

La châtaigne, reine d'une fête qui allie audace et tradition

De saison Ne dites plus «chauds, les marrons, chauds!», car il s'agit en réalité de châtaignes. Ce délicieux fruit sera à l'honneur le week-end prochain à Fully (VS). La traditionnelle brisolée y côtoiera des créations culinaires plus osées.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematin.ch

Ym'a filé une beigne
J'lui ai filé un marron
M'a filé une châtaigne
J'lui ai filé mon blouson.»
Alors marron ou châtaigne, comme le chante Renaud dans «Laisse béton»? Le premier n'est pas digeste, la seconde est une merveille qui se laisse griller sur le feu. Le marronnier d'Inde produit un fruit qui ne contient qu'une seule graine, grosse et ronde, appelée marron. A l'inver-

La châtaigne est un fruit sec contenu dans une coque épineuse. iStock

se, le châtaignier engendre une coque (dite «bogue») épineuse qui renferme en général trois châtaignes. Celles-ci possèdent une petite queue, appelée torche. Pour compliquer les choses, il existe une variété de grosses châtaignes nommées «marrons». Et quand on parle de «crème de marron», de «marrons glacés» en confiserie ou quand on s'exclame «chauds, les marrons, chauds!» il s'agit en réalité de... châtaignes. La confusion entre les deux termes proviendrait de l'italien: dans cette langue, «marrone» veut dire châtaigne.

Selon une légende italienne, le châtaignier (*Castanea savita*) serait né de la fureur de Jupiter. Le Dieu aurait transformé la

nympe Nea en arbre, car celle-ci avait préféré se donner la mort plutôt que de céder à ses avances.

Mais revenons sur terre. Sachez encore que dans le calendrier celtique, les personnes nées entre le 15 et le 24 mai et entre le 12 et le 21 novembre, ont pour arbre protecteur le châtaignier. A son image, elles sont d'un caractère calme, volontaire et responsable.

Autres dates importantes, les 18 et 19 octobre marquent la fin des vendanges et la fête de la châtaigne à Fully (VS). Un week-end pour célébrer un fruit du terroir, symbole de l'automne.

Grand-messe de la châtaigne

«Ce sera notre 20e anniversaire, souligne Kevin Woeffray, l'un des organisateurs et responsable de Fully Tourisme. Au départ il s'agissait d'une petite fête de village. Aujourd'hui, nous accueillons plus de 40 000 visiteurs en l'espace de deux jours.»

A Fully, vous trouverez la châtaigne sous toutes ses formes, de la traditionnelle brisolée aux préparations culinaires les plus audacieuses. «Le concours de la «Châtaigne d'Or» réunit six apprentis cuisiniers valaisans de 2e et 3e années, explique François Bérard, organisateur de l'événement et chef du restaurant Le Corner à Fully. Ils devront revisiter la châtaigne avec un thème imposé, le filet mignon de porc. Certains choisiront de le farcir avec une base de châtaignes et champignons, d'autres de l'accompagner avec des vermicelles. En dessert, ils confectionneront des glaces ou des crêpes à la châtaigne.» Autant de créations originales et gourmandes, à l'instar du foie gras aux châtaignes, mariné à la petite arvine que François Bérard sert dans son restaurant.

Plus simple, la typique brisolée est un terme issu du patois local «brijoïeu» qui veut dire «cuit sur la braise». «Pour faire la brisolée, il faut d'abord de bonnes châtaignes, reprend Kevin Woeffray. Pour les reconnaître, vous les trempez dans l'eau: les véreuses remontent à la surface et vous n'avez qu'à les retirer. Ensuite, à l'aide d'un couteau, vous pratiquez une incision dans la coque afin que la vapeur puisse s'échapper. Il vous faudra une bonne flamme pour les griller. La brisolée campagnarde, véritable repas d'automne, se compose de fromage d'alpage, de raisins, de pommes et de pain de seigle. La royale s'accompagne de viande séchée, de lard et de jambon.»

La châtaigne était, jadis, considérée comme le «légume du pauvre» ou le «pain

du pauvre». Elle remplaçait les pommes de terre dans les temps difficiles. On dit qu'à l'époque de la conquête de la Gaule par Jules César, vers 58 av. J.-C., l'armée incendiait les forêts de châtaigniers pour affamer la population.

Lors de la fête de la châtaigne, les visiteurs peuvent aussi se rendre compte de la beauté des arbres de la châtaigneraie de Fully, véritable patrimoine naturel de quinze hectares. «Le châtaignier est un arbre magnifique, résistant, majestueux. C'est l'emblème de la durabilité, explique Jean-Baptiste Bruchez, Grand Maître de la Confrérie des amis de la châtaigne. Son bois, solide, est d'ailleurs souvent utilisé pour les paravallanches. Pour l'anecdote, on remarque aussi que les chapelles ou les anciens ponts en bois dur de châtaignier sont exempts de toiles d'araignée.»

