



## Châtaigne, qu'as-tu fait de tes 20 ans?

Un riche programme d'animation festives, culturelles, techniques et économiques pour célébrer cet anniversaire et dresser un bilan sur l'évolution de la châtaigne et du châtaignier

Ouverture de la foire, de ses animations et du marché de la Châtaigne et de la Châtaigneraie, le samedi 24 octobre à 11h - nouvel horaire – et le dimanche 25 octobre à 9h

Inauguration de la 20<sup>ème</sup> Foire de la Châtaigne au passe-partout, samedi à 15h, en présence des personnalités et des élus locaux

### La châtaigne dans tous ses états!

80 exposants venus d'une douzaine de départements castanéicoles proposent durant deux jours des produits à base de châtaigne ou de bois de châtaignier, des artistes et artisans exposent leurs œuvres et ouvrages inspirés de la châtaigne et de la Châtaigneraie.

Cuite, crue, blanchie, grillée, en farine, en confiture, en liqueur, nature ou transformée, la châtaigne est dans tous ses états!

### Des conférences

***La châtaigne : un fruit de la passion!*** le samedi à 14h30

Béatrice Ladrangé, ingénieur au SUAMME, service régional des Chambres d'Agriculture du Languedoc-Roussillon dresse un bilan de l'évolution générale de la culture du châtaignier depuis 20 ans, ses techniques de plantation, de remise en état, d'entretien et de récolte, son impact économique

***Une filière châtaignier dans le Cantal*** le dimanche à 14h30

Isabelle Gibert-Pacault, ingénieur au CRPF d'Aurillac présente un état de la ressource dans le département, un historique des initiatives de développement et les perspectives d'avenir - avec la participation de l'Association Arbres et Paysages de Maurs

***Les châtaignes de Saint Martin*** samedi à 16h30 et dimanche à 11h

Annick Fédensieu, ethnologue, parle des liens entre la châtaigne et la Saint Martin, en France et en Europe (place et rôle de la châtaigne et du saint à travers le légendaire, les fêtes, les rituels, l'alimentation, le folklore, la religion...)

### Des expositions

***la châtaigneraie cévenole*** conçue par l'association «les chemins de la châtaigne», cette exposition retrace l'histoire du châtaignier et montre son actualité, avec l'accent mis sur la production du bois de qualité, la remise en culture des vergers anciens, et les multiples usages du bois.

L'utilisation de ***l'image «Châtaigne»***, à la Maison de la Châtaigne

***L'éplucheuse à châtaignes*** sera exposée sur le site durant toute la foire  
Possibilité de prendre rendez-vous pour vos épluchages

***Sculpture sur bois à la tronçonneuse***, exposition et démonstrations par Patrice Lesage, champion de France, dans le pré vers l'entrée de la Maison de la Châtaigne

***Les champignons de la Châtaigneraie*** présentés par l'Association Mycologique de Toulouse, avec la participation des enfants des écoles de Mourjou et Calvinet - sous le préau de l'école les chercheurs de champignons sont attendus le samedi à 9h devant l'école pour la cueillette

***Les peintres et les écrivains*** proposent leurs œuvres inspirées par la Châtaigneraie et le Cantal dans la grange du Castanhaire, avec la participation exceptionnelle de Barbara Martinez, auteur-illustratrice qui présentera ses travaux personnels et réalisés par les enfants des écoles durant sa résidence à Mourjou organisée grâce à la Médiathèque Départementale, le Centre National du Livre, la DRAC et la commune

### **Le châtaignier de l'an 2008**

Remise, par l'Office de Tourisme de la Châtaigneraie Cantalienne, d'un châtaignier à tous les enfants nés en 2008 en Châtaigneraie, avec le parrainage des jeunes de 20 ans, nés ou résidents en Châtaigneraie, le samedi à 16h30, dans le verger de la Maison de la Châtaigne

### **Un marché aux châtaignes**

Le mercredi 21 octobre, de 9h à midi, sur la place de la mairie, l'association du Pélou achète aux producteurs locaux les châtaignes nécessaires pour la foire.  
Les quantités achetées étant limitées à 2 tonnes, il est recommandé de se faire inscrire avant le 20 octobre au 04 71 49 69 34

### **Une école de cuisine**

animée par des professionnels qui présenteront des recettes traditionnelles ou modernisées mettant la châtaigne en valeur

samedi à 11h : Maison Cruzel à Maurs (15) : marbré à la châtaigne

à 14h : Chantal Clermont, St Hippolite (12) : le petit seyrollais, un gâteau fourré à la confiture de châtaigne

à 16h : Martine Champeix, Junhac (15) : les farçous à la châtaigne

dimanche à 11h : Laurence Kasmi, Sionac (19) : la confiture de châtaigne

à 14h30 : Didier Guibert, Les 4 Saisons à Aurillac (15) : variations sur saveurs châtaigne

