

# SAMEDI 23 OCTOBRE

## Ouverture de la foire et de ses animations à 13h30

### **14h00 - Promenade sous les châtaigniers**

Sur une boucle d'environ 6 km Durée totale : 2h environ - Prévoir chaussures adaptées  
Prix : 3€, gratuit pour les enfants (moins de 12 ans)  
Départ à 14 h, face à l'école

### **A partir de 14h00 - Ecole de cuisine**

14h : Chantal Clermont, St Hippolyte (12) : madeleines aux châtaignes  
16h : Didier Vaille, pâtissier à Aurillac : trilogie sucrée autour de la châtaigne sous chapiteau au fond du village

### **de 15h à 16h30 - Initiation aux danses traditionnelles**

Animée par Vivre en Châtaigneraie – Pour une mise en jambes avant la soirée !  
Dans la salle des fêtes – gratuit

**15h00 - Inauguration** «à la gaffe» de la 21<sup>ème</sup> Foire de la Châtaigne  
en présence des personnalités et des élus locaux

### **15h00 - Causerie** «Une approche humaine et gourmande de la châtaigne »

Henri Blanc, écrivain culinaire de terroir, partagera son savoir sur l'utilisation et la transformation de la châtaigne  
Dans la grange de Grégoire

### **15h30 - L'épluchage de la châtaigne**

Démonstration d'épluchage à la machine à la Maison de la Châtaigne

### **16h00 - La confiture de châtaignes**

Démonstration de fabrication de confiture de châtaigne proposée par les bénévoles de l'Association du Pélou, devant la Mairie

### **16h30 - Le châtaignier de l'an 2009**

Remise, par l'Office de Tourisme de la Châtaigneraie Cantalienne, d'un châtaignier à tous les enfants nés en 2009 en Châtaigneraie. Dans le verger de la Maison de la Châtaigne

### **A partir de 19h00 - Soirée guinguette**

«Guinguette Castanhaire» où les adhérents de «Bienvenue à la Ferme» proposent leurs produits à déguster sur place dans une ambiance festive et musicale avec le Duo Matta-Rouch, Balandran, et En Roue Libre puis Bois Sec et l'Orchestre National de Salilhes qui animeront successivement un bal trad  
Dans la Salle des Fêtes et sous chapiteau chauffé – entrée gratuite – marché sous chapiteau

### **19h30 - Repas gastronomique, à l'Auberge de Mourjou**

menu spécial foire à 19.50 € - terrine campagnarde aux châtaignes, sauté de veau aux châtaignes, pommes de terre au lard, assiette de fromages, tarte tatin pomme-châtaigne-  
Réservations obligatoires au 04 71 49 66 18

# **DIMANCHE 24 OCTOBRE**

## **Ouverture de la foire et de ses animations à 9 heures**

### **9h00 - Balade pédestre**

circuit d'environ 15 kilomètres qui conduira les marcheurs confirmés à la «Ville de Méallet», durée approximative 3h30 à 4h, prévoir chaussures adaptées  
RDV à 8h45 dans la cour de l'école pour un départ à 9h précises - Prix : 3€

### **10h00 - Messe célébrée et chantée en occitan**

avec la participation de la chorale « Vivre en Châtaigneraie »

### **11h00 - Cérémonie des confréries**

présidée par la Confrérie du Pélou avec la participation de la Confrérie de la châtaigne de Revest du Bion (04), la confrérie des Bécos Figos de Néziguan l'Evêque (34) et la Confrérie de la Peyroulade de Villefort (48), sur la place de l'église

### **11h00 - Ecole de cuisine**

Guy Perremans, boulanger bio à St Cirgues (46) : pain à la châtaigne sous chapiteau au fond du village

### **12h00 - Vin d'honneur**

avec le «Pélou Tonic», offert par l'Association du Pélou et la Distillerie Couderc, sur la place de la mairie

### **12h00 - Pour manger "sur le pouce"**

L'Association du Pélou propose l' assiette de jambon à la broche et aligot  
Dans la Salle des Fêtes Prix : 7€

### **Repas gastronomique**

A l'Auberge, même menu que le samedi soir, réservations obligatoires au 04 71 49 66 18

