



Edition : Du 20 au 26 octobre 2025

P.50-51

Famille du média : Médias spécialisés
grand public
Périodicité : Hebdomadaire
Audience : 560000



Journaliste : Fabien Victor

Nombre de mots : 908

DÉCOUVERTE SAVEURS ET GASTRONOMIE

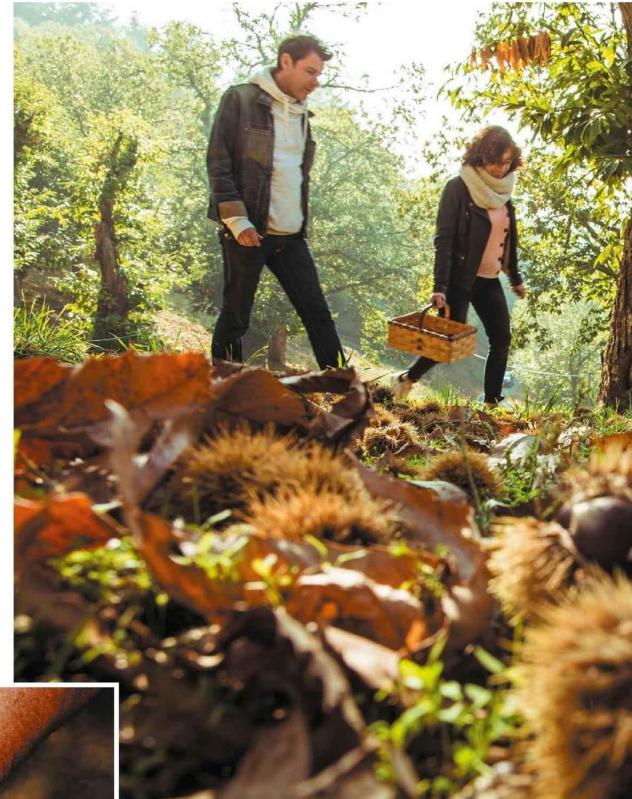
Par Fabien Victor

La châtaigne ardéch

En pleine saison de la cueillette, le terroir célèbre son patrimoine. Depuis plus de trente ans, on fait la fête à la châtaigne lors des Castagnades. L'occasion de découvrir cet emblème régional qui se déguste de mille et une manières.

Déjà cultivé au XIII^e siècle, c'est spontanément qu'est apparu le châtaignier sur le territoire ardéchois. Très vite, son fruit est devenu la base solide de l'économie locale : la châtaigne nourrit les hommes – ce qui vaut au châtaigner le surnom d'« arbre à pain » – et les bêtes ; le bois de l'arbre chauffe les maisons. Les petits marchés spécialisés fleurissent un peu partout au XVII^e siècle. Mais les Ardéchois ne sont pas les seuls à profiter du bon goût du fruit à coque : l'exportation devient importante, notamment vers les grandes villes du sud de la

France, bien aidée par le développement du rail. L'âge d'or se situe d'ailleurs dans la seconde moitié du XIX^e siècle, avant que de nombreux facteurs ne convergent pour emmener la région vers l'abandon progressif de la culture de la châtaigne. Exode rural, maladie de l'encre (qui noircit la sève infectée), développement du mûrier, rentabilité supérieure de la coupe des arbres pour en extraire le tanin – qui teinte les tissus des manufactures lyonnaises – entraînent une destruction importante d'une grande partie du patrimoine châtaignier ardéchois.



Le précieux fruit à bogue local possède une AOP.