### **Des randonnées**

samedi : départ à 13h30, pour une balade sous les châtaigniers de 8km environ, durée 2h30

dimanche : départ à 9h, pour marcheurs confirmés, circuit d'environ 15 kilomètres, durée approximative 3h30 à 4h

## **Des animations pour les enfants**

**Maquillage** aux couleurs châtaigne

### **Spectacle Côté Jardin**

Thierry Merle, Compagnie Temps Forts, entraîne les enfants (et leurs parents!) à la découverte de la nature, des oiseaux, des fruits et des légumes.

durée 45 min - – gratuit

le samedi à 14h30 et 16 h, le dimanche à 14, 15 et 16h

**Promenades en poney** le dimanche après-midi

## **Des animations musique et danse**

Durant les 2 journées, 5 groupes de musique animeront les rues et places du village et la soirée guinguette du samedi.

**Zago** - Patchwork musical festif et décalé oscillant entre jazz, funk, swing et folk

**La Talvera** - Musique occitane inclassable et bigarré. Ni ragga, ni world, ni exclusivement traditionnel  
A savourer dans la rue et au bal du samedi.

**Skirienn et les Frères Cornic** - Musique de fest noz bien dans son temps qui séduira autant les danseurs que les mélomanes. Dans la rue durant tout le week-end, seuls ou avec La Talvera et en dernière partie du bal du samedi soir

**NickelKrom** - Tous cuivres dehors, cette fanfare appelle au voyage au son de la samba, de la biguine, du jazz, de la salsa ou du charleston

**Zinga Zanga** - Groupe tarnais formé autour des 2 instruments typiques de la région : la bodéga et le graile

**Sylvie Pullès** et son orchestre, animera le bal de clôture, le dimanche soir

**Initiation aux danses traditionnelles** par Vivre en Châtaigneraie, pour une mise en jambes avant la soirée! Le samedi à 15h30, dans la salle des fêtes

**Soirée Birlou** Vendredi 23 octobre, à 20h59 élection de Miss Birlou à l'auberge de Mourjou organisée par l'amicale des supporters du Birlou autour de musiques traditionnelles et de la boisson «divine des dieux d'Auvergne». Entrée gratuite.

Possibilité de se restaurer sur place - Réservations au 04 71 49 66 18.

## **Des rendez-vous gastronomiques**

**Soirée Guinguette** Samedi à partir de 19h

Bienvenue à la «Guinguette Castanhaire» où les adhérents de «Bienvenue à la Ferme» proposent leurs produits à déguster dans une ambiance festive et musicale

**Repas gastronomique**, à l'Auberge de Mourjou

le samedi à partir de 19h30 et le dimanche à midi

menu spécial foire à 19.50 € - assiette de charcuterie de pays, sauté de cuisses de canard aux châtaignes, pommes de terre au lard, assiette de fromages, fondant à la châtaigne et crème anglaise - Réservations obligatoires au 04 71 49 66 18

***Pour manger "sur le pouce"***, le dimanche à partir de midi  
L'Association du Pélou propose des assiettes de saucisse – aligot Prix : 7€

***Buffet de clôture de la 20<sup>ème</sup> Foire***, dimanche à 19h30  
sur réservation obligatoire au 04 71 49 69 34 avant le 20 octobre  
Apéritif offert par l'association du Pélou, pounti, sauté de bœuf, pommes de terre, cantal,  
Gâteaux d'anniversaire à la châtaigne spécialement créés par les pâtisseries Thierry Cruzel à  
Mauris et lou Pastrou à Vic-sur-Cère  
Prix de la soirée: 15 € enfants moins de 12 ans : ½ portion , 8 €

***Sur les stands du Pélou*** : Châtaignes du pays grillées sur place, jus de pomme frais  
fabriqué traditionnellement dans les pressoirs en bois, «Pélou Tonic» boisson officielle de la  
foire, fouaces à la farine de châtaigne cuites dans les fours à pain du village

### **La Maison de la Châtaigne**

Visites à tarifs réduits  
Ouverture en continu de 10h30 à 18h - tarifs adultes : 4€, enfants : 2€  
Accès gratuit à l'enclos et à la boutique et à l'exposition temporaire sur l'image châtaigne  
Nombreuses animations sur le site

### **Les confréries**

Dimanche à 11h, cérémonie des confréries présidée par la Confrérie du Pélou avec la  
participation de la confrérie de la châtaigne de Fully, en Suisse et de l'Académie des Tripoux  
de Tours, sur la place de l'église suivie de la plantation d'un châtaignier et du vin d'honneur  
avec le «Pélou Tonic», à la Maison de la Châtaigne

### **Une messe**

Dimanche à 10 h, messe célébrée et chantée en occitan  
avec la participation de la chorale «Vivre en Châtaigneraie»

*Pour la 21<sup>ème</sup> Foire de la Châtaigne, Rendez-vous les 23 et 24 octobre 2010*



*dessin créé spécialement pour la 20<sup>ème</sup> foire de la châtaigne de Mourjou  
par Barbara Martinez, auteur-illustratrice*