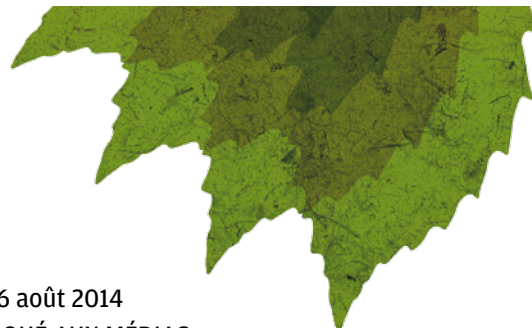




FÊTE DE LA CHÂTAIGNE



Fully, le 26 août 2014  
COMMUNIQUÉ AUX MÉDIAS

La Fête de la Châtaigne fêtera les 18 et 19 octobre 2014 son 20<sup>e</sup> anniversaire

**Parmi les nouveautés de cette édition :  
un grand concours de cuisine destiné aux apprentis valaisans**

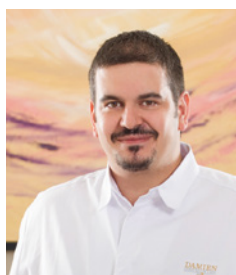


20 ans, l'âge de raison? Certainement pas pour la Fête de la Châtaigne, qui se prépare à vivre une édition plutôt folle en cette année anniversaire. Si la manifestation reconduit les grands classiques qui ont fait son succès – îlots-châtaignes, marché en plein air, Village du Vin, animations « nature » dans la châtaigneraie, etc. – elle réserve aussi son lot de surprises et nouveautés.

Parmi les événements destinés à marquer le 20<sup>e</sup> anniversaire, un grand concours de cuisine mettant aux prises des apprentis cuisiniers du canton, élèves des 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année du Centre de formation professionnelle de Sion, présélectionnés sur la rédaction d'une recette. Leur défi: réaliser celle-ci, soit un plat et un dessert mettant en valeur la châtaigne, mais aussi des produits du terroir et des fruits de saison.

### Un plateau digne de « Top Chef »

Les six jeunes finalistes se mesureront au cœur de la Fête, dans une salle aménagée pour la circonstance (ancienne salle polyvalente de Charnot) en un plateau digne de « Top Chef ». Ils réaliseront leurs plats en direct et en public, face à un jury composé de personnalités du monde de la restauration et du goût en général. Le chef Damien Germanier, la vigneronne Marie-Thérèse Chappaz ou encore Annick Jeanmairet, l'auteur et présentatrice de l'émission « Pique-assiette » (TSR) seront de l'aventure. A eux de désigner le lauréat ou la lauréate de la « Châtaigne d'Or »!



© lindaphoto.ch



© Isabelle Favre



© DR

### Le record de 2013: 9,5 tonnes de châtaignes consommées en deux jours!

Si le concours de cuisine propose d'offrir à la châtaigne une préparation autre que celle du rôtissage, la traditionnelle brisolée n'est évidemment pas oubliée pour autant. A déguster dans les fameux îlots-châtaignes répartis dans le périmètre de la Fête, la brisolée demeure la vedette de la manifestation. Pour preuve, la quantité de châtaignes servies en 2013: pas moins de 9,5 tonnes en deux jours, autrement dit le record absolu! Qui dit mieux?



## Photos géantes dans le marché

Toujours pour marquer les 20 ans de la manifestation, 20 panneaux photographiques vont jaloner le marché en un tracé intitulé «Entre tradition et originalité». Nombre de ces images sont signées Georges Fellay, photographe de la région, qui a fait don de 1800 clichés pris durant diverses éditions de la Fête; elles sont mises en relation avec celles d'autres professionnels (Céline Ribordy, Stéphanie Gross Willa, etc.). Artisan au travail, danseurs en action, flammes léchant les châtaignes, stand coloré, foule bigarrée... aucun aspect de la Fête n'est oublié.



## Les étapes du succès

- 1994** Lancement de la Quinzaine de la Châtaigne, qui se déroulait, comme son nom l'indique, sur deux semaines
- 1996** Le marché de la Châtaigne enregistre 150 exposants
- 1999** Près de 20'000 visiteurs pour une Fête de la Châtaigne en pleine ascension
- 2000** 2016 kilos de châtaignes grillés d'un seul coup dans un brisoloir géant (6 m de long, 2 m de diamètre) : record inscrit dans le *Livre Guinness des records*
- 2005** 30'000 visiteurs; 2,5 tonnes de châtaignes consommées
- 2006** Nouveauté : un Village du Vin est intégré à la manifestation
- 2009** 40'000 visiteurs; 4,6 tonnes de châtaignes consommées; 270 exposants
- 2011** Nouveauté : création du site [www.fetedelachataigne.ch](http://www.fetedelachataigne.ch)
- 2012** 40'000 visiteurs; 8,5 tonnes de châtaignes consommées; 300 exposants  
Nouveautés : création d'une rue des Artisans et d'une scène musicale
- 2013** 40'000 visiteurs; 9,5 tonnes de châtaignes consommées; 300 exposants  
Nouveauté : large volet d'activités nature proposées dans la châtaigneraie

## Informations complémentaires :

### Kevin Woeffray

Responsable Fully Tourisme  
tél. 027 746 20 80  
[kevin.woeffray@fully.ch](mailto:kevin.woeffray@fully.ch)

