



Les châtaignes sont rôties au feu de bois, selon la coutume.

Le temps de la brisolée

La tradition de cuire les châtaignes au feu de bois est au cœur d'une fête à Fully, en Valais. Les gourmands se pressent déjà dans sa châtaigneraie pour en ramasser.

TEXTE TATIANA TISSOT PHOTOS SEDRIK NEMETH

C'est l'automne et les châtaignes ont commencé à tomber des arbres à Fully. La commune valaisanne près de Martigny s'apprête à célébrer la Fête de la Châtaigne, le week-end des 13 et 14 octobre. Durant celle-ci, près de 10 tonnes de ces fruits seront brisolés au feu de bois, une tradition ici.

Armés de sacs et de bâtons, les amateurs se pressent dans sa châtaigneraie, une forêt entretenue d'une taille importante avec ses 15 hectares. Les yeux rivés au sol, ils avancent et retournent les bogues tombées sur le terrain en pente et caillouteux. Pas question de «gauler» (de frapper) les branches pour faire tomber les fruits: cette pratique qui abîme les arbres est interdite. Il faut donc

attendre leur chute naturelle. «Les lendemains des jours de pluie ou venteux, beaucoup de gens viennent ramasser les châtaignes», s'amuse Roland Carron (76 ans), membre de la Confrérie des amis de la châtaigne de Fully. Ses 60 membres donnent un coup de main pour l'entretien de la forêt. «Tout le monde a le droit de venir récolter quelques fruits pour sa consommation personnelle dans notre châtaigneraie. Celle-ci attire les gourmands au-delà de nos frontières.»

Une châtaigneraie protégée

Cette forêt ancienne a été plantée il y a près de 800 ans. Tout en ramassant quelques châtaignes dans son panier, Anne Carron-Bender (54 ans) explique:

«Il s'agit en fait d'un vestige de forêt, qui était auparavant plus étendue.» La guide du patrimoine propose des balades commentées des lieux, notamment à l'occasion de la Fête de la Châtaigne (*infos sur www.baindair.ch*).

On imagine que la forêt a autrefois mesuré 50 hectares, mais les indices manquent pour l'affirmer. «Les gens se nourrissaient alors beaucoup de châtaignes, qui servaient de féculent, et chaque arbre appartenait à une famille.» Or avec l'arrivée d'aliments plus variés, les châtaigniers semblent moins attractifs. De nombreux privés défrichent leur parcelle pour y planter de la vigne, plus rémunératrice. Une tendance enrayée dans les années 1940, lorsque la châtai-





Roland Carron fait tourner son brisoloir pour la Fête de la Châtaigne depuis 26 ans. Il existe aussi un brisoloir plus petit, ressemblant à une poêle munie de trous.

gneraie est protégée et devient propriété de la Bourgeoisie de Fully. Elle compte aujourd'hui 1000 arbres, qui portent tous une plaquette avec un numéro et sont soigneusement suivis.

Régal automnal

Ce patrimoine vivant est au cœur de la tradition de la brisolée, surtout pratiquée par «les anciens» selon la guide. «Presque chaque soir à cette époque, mon mari Justin, qui est natif de Fully (et le frère de Roland Carron), fait son feu de bois dans son jardin pour y cuire ses châtaignes dans un brisoloir, cette poêle à trous.» Les mets qui accompagnent habituellement la brisolée sont du fromage d'alpage, du pain → Page 32

.....
**«On mangeait
 autrefois beaucoup
 de châtaignes
 et chaque arbre
 appartenait à
 une famille»**

ANNE CARRON-BENDER,
 GUIDE ET HABITANTE
 DE FULLY (VS)



Marques en action chez Coop.

Du mardi 2 octobre au samedi 6 octobre 2018, dans la limite des stocks disponibles

UN THÉ
PLUS
LIMPIDE!



DITES
OUI
À BRITA!

Pour des boissons froides, thés et cafés plus savoureux. BRITA réduit la teneur en calcaire, chlore et autres substances indésirables.



