

# Que faire avec les châtaignes pour ne pas être marron?

**De saison** Brisolée, tapenade, pain et pâtisserie, farine, confiture, pâte à tartiner, découvrez les différentes manières d'apprêter ou de déguster la châtaigne.

**Isabelle Bratschi**  
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

**M**ais pourquoi quand il s'agit de gourmandise, appelle-t-on les châtaignes, marrons? Les petits chalets en bois qui annoncent l'hiver affichent «Marrons chauds». Les pâtisseries confiseurs ornent leurs étals de «marrons glacés». Les dindes de Noël se dégusteront... aux marrons. Or il s'agit de châtaignes car les marrons sont très amers et indigestes. L'une des réponses est d'ordre linguistique. Le terme de marrons serait emprunté à l'italien «marrone» qui signifie châtaigne.

Le seul terrain d'entente, c'est quand on dit se pendre une châtaigne ou recevoir un marron, deux expressions semblables désignant encaisser un coup en pleine figure. Entre châtaignes et marrons, tous les coups sont donc permis.

**Salé, sucré, grillé, caramélisé...**

Lors de la fête de la châtaigne qui a lieu tous les mois d'octobre à Fully (VS), à Saint-Gingolph (VS) ou encore à Bex (VD), ce fruit se décline en de nombreuses manières. Salé, sucré, grillé, caramélisé, il est de toutes les fêtes. La brisolée, par exemple, se compose de châtaignes rôties accompagnées de spécialités valaisannes. Au relais de la Sarvaz, à Saillon (VS) elle est proposée à la carte jusqu'à fin novembre et servie avec quatre fromages d'alpage, du lard sec, du pain de seigle aux noix et de la viande séchée.

Au Dattier, à La Chaux-de-Fonds (NE) et sur les marchés de Suisse romande, principalement Neuchâtel, Jacques Perrolle, spécialiste dans les olives et les fruits secs, vend des tapenades à la châtaigne. «Il s'agit d'une pâte d'olives noires assaisonnée avec un peu de châtaigne. Elle remporte un beau succès. Je conseille d'en mettre une petite cuillère dans la sauce à salade pour donner un agréable goût. Autrement vous toastez du pain, vous le tartinez avec un fromage blanc, puis vous ajoutez la tapenade. Vous posez dessus

quelques tomates cerise et des cornichons. C'est idéal pour l'apéritif.»

À la boulangerie Michellod de Fully (VS) vous trouverez d'excellents pains à la châtaigne. «Nous proposons un pain de froment bis et seigle avec des petits bouts de châtaigne à l'intérieur, comme les pains aux noix, explique la boulangère. Il a la forme d'un châtaigne et se marie bien avec les fromages.»

Passons au sucré car les douceurs de saison sont sorties de leur coque. Il y a les vermicelles que les Français appellent «le Mont-Blanc» et les enfants «les spaghettis

**La châtaigne au creux de sa bogue aux piques acérées encore verte.**  
Smileus / iStockphoto



**«Je confectionne des confitures pas trop sucrées qui peuvent accompagner la chasse, se tartiner ou garnir les crêpes.»**

**Christine Carron, Au Panier Gourmand, Martigny-Croix (VS)**

Originnaire de Fully, mais aussi de Toscane, le pays de la châtaigne, cette commerçante a été de multiples reprises, primée à la fête de la châtaigne. «J'ai participé à toutes les éditions et depuis vingt ans je travaille la châtaigne car j'adore son goût et sa texture. Je confectionne des confitures pas trop sucrées qui peuvent accompagner la chasse, se tartiner ou garnir les crêpes. Je prépare aussi ce que j'appelle «le délice de l'écureuil». Il s'agit d'une pâte à tartiner maison avec du chocolat, noisettes et châtaigne qui fait le bonheur des enfants. J'ai aussi de la pâte et de la farine de châtaigne qui vient d'Italie. Sans oublier celles fraîches pour la brisolée.»

