

CAV Fête de la châtaigne – Transkription

Tout un festival maintenant : la fête de la châtaigne en Valais. 40'000 personnes venues déguster tout le week-end la fameuse brisolée. Désormais incontournable en automne, la châtaigne n'a pas toujours été aussi, un aliment aussi prisé. Découverte avec Romain Boisset.

C'est en la grillant au feu de bois que la châtaigne libère tous ses arômes. Accompagnée de fromage, de charcuterie et de quelques fruits, en automne, la brisolée est une tradition.

(femme sans lunettes) Le mélange de châtaigne et viande séchée, on adore.

(femme avec lunettes, pull blanc) C'est très bon. Oui, excellent.

(femme avec lunettes de soleil, pull blanc) C'est pour l'amour de la châtaigne et aussi, euh, pour la convivialité.

(homme avec casquette) C'est un produit incontournable du Valais, je dirais.

La légende raconte que la brisolée a été inventée dans les vignes valaisannes par quelques vendangeurs ayant pris leur casse-croûte au pied d'un châtaignier. Car avant de devenir un aliment star, la châtaigne a longtemps été réservée aux plus pauvres.

(Léonard Dorsaz, l'homme à la table) Cela me rappelle ma grand-mère. Et je la voyais le matin, au petit-déjeuner, où elle prenait pendant l'hiver un café noir. Et elle trempait des châtaignes qu'elle avait conservées. Donc, c'est vrai, c'était véritablement le rôle de la châtaigne, un aliment extrêmement énergétique.

À Fully, la châtaigneraie est l'une des plus grandes des Alpes. Pourtant, ce ne sont pas ses fruits que l'on déguste ici.

(homme avec le T-shirt jaune) Les châtaignes qu'on a ici, elles viennent d'Italie, elles viennent de Toscane pour être précis. Et puis, on les prend d'ailleurs parce qu'en fait, on veut garder les châtaignes qui sont dans la forêt ici de la châtaigneraie pour la population et les visiteurs du week-end.

Pauvres en matières grasses, sans gluten, les châtaignes sont aujourd'hui tendance – *Je vous fais déguster un petit tiramisu – y compris en pâtisserie.*

(Stéphane Ruscak – Pâtissier-Biscuitier) L'avantage de la châtaigne, c'est que c'est un fruit. On peut en faire une farine. Et de cette farine, on peut commencer à travailler le produit, à réaliser, à créer. C'est un fruit qui est sucré, donc c'est un fruit qui est addictif. C'est pour ça que dès qu'on y goûte, on peut pas s'arrêter d'en manger.

La preuve en chiffres : Ce week-end à Fully, 7 tonnes de châtaignes ont été englouties, par quelques 40'000 personnes.

<https://www.rts.ch/play/tv/19h30/video/a-fully-en-valais-a-loccasion-de-la-fete-de-la-chataigne-40-000-personnes-sont-venues-deguster-la-fameuse-brisolee?urn=urn:rts:video:13469387>