### **A partir de 14h00 - Ecole de cuisine**

14h - Didier Guibert, Les 4 Saisons Aurillac : variations sur saveurs châtaigne  
16h – Henri Cruzel, Saint-Etienne de Maurs : croustade castanhaire  
sous chapiteau au fond du village

### **15h00 – Causerie « Une approche humaine et gourmande de la châtaigne »**

Henri Blanc, écrivain culinaire de terroir, partagera son savoir sur l'utilisation et la transformation de la châtaigne dans la grange de Grégoire

### **15h30 - La confiture de châtaigne**

Fabrication de confiture de châtaigne et dégustation gratuite devant la Mairie

### **16h00 - L'épluchage de la châtaigne**

Démonstration d'épluchage à la machine, à la Maison de la Châtaigne

### **19h30 - Buffet de clôture** de la 21<sup>ème</sup> Foire

**réservation obligatoire au 04 71 49 69 34 avant le 19 octobre,**

salade de pâtes, cuisse de poulet chasseur, pommes de terre sautées, fromage, flognarde au pommes, vin offert par les 3 Caves à Aurillac (1 bouteille par table de 8)

Grand bal musette animé par Gilles Saby et son orchestre

Dans la salle des fêtes - Prix de la soirée: 14€ ; enfants moins de 12 ans : ½ portion, 7 €

**ATTENTION : retrait des tickets au point info jusqu'à 16h le dimanche, au-delà de cet horaire, la place sera remise en vente**

## **ANIMATIONS MUSICALES DE RUE**

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

### ***Les Z'Envoulants***

Spectacle haut sur pattes et musical. Une parade d'échasses en musique

### **Duo Matta-Rouch**

Une musique très variée où cornemuses et hautbois d'Occitanie se marient pour constituer des duos traditionnels de toutes sortes.

### ***En roue libre***

Chansons populaires et musiques traditionnelles essentiellement de la région Centre, mais aussi de Bretagne, Irlande et Europe de l'est

### ***Balandran***

Sept fadats qui allument le détonateur de la fête dans la grande lignée des musiques de rue occitane!

### ***L'Orchestre National de Salilles***

Sa musique vagabonde d'une danse auvergnate délurée à l'improvisation jazz endiablée de cuivres. Dans la rue durant tout le week-end et au bal du samedi soir

## **AUTOUR DE LA FOIRE**

### ***Soirée Birlou***

Vendredi 22 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.

### ***Marché aux châtaignes***

Le mercredi 20 octobre de 9h à midi, sur la place de la mairie, l'association du Pélou achète aux producteurs locaux les châtaignes fraîches nécessaires pour la foire.

Les quantités achetées étant limitées à 2 tonnes, il est recommandé de se faire inscrire avant le 18 octobre au 04 71 49 69 34

## **EXPOSITIONS PERMANENTES**

***les variétés de châtaignes***, dans l'écurie de Grégoire

***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 vendredi à 14h 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

***Barbara Martínez, auteur-illustratrice*** présentera et dédicacera son dernier ouvrage « Le rêve de Gaëtan » à la Maison de la Châtaigne

## INVITE D'HONNEUR

**Revest du Bion**, charmant village situé sur les flancs du Plateau d'Albion, pays de la lavande, du petit épeautre et des châtaigniers, qui organise depuis 10 ans une grande fête de la châtaigne. Durant deux jours, cette région castanéicole sera représentée à Mourjou par la Confrérie des amis de la Châtaigne qui proposera des spécialités provençales et participera dimanche matin à la cérémonie des confréries

## SUR LES STANDS DU PELOU

**Châtaignes du pays**, calibrées, piquées et grillées sur place  
**Jus de pomme** frais fabriqué à l'ancienne dans les pressoirs en bois  
« **Pélou Tonic** » boisson officielle de la foire\*  
**Fouaces** à la farine de châtaigne cuites dans les fours à pains du village

le thème de l'année : **Naturellement...châtaigne !**

La châtaigne grillée, cuite à l'eau, à l'étouffée, desséchées, entière ou écrasée, c'est au naturel qu'on l'aime !

### **La châtaigne grillée**

2 tonnes de châtaigne du Pays, récoltées en Châtaigneraie, calibrées et piquées sur place, grillées dans un grilloir géant par les bénévoles de l'Association du Pélou

### