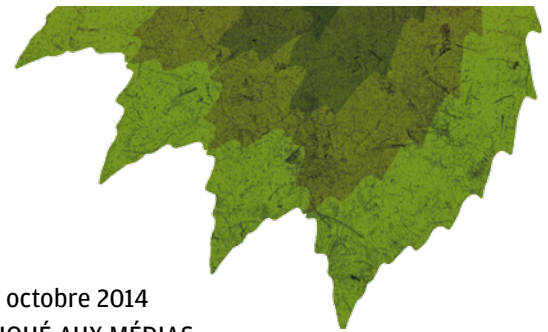




FÊTE DE LA CHÂTAIGNE



Fully, le 2 octobre 2014  
COMMUNIQUÉ AUX MÉDIAS

## Fête de la Châtaigne 2014: une 20<sup>e</sup> édition couleur terroir

**Concours de cuisine destiné aux apprentis, confrérie chablaisienne invitée d'honneur, présentation des trésors de la Fondation Martial Ançay, remise du « pain d'or » au meilleur artisan boulanger du canton, exposition rétrospective de photos : la Fête de la Châtaigne aura toutes les saveurs du terroir pour fêter son 20<sup>e</sup> anniversaire, les 18 et 19 octobre prochains à Fully.**



Elle a 20 ans, une expérience sur laquelle s'appuyer, une belle énergie qui la pousse à innover sans cesse et une envie folle de « marquer le coup ». Pour son édition anniversaire, la Fête de la Châtaigne met les petits plats dans les grands et promet un millésime inoubliable. « Nous voulons célébrer cet anniversaire en effectuant une sorte de retour aux sources, résume Kevin Woeffray, responsable de Fully Tourisme. C'est pourquoi nous donnons en 2014 un coup de projecteur particulier sur le terroir, ses produits et ses richesses. »

### Concours de cuisine pour futurs chefs

Au premier rang des innovations de l'année, un grand concours de cuisine destiné aux apprentis cuisiniers valaisans. Six élèves des 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année du Centre de formation professionnelle de Sion rivaliseront d'imagination pour réaliser un plat et un dessert mettant en valeur la châtaigne, mais aussi différents produits du terroir et des fruits de saison.

Le 19 octobre, au cœur de la fête, dans l'ancienne salle polyvalente de Charnot aménagée en un plateau digne de « Top Chef », les jeunes œuvreront en direct et en public. A leur disposition, deux heures et 45 minutes pour séduire un **jury composé de grands noms de la restauration et du goût en général**, tels que le chef Damien Germanier, son homologue dijonnais Louis-Philippe Vigilant, « étoilé » au Guide Michelin, la vigneronne Marie-Thérèse Chappaz ou encore Annick Jeanmairet, bien connue des fidèles de l'émission « Pique-assiette » sur la RTS.



© lindaphoto.ch

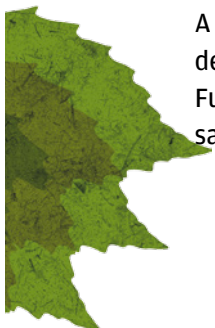


© Isabelle Favre



© DR

A l'origine de cette initiative, deux professionnels de Fully, François Bérard et Jonathan Cícero, et deux jeunes étudiants en commerce et tourisme, Bastien Jacquérioz et David Cajoux. « En tant que Fulliérains, nous éprouvons une véritable passion pour ce fruit typique, que nous avons envie de savourer dans des mises en formes autres que celle du rôtissage », expliquent les organisateurs.



## Séance d'instruction à l'intention des brisoleurs de la Fête

Recette traditionnelle de la châtaigne, la brisolée demeure la star de la manifestation. Elle est servie dans 5 îlots-châtaignes, répartis tout au long du marché, et tenus par des sociétés locales. En 2013, pas moins de 9,5 tonnes de brisolée ont ainsi été dégustées. « Cette année pour la première fois, nous organisons une séance d'instruction à l'intention des brisoleurs, explique Sylvie Gsponer, présidente du Comité d'organisation. Il s'agit de leur rappeler certains principes, voire de leur donner des conseils, afin que la brisolée proposée durant la fête soit d'une qualité irréprochable. »



## Les «cousins» du Chablais, invités d'honneur



Pour l'invité d'honneur, après Lignum en 2013, place cette année au **Groupement chablaisien des propriétaires de châtaigneraies** (GCPC). Forte de quelque 120 membres, cette association s'engage depuis près de vingt ans à la préservation et à la conservation des 88 hectares de châtaigneraies inventoriés dans le Chablais, tant valaisan que vaudois.