Alors marrons ou châtaigne? Peu importe le nom, pourvu qu'on en ait la délicatesse. ●

**Velouté de bolets et châtaignes**

**Ingrédients pour 4 personnes**  
185 g de bolets  
150 g de châtaignes cuites  
1 gousse d'ail  
1 échalote  
50 g de beurre  
50 cl de bouillon de volaille  
50 cl de lait  
1 c à s de crème fraîche  
1 c à s d'huile d'olive  
Noix de muscade  
Sel, poivre

**Préparation**  
Rincez et égouttez les champignons. Hachez la gousse d'ail et l'échalote puis faites-les revenir 2 minutes dans l'huile d'olive, dans une grande casserole. Ajoutez les bolets et les châtaignes. Laissez revenir pendant environ 5 minutes puis ajoutez le lait et le bouillon. Incorporez doucement la crème fraîche, le beurre puis de la noix de muscade râpée. Salez, poivrez, laissez mijoter 25 minutes puis mixez.  
Recette tirée de: www.fetedelachataigne.ch

sucrés». Un délice composé de meringue, chantilly et vermicelles de crème de marrons. Il y a aussi les marrons glacés emballés dans leur traditionnel papier doré qui ornent les chocolateries et qui pour la plupart viennent de Giuseppe Giglia, à Lugano. Une entreprise familiale, l'une des dernières à réaliser cette longue et délicate confiserie qui consiste à confire une châtaigne dans un sirop de sucre avant d'ajouter du sucre glace.

Au Panier Gourmand, à Martigny-Croix (VS), Christine Carron fait des merveilles.

Par Frédéric Rein  
lematindimanche@lematindimanche.ch

**Vevey (VD)**  
**Nourriture et art en harmonie aux Foodculture Days**



Mélangez l'art, la culture et l'alimentation en vue de créer des modes de vie plus durables, et vous aurez la recette pour le moins originale des Foodculture Days. Ce festival propose de «créer de nouveaux contextes de découverte et de réflexion autour de notre nourriture». En ce dimanche, il y aura par exemple la «Petite histoire de l'alimentation en Suisse», qui mènera narration, atelier et repas; un «Lunch végétal» concocté par l'équipe de l'Alimentarium; un panel de

discussions sur «L'art de bien manger»; un «Yoga digestif brunch»; ou encore «Balade, poésie et pâtisseries», un atelier d'écriture autour du thème de la nourriture avec l'auteur et naturaliste Vincent Delfosse. Bref, de quoi mettre l'eau à la bouche des festivaliers!  
**Adresse:** cinq sites à Vevey (Alimentarium, Bokoloko, Bravo, Espace du collectif «and fé Les Mouettes» et Hôtel des Trois-Couronnes) selon les animations.  
**www.foodculturedays.com**  
**Horaires:** dès 10 h 30.

**Belfaux (FR)**  
**À la santé des jeunes vigneronnes**

Présenter des vins suisses de qualité en favorisant les vigneronnes-encaveurs dont la production reste familiale est le créneau de Festivins, dont c'est la 18e édition. Dix cantons sont représentés, proportionnellement à leur surface viticole. Et l'invité d'honneur est «Junge Schweiz - Neue Winzer», groupement de jeunes vigneronnes suisses. On trinquera donc plutôt deux fois qu'une à la santé et à la longue vie de cette association et de cette manifestation!  
**Adresse:** salle paroissiale, route de l'Église 1, www.festivins.ch  
**Horaires:** de 10 h à 17 h.

**Plan-les-Ouates (GE)**  
**Un festival pour les petits qui voit grand**



TMG/Cedric Vincensini

Il est destiné aux petits, mais voit grand! Le Petit Festival, biennale qui s'adresse aux enfants dès 2 ans, propose en effet une programmation ambitieuse, où l'on retrouve notamment, ce dimanche, un concert de musique classique du petit Orchestre de Lancy-Genève, le spectacle «Ne m'appellez plus jamais mon petit lapin» et un atelier de cuisine pour les plus de 8 ans. Ainsi que diverses autres animations, comme des ateliers créatifs, un espace pour lire ou se faire lire des histoires, et une exposition photographique qui permet de suivre la caravane théâtrale de la Compagnie Andryas à travers plusieurs pays du monde. Petit festival, mais costaud!  
**Adresse:** La Julienne, 116, route de Saint-Julien, Bulle (15 au 23 déc).  
**www.culture1228.wixsite.com/le-petit-festival**  
**Horaires:** de 10 h à 18 h environ.

