Vous reprendrez bien quelques châtaignes

Autor(en): **Probst, Jean-Robert**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2009)**

Heft 5

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-832269

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 *Générations Plus* à Fully, autour d'une brisolée royale. Offre spéciale dans le Club (page 80)

Arbre 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.

© IMAGINE

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 fulliéraine, 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 XXe siècle, chaque famille du village possédait ses propres arbres.

Office du Tourisme Fully

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 *Guiness 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.