsi la confection de «la plus grande brisolée du monde». L'exploit est désormais inscrit dans le *Guinness Book des records*. A ce jour, nul n'a encore relevé le défi.

Jean-Robert Probst



Paul Maguire

## Recette de la brisolée

Faire tremper les châtaignes 20 minutes dans l'eau (les fruits gâtés remontent à la surface). Fendre les châtaignes sur la partie bombée. Préparer un feu que l'on maintient en activité. Disposer les châtaignes dans un brisoloir (on en trouve dans le commerce, mais une vieille poêle criblée de trous fera l'affaire). Agiter le brisoloir par intermittence afin de répartir la chaleur. Les flammes doivent lécher le brisoloir et les châtaignes, juste assez pour brûler l'enveloppe, mais en évitant de carboniser le fruit.

On peut aussi rôtir les châtaignes sur une plaque à gâteau humidifiée, en les glissant dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 degrés durant 35 minutes. Il suffit alors de «retirer les marrons du feu», selon la formule consacrée et de les garnir à votre convenance.