**Sion (VS)**  
**Voyage dans le temps en chanson**

C'est le tout dernier concert de l'année des Riches Heures de Valère, dont l'ambition est d'explorer la musique ancienne et baroque. Ce soir, Le Poème Harmonique, ensemble musical dirigé par Vincent Dumestre, interprétera de vieilles chansons et romances françaises réunies sous le titre «Aux marches du palais». On y trouvera par exemple «J'ai vu le loup, le renard danser» ou encore «La Louison». Avis aux amateurs.  
**Adresse:** Église des Jésuites, rue du Vieux-Collège 11, www.lesricheshouresdevalere.ch  
**Horaires:** 17 h.

**Neuchâtel et La Chaux-de-Fonds**  
**Toute la diversité des marionnettes d'aujourd'hui**



Heriman

En ce dernier jour du 17e MarionNETtes - Festival international, trois spectacles (qui ne s'adressent pas qu'aux enfants) montrent la richesse et la diversité de l'éventail créatif des marionnettistes d'aujourd'hui: «Aman Aman» (15 h), odyssée qui conduit au cœur des musiques populaires méditerranéennes avec des personnages bis-cornus; «Frères», qui prend la cuisine comme terrain de jeu pour parler de la guerre d'Espagne et de la «Retirada» (15 h); et «The Ventriloquists Convention» (17 h), qui s'inspire de la plus grande rencontre internationale de ventriloques. On est loin des histoires de Guignol!  
**Adresse:** à Neuchâtel, Théâtre du Passage (4, passage Max-Meuron) ou à La Chaux-de-Fonds, Théâtre allemand (23, rue du Temple-Allemand) selon le spectacle.  
**www.festival-marionnettes.ch**  
**Horaires:** selon le spectacle.



Falk Wenzel

**Porrentruy (JU)**  
**Trois visages de Rémy Zaugg**

Le Jurassien Rémy Zaugg a été l'un des artistes majeurs de l'histoire de l'art de la seconde moitié du XXe siècle. L'exposition «Rémy Zaugg - Voici, voilà, voyez» s'articule autour de trois axes, qui mettent en lumière l'enfant du pays et le créateur mondialement reconnu: les autportraits figuratifs, les linogravures en noir et blanc et les œuvres abstraites. On découvre ainsi toute la diversité des créations d'un artiste aux multiples facettes.  
**Adresse:** Musée de l'Hôtel-Dieu, Grand-Rue 5, www.mhdp.ch  
**Horaires:** de 14 h à 17 h.



Rémy Zaugg

**Genève**  
**Musique et culture africaines**

Le 4e Festival Couleur Café convie à un extraordinaire voyage culturel et musical au cœur de l'Afrique. D'abord grâce au concert des Ateliers Couleur Café, réalisé par les élèves des écoles des Avanchets et des Libellules (14 h 30). Puis par le biais de deux spectacles de danse afro-contemporaine (20 h). Le premier, «Escale», de la compagnie genevoise Tologo, le second, «Femme tout simplement», où l'ivoirienne Dobet Gnahoré, connue pour sa voix remarquable, se mue en chorégraphe et danseuse de talent. À quoi s'ajoute, à la galerie L'Art dans l'R (de 10 h 30 à 15 h), l'exposition - et brunch - du peintre burkinabé Mamoudou Bolly, qui exécute une partie de ses œuvres à partir de teintures traditionnelles 100% naturelles, et l'autre avec des matériaux de recyclage.  
**Adresse:** salle de l'Alhambra, rue de la Rôtisserie 10, www.couleurcafe.ch  
**Horaires:** de 14 h 30 et 20 h.