RAPHAEL PELLET/OT/CEVENNES D'ARDÈCHE/ADOT

La reconquête

Devant le risque de disparition de l'activité, le premier congrès national du Châtaigner s'organise à Aubenas en 1935. En 1949, le syndicat des producteurs de châtaignes d'Ardèche est créé dans l'optique de sauvegarder ce qui peut l'être. Les castanéiculteurs sont bien aidés par les réussites industrielles des grandes maisons Clément Faugier (le pionnier dans ce domaine) ou Sabatton. La châtaigne est érigée en symbole du département et les premières fêtes de la châtaigne – appelées alors « Roustides » – deviennent les Castagnades en 1993, une célébration qui sera appuyée fortement par le Parc naturel des monts d'Ardèche, créé en 2001 à l'initiative des castanéiculteurs eux-mêmes. L'association harmonise notamment la communication autour de ces événements, ce qui donne aujourd'hui ces festivités où onze villages ardéchois partagent la fierté de faire découvrir leur délicieux emblème qui a obtenu une AOC en 2006 puis une AOP en 2014.

oise fait son festival



S. NADAUD/ADTO7 - S. TRIPOT/ADTO7

Dans un département où les forêts sont très nombreuses, ramasser des châtaignes est une activité à part entière.

Un territoire méconnu

Pour parfaire vos connaissances en culture et histoire du fruit à la bogue, l'espace de découverte Castanea de Joyeuse, village situé à une trentaine de kilomètres d'Aubenas, vous attend. Ici se dévoilent tous les secrets du symbole de l'Ardèche, des méthodes de culture aux différences subtiles entre châtaignes et marrons. Rencontrer l'Ardèche, c'est apprécier un rythme de vie à part, loin des clichés soixante-huitards que l'on peut encore entendre de nos jours (même si l'héritage de cette époque peut rejoindre ça et là). Ce terroir offre d'autres produits à connaître absolument comme le chatus, un vin rouge qui commence à se faire un nom à côté de ses prestigieux voisins du Nord-Ardèche. Ou encore le picodon, délicieux fromage de chèvre, une spécialité partagée avec les voisins drômois. L'aire géographique AOP regroupe une partie importante du département et les Castagnades s'étendent de fait sur de grandes surfaces. Cela permet de découvrir des paysages riches et variés de la vallée de l'Eyrieux (à Chalencon) jusqu'à Privas, la préfecture, en passant par le sud à Vesseaux ou par le plateau à Antraigues-sur-Volane, la patrie de Jean Ferrat. En Ardèche, la beauté est toujours au rendez-vous mais sous des formes très changeantes.

Entre frères

Plus de 450 membres constituent la Confrérie de la châtaigne d'Ardèche, dont les responsables portent évidemment une tunique vert et marron. Ses cérémonies sont devenues incontournables depuis sa création il y a une trentaine d'années. Elle réalise des actions sur toutes les Castagnades, dont un concours de desserts. Rens.: confrerie-chataigne.fr



A. RENAUD-GOUDE/ADTO7 X4

▲ Le village de Chalencon, situé à une trentaine de kilomètres de Privas, fait partie des lieux qui accueillent ces festivités automnales.

La fête aux villages

Les Castagnades sont l'occasion pour les producteurs locaux de mettre en avant leurs produits, auxquels la châtaigne donne son goût si reconnaissable, comme le miel de châtaignier (très tanique), le pain aux châtaignes, les crèmes de marron bien sûr, mais aussi liqueurs, farines, biscuits et autres gâteaux. Un marché se tient en matinée avant que les badauds soient invités par les « bedos » (surnom donné aux Ardéchois) à venir réaliser le marquage (une petite entaille) de centaines de kilos de châtaigne. Une corvée à première vue mais qui se transforme vite en cérémonial permettant l'échange avec l'Ardéchois qui est souvent fort

sympathique. Suivent des animations musicales dans les rues des villages (fanfare ou musique traditionnelle), des performances artistiques et toujours un excellent repas de terroir où le fruit roi vient enfin s'offrir aux amateurs. Sur les places des villages, on observe avec plaisir les grilloirs, ces tambours métalliques grillagés que l'on fait tourner à la force du poignet au-dessus du feu pour faire rôtir la précieuse culture. Des visites commentées au cœur des châtaigneraies sont organisées dès que possible pour faire découvrir les différentes espèces, les subtilités de la cueillette (ou plutôt du ramassage) ainsi que les meilleures préparations.