16.95
au lieu de 26.95

BRITA Marella Cool blanc



41.95
au lieu de 62.85

BRITA cartouches
filtrantes Maxtra+
3 x 3 pièces



www.brita.ch

→ de seigle, du raisin – en écho à la période des vendanges, etc. (voir liste complète ci-contre). «Pour la brisolée royale, on ajoute de la viande.» Une version qui se déguste souvent au restaurant.

Au feu de bois

L'intérêt de rôtir les châtaignes au feu de bois est leur goût braisé. «On peut aussi les cuire à l'eau, mais c'est autre chose!» s'exclame Roland Carron. Le retraité a une expérience de 26 ans dans l'art de manier le brisoloir. Après avoir allumé un feu de bois, il place les châtaignes dans le grand tambour à trous, qu'il installe au-dessus du feu. Il le tourne régulièrement avec la manivelle (voir notre vidéo, lien en fin d'article). «Le but est de ne pas les faire noircir.» L'appareil grince, le feu crépite et les flammes viennent lécher les châtaignes. Le brisoleur les surveille, en les aspergeant d'eau lorsqu'elles montent trop haut.

Une vingtaine de minutes plus tard, les châtaignes sont prêtes à être dégustées! Roland Carron chante les louanges de celles de Fully. «Elles ont un goût légèrement sucré en plus de leur saveur de châtaigne. Inimitable!» Malheureusement, vu l'affluence, ce ne sont pas des châtaignes du cru qui seront brisolées durant la fête locale. Une ironie! Mais rien n'empêche d'aller en ramasser quelques-unes à ramener chez soi. ●

 www.fetedelachataigne.ch

CHÂTAIGNES ET TRADITIONS En Valais, mais pas que!

La Fête de la Châtaigne

Fully célèbre la châtaigne le week-end des 13 et 14 octobre. Or les traditions autour de ce fruit sont aussi très présentes au Tessin, où 40 tonnes de châtaignes ont été récoltées l'an dernier. Aux Grisons se trouve l'une des plus grandes forêts de châtaigniers d'Europe dans le val Bregaglia, qui fête la châtaigne jusqu'au 21 octobre. Comme la consommation annuelle en Suisse est de 2000 tonnes, une partie doit être importée.



PRÉPARER UNE BRISOLÉE

Bien rôtir ses châtaignes

La brisolée s'accompagne de:

- fromages d'alpage
- fruits: raisins, pommes ou poires
- pain de seigle avec un peu de beurre
- lard, de saucisse, de viande séchée
- moût ou d'un verre de vin valaisan

LES CONSEILS DE ROLAND CARRON

Pour rôtir les châtaignes sur un feu de bois, il faut un brisoloir, cette sorte de poêle avec des trous.

Si les châtaignes sont stockées depuis un moment, avant de les brisoler, les mouiller pour qu'elles reprennent de l'humidité. Si on vient de les ramasser, l'astuce est de les immerger dans de l'eau: les fruits habités par des vers flotteront et pourront ainsi être écartés.

Avant de les rôtir, il faut inciser les châtaignes d'un coup de couteau (les «ourler») pour éviter qu'elles n'exploient durant la cuisson.

L'art de brisoler est de cuire les châtaignes, mais idéalement sans les noircir pour ne pas se salir les doigts en les décortiquant. On les remue régulièrement. La cuisson dure environ de 20 à 30 minutes selon la taille des fruits.



Les châtaignes ont commencé à tomber des arbres à Fully (VS).



EN VIDÉO



Scannez le code QR pour partir cueillir des châtaignes puis les brisoler avec Roland Carron.



www.cooperation.ch/chataignes



PUBLICITÉ



PHILIPS

Swiss Edition+



Philips Azur Performer Plus GC4516/41
Plus rapide*, plus simple et plus pratique

Offre valable du **02.10.2018 au 06.10.2018**.

Jusqu'à épuisement des stocks. TRA incl. et 2 ans de garantie.

En vente dans les grands supermarchés Coop, les Coop City et les Coop Brico+Loisirs.

*Par rapport à un fer vapeur standard Philips de 2 200 W.

59.50
au lieu de 119.-