**Aigle (VD)**  
**Préparer son mariage au château**

Le moment de dire «oui» à votre partenaire approche, mais les questions se bousculent: quelle robe ou costume choisir? Que servir à table? Et le faire-part, la déco? C'est pour venir en aide aux futurs époux que Les Mariées de Cédrine et Issy-crédation ont créé Wedding Four Seasons, une manifestation qui réunit tous les prestataires de services aptes à contribuer au «plus beau jour de sa vie». Egalement au programme: défilés de robes de mariée et vêtements de cérémonie pour homme, jeux-concours, etc.  
**Adresse:** Château d'Aigle, place du château 1, www.weddingfourseasons.ch  
**Horaires:** de 10 h à 18 h.

**Gourmandises par Gérard Fornerod**



Philippe Maeder

**Gérard et Béatrice Fornerod tiennent depuis plus de vingt ans une confiserie-boulangerie à Morges qui ne désemplit pas. Normal, c'est délicieux!**

Le comptoir regorge de pâtisseries, viennoiseries, gâteaux et chocolats. Difficile de résister aux moelleuses brioches au saumon, aux sandwichs au Cevenois, aux fondantes tartes aux pommes, aux caracs, babas au rhum et autres éclairs au chocolat. Quant aux marrons glacés et vermicelles, n'en parlons même pas. Ils sont sublimes. Cette confiserie, tea-room, située au cœur de Morges, est tenue par Gérard Fornerod et son épouse Béatrice. Le personnel est composé de charmantes dames aux petits soins d'une clientèle fidèle. Ici, le temps des douceurs dure depuis deux générations.

**Vermicelles** «Avec mon épouse nous avons repris la boulangerie familiale depuis maintenant plus de vingt ans. Mon père, Gérard, a ouvert cette enseigne en 1965. Quand j'étais haut comme trois pommes, je chipais les dragées derrière le comptoir et je les cachais dans mes poches. Mon péché mignon? Sans hésitation et depuis gamin, les vermicelles et les mille-feuilles. Pour moi, c'est le bonheur d'attendre la période des marrons et de préparer les vermicelles. Je compose ma purée de marrons avec un peu de crème pour l'onctuosité et je pose le tout sur une pâte sucrée aux amandes. Je pourrais prendre une meringue chantilly

avec une purée de marrons, mais le dessert devient plus costaud, comme il se faisait il y a vingt ans. Je propose aussi une mousse aux marrons et crème fouettée sur une génoise aux noisettes légèrement imbibée de rhum. Pour les enfants, j'ai des chocolats en forme de marrons et des châtaignes en masepain.»  
**Marrons glacés** «C'est très compliqué et long à réaliser. Nous les prenons au Tessin, chez Giuseppe Giglia, à Lugano. Ils sont faits maison et ce sont les meilleurs.»  
**Confiserie Fornerod, Grand-Rue 58, Morges (VD). Tél. 021 801 21 24. www.fornerod.ch**

**Une boisson La liqueur de châtaigne**

**À Randogne (VS), Yves Cornut s'est spécialisé dans les sirops et eaux-de-vie maison. De saison, sa liqueur de châtaigne.**

«Ma liqueur de châtaigne se marie avec la chasse, se déguste en kir royal avec du champagne, accompagne la brisolée et les desserts ou se boit nature avec un glaçon. On peut l'ajouter sur des vermicelles ou sur des glaces moka, café, vanille. J'en propose cinq sortes, nature, et avec framboise, coing, abricot ou poire Williams.»  
**Grand-père Cornut, Rarogne (VS). Présent aux Artisanas de NE (2 au 10 déc), Goûts et Terroir, Bulle (15 au 23 déc). Tél. 079 221 19 19. www.grandperecornut.com**



Grand-père Cornut, Rarogne (VS). Présent aux Artisanas de NE (2 au 10 déc), Goûts et Terroir, Bulle (15 au 23 déc). Tél. 079 221 19 19. www.grandperecornut.com

**Série limitée**

**24 x 1 million à gagner**

**... 24 bonnes raisons de se dépêcher!**

**LOTÉRIE ROMANDE**

**www.loro.ch**