«Le châtaignier est un arbre magnifique, résistant, majestueux. C'est l'emblème de la durabilité»

Jean-Baptiste Bruchez,
Grand Maître de la Confrérie
des amis de la châtaigne

Dans la châtaigneraie de Fully, les visiteurs sont amenés à découvrir les vertus de l'arbre et du fruit à l'aide de panneaux didactiques. «On leur apprend l'importance de certaines attitudes, comme celle, interdite, de «gauler», qui consiste à secouer ou frapper l'arbre pour faire tomber les châtaignes, reprend Jean-Baptiste Bruchez qui est aussi forestier bûcheron. Une branche blessée amène des pourritures ou des maladies, comme le chancre, un champignon dévastateur.»

Solide et fragile, le châtaignier reste un symbole de virilité en raison de ses racines noueuses et, paraît-il, de ses fruits aux vertus aphrodisiaques. ●

Mythes et légendes

La châtaigne a longtemps été considérée comme un message, un passage ou un lien avec l'au-delà. On la pensait aussi capable de repousser les esprits. Ainsi, dans le sud de la France, on faisait appel à elle le soir de la Toussaint: afin de dormir en toute tranquillité, on plaçait une châtaigne sous l'oreiller pour éloigner les revenants. Dans le Piémont, on laissait des châtaignes sur la table afin que les revenants puissent les manger pendant la nuit. Et laissent ainsi tranquilles les habitants de la maison.



Les conseils de David Tarnowski



Promu Romand de l'année en 2013, David Tarnowski, du Montagne, à Chardonne (VD), affiche 17/20 au GaultMillau. Il parle avec passion de la châtaigne.

«La châtaigne évoque des souvenirs d'enfance, quand en famille nous allions les ramasser à côté de la ferme de ma tante, dans la région Rhône-Alpes, vers Saint-Martin-en-Haut. Puis, peu de temps après mon arrivée en Suisse, ma belle-famille m'a fait découvrir la brisolée au restaurant de Plan-Cerisier, en Valais.»

Décoration «Comme chaque saison, je m'investis à trouver, ramasser et ramener un élément naturel pour garnir les tables de mon restaurant. En ce moment la châtaigne est à l'honneur, piquante et blonde, dans sa coque dite «bogue». Elle se marie avec les tons mordorés de notre salle automnale.»

En cuisine «Vous mettez vos châtaignes au four à 180 degrés en ayant préalablement incisé le hile, qui les relie à la bogue. Vous les enfermez ensuite dans du papier journal afin qu'elles «suent», puis vous les décortiquez à chaud, sans oublier d'ôter le tan, la deuxième membrane. Avec un bouillon de volaille, un peu de crème, le tout mixé et monté au beurre, vous pouvez en faire un velouté soyeux, légèrement doux. Idéal avec un foie gras poêlé, accompagné d'un excellent blanc de Jean-François Cossy du domaine des Rueyres, à Chardonne. J'aime aussi travailler les châtaignes «brai-

sées». Départ à l'huile d'olive fumante, assaisonner de sel et poivre. Déglacer au bouillon de légumes, ajouter du jus de viande et réduire jusqu'à lustrer chaque châtaigne. A servir en garniture avec la chasse. En dessert, je propose dans mon restaurant un millefeuille mandarine-châtaigne. Sur un sablé breton, je superpose un confit, puis une gelée de mandarine, une crème et des brisures de marrons confits au sucre, un sorbet et quelques zestes de mandarine.»
**Le Montagne, rue du Village 21, Chardonne (VD).
Tél. 021 921 29 30.
www.le-montagne.com**

Un vin La petite arvine de Fully

Gilles Carron, de la Cave du Chavalard, à Fully (VS), et président de Fully Grand Cru, suggère d'accompagner la brisolée d'une petite arvine.

«Pour être fidèle au terroir, j'ai choisi cette petite arvine de Fully, qui se marie parfaitement avec la châtaigne. Sa robe jaune tire légèrement sur le vert. Ce vin blanc sec, assez nerveux, avec beaucoup d'ampleur et de force,



offre une belle acidité. On remarque des notes d'agrumes, de pamplemousse avec une touche de rhubarbe. En final, il y a un côté salé typique du cépage petite arvine et qui permet de la distancer des autres vins blancs.»

Fully Grand Cru regroupe 23 vigneron-encaveurs de la région valaisanne. La plupart d'entre eux seront présents lors de la fête de la châtaigne à Fully pour faire déguster leurs merveilles.
**Cave du Chavalard, Gilles Carron, route de Martigny 203, Fully (VS).
www.caveduchavalard.ch
www.fullygrandcru.ch**