Parmi ses réalisations, citons la mise sur pied d'une coopérative pour faciliter la commercialisation d'environ 2 à 4 tonnes de châtaignes par année, ainsi que la Fondation Castanea (Maison de la Châtaigne, à Bex), qui permet de découvrir un verger étalon regroupant les meilleures variétés de la région. Les Chablaisiens feront stand commun avec la confrérie fulliéraine des Amis de la Châtaigne, dont ils partagent les objectifs.



## Distribution de petits pains à la châtaigne et intronisation de chevaliers

Autre invité de marque célébrant le terroir, la **Confrérie valaisanne des Chevaliers du Bon Pain**, qui rassemble les meilleurs artisans boulangers du canton. Le public pourra juger sur pièce la qualité de leur production, puisqu'une distribution de petits pains à la châtaigne est prévue dans le marché. La confrérie profitera encore de l'occasion pour introniser ses nouveaux chevaliers, c'est-à-dire les boulangers qui se sont particulièrement distingués lors des dégustations de pains à l'aveugle. Elle remettra également son « pain d'or », récompensant le meilleur artisan boulanger du Valais de l'année 2013.

## Le savoir-faire de nos ancêtres

Avec plus de 3000 objets liés à la vie d'autrefois (habitat, débuts de l'industrie, vitiviniculture, etc.), la collection réunie par le Fulliérain **Martial Ançay** constitue une extraordinaire source d'informations ethnographiques sur l'arc alpin. La Fondation qui gère ce patrimoine historique tiendra pour la première fois un stand, au centre de la rue des Artisans. Conservateur-restaurateur dans le domaine du bois, lauréat du Prix du Patrimoine Suisse 2007, Claude Veillet y montrera comment restaurer un objet ancien dans le respect du savoir-faire de nos ancêtres.



## La tradition en images... et avec les musiques du Kiosque

20 ans, c'est aussi l'occasion de jeter un coup d'œil dans le rétroviseur. Ainsi, 20 panneaux géants vont jaloner le marché en un tracé intitulé « Entre tradition et originalité ». Prises durant diverses éditions de la manifestation, les photographies la montreront dans toute son authenticité: artisans au travail, danseurs en action, brisoleurs rôtissant des châtaignes, etc.



Et pour se mettre dans l'ambiance de l'édition 2014 de la Fête de la Châtaigne, quoi de mieux que des airs populaires? Le Kiosque à Musiques, animé par Jean-Marc Richard, donnera le ton le samedi précédant la manifestation, soit le 11 octobre, en plantant son podium à Fully.

## Mascotte cherche nom



Elle serait tombée d'un arbre. En tout cas, c'est au pied d'un châtaigner de la forêt de Fully qu'a été découverte cette étrange créature, corps de châtaigne sur jambes fines. N'écouterant que leur bon cœur, les organisateurs de la Fête de la Châtaigne l'ont adoptée et ont décidé d'en faire leur mascotte. Reste à lui trouver un nom. Celui-ci fait actuellement l'objet d'un concours sur Facebook. Le nom retenu parmi les différentes propositions sera connu juste avant la Fête.

Concours sur  
[www.facebook.com/fetedelachataigne](http://www.facebook.com/fetedelachataigne)

## La Fête de la Châtaigne, c'est aussi...

**10** tonnes de châtaignes commandées pour les deux jours, restaurants compris

**2,5** km de marché

**320** exposants (3<sup>e</sup> plus grand marché de Suisse romande)

**500** barrières

**642** mètres de tables installés

**30** points de tri des déchets

**60'000** m<sup>2</sup> de terrains pour les parkings

**6000** véhicules à parquer

**2190** km parcourus par les navettes en deux jours

**80** samaritains

**400** bénévoles

**183** sponsors

**389'000** francs de budget

## Informations complémentaires :

### Kevin Woeffray

Responsable Fully Tourisme  
tél. 027 746 20 80  
kevin.woeffray@fully.ch

### François Béard

Organisateur concours de cuisine  
tél. 078 641 09 06  
restaurant.lecorner@netplus.ch

