



VERDON TOURISME

1 DESTINATION, 3 PERSONNALITÉS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE : 22^{ÈME} FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

LA PLUS HAUTE CHÂTAIGNERAIE DE FRANCE CÉLÈBRE SA 22^{ÈME} FÊTE DE LA CHÂTAIGNE SAMEDI 4 NOVEMBRE AU FUGERET

Le village du Fugeret, situé dans la vallée de la Vaire le long de ligne des chemins de fer de Provence, déploie ses petites maisons couvertes de tuiles au cœur de la plus haute châtaigneraie de France.

Depuis des jours, ses habitants s'activent à la préparation de leur « 22^{ÈME} Fête de la Châtaigne et des produits locaux » qui se tiendra le samedi 4 novembre en présence de nombreux visiteurs.

Dans cette petite commune rurale, ce sont plus d'une quarantaine de stands qui occuperont toute la place du village pour mettre à l'honneur la reine absolue de la journée : **LA CHÂTAIGNE !**

Fraîches, grillées, en confiture, en sirop, sous forme de crème glacée ou réduite en farine, toutes les possibilités offertes par ce fruit d'automne combleront les gourmands. D'autant qu'à ses côtés, les autres fruits et légumes locaux de saison, transformés ou pas, prendront également place sur les étals. Charcuterie, fromages, liqueurs, pommes, poires, noix, pommes de terres, courges, jus de fruits, soupes, tartes, cèpes, rien ne manquera à l'appel pour être dans la foulée dressé sur les tables automnales que le savoir-faire des cuisinières du pays viendra sublimer.

Sur ce marché, on trouvera également plusieurs artisans ainsi que des produits plus insolites tels que, les tisanes de feuilles de châtaigniers, les fruitons, les bières et le miel de châtaigniers mais aussi, des poteries réalisées en cendre de châtaigniers...

Pour couronner le tout, c'est une immense daube aux châtaignes accompagnée de polenta que les amateurs de bonnes recettes pourront acquérir afin de l'emporter ou de la déguster sur place. Il en sera de même pour le pain à la farine de châtaigne cuit, pour l'occasion, dans le four à bois communal. En soirée, histoire de ne pas perturber les papilles, c'est la socca à la châtaigne que les nombreuses convives partageront à moins qu'ils ne préfèrent s'attabler dans les restaurants locaux pour y déguster un menu -à la châtaigne !- avant qu'un très beau feu d'artifice mette un terme à ce rendez-vous festif.



OFFICE DE TOURISME VERDON TOURISME

2 boulevard Saint-Michel - 04120 Castellane - www.verdontourisme.com - +33 (0)4 84 32 04 04
Contact presse : Gilles Gravier - gilles.gravier@verdontourisme.com - Tél. +33 (0)6 49 52 56 10



UNE FÊTE AU GRAND CŒUR

Les habitants du village que la châtaigneraie a nourri durant des siècles ont un grand cœur et font preuve de solidarité avec les plus démunis. A l'occasion de cet évènement local, les organisateurs (comité des fêtes et municipalité) remettront aux Restos du Cœur des Alpes-de-Haute-Provence, 120 pots de crème de châtaignes et 60 terrines locales qui permettront à cette institution caritative de confectionner ses colis de Noël. Par ailleurs, une centaine de vêtements en laine pour enfants et bébés réalisés par « les mamys tricoteuses du Fugeret » viendront compléter ce don pour les familles dans le besoin.

LA CHÂTAIGNERAIE, UNE HISTOIRE DE PLUSIEURS SIÈCLES DANS LA VALLÉE DE LA VAÏRE

Fruit d'automne, la châtaigne se déguste d'octobre à décembre. Originaire d'Asie mineure, lorsqu'il n'est pas dégusté rôti, grillé ou bouilli, ce fruit à coque très nutritif entre dans la composition de nombreuses spécialités. Appelé à tort « marron » dans certaines préparations de confiserie, il a longtemps permis de subvenir aux besoins des populations rurales, notamment dans les zones où l'indispensable grès nécessaire au développement des châtaigniers est présent. Qualifié « d'arbre à pain », il est exigeant et ne supporte pas les sols calcaires et s'épanouit en revanche grâce aux sols sableux et acides nés des célèbres Grès d'Annot. Dans la région la châtaigneraie est présente depuis le 16^{ème} siècle sur les communes d'Annot, le Fugeret, Braux, Saint-Benoit et Méailles comme en témoignent des arbres monumentaux multi-centenaires. Depuis 2005, un vaste programme de rénovation de la châtaigneraie est en cours. Il inclue notamment la taille des arbres et la valorisation de la production.

TOUT LE PROGRAMME

9h30 à 16h30 :

Marché de la châtaigne sur la place du village

En matinée :

Cuisson des pains de campagne à la châtaigne dans le four à bois communal

10 h 30 :

Messe en l'Église St Pierre célébrée par le Père Samuel et bénédiction de la récolte 2023

11 h 45 :

Chapitre de la Confrérie des Amis de la châtaigne

12 h 15 :

Inauguration officielle de la XXII^{ème} Fête autour d'un vin d'honneur

18 h 30 :

Apéritif offert au four communal accompagné de socca à la châtaigne et de vin rosé suivi d'un feu d'artifice.

Possibilité de restauration sur le thème de la journée dans les restaurants ainsi que sur l'espace du comité des fêtes.

LE TRAIN DES PIGNES À VAPEUR SERA DE LA PARTIE

Comme le veut la tradition, à l'occasion de ce rendez-vous, le célèbre train des Pignes à vapeur qui emprunte une portion de la ligne des chemins de fer de Provence durant la belle saison, effectuera sa dernière sortie de l'année au départ du village de Puget-Théniers jusqu'en gare du Fugeret. Il conduira plus de 300 voyageurs confortablement installés à bord de ses voitures d'époque bien décidés à en découdre avec les spécialités promises.



OFFICE DE TOURISME VERDON TOURISME

2 boulevard Saint-Michel - 04120 Castellane - www.verdontourisme.com - +33 (0)4 84 32 04 04
Contact presse : Gilles Gravier - gilles.gravier@verdontourisme.com - Tél. +33 (0)6 49 52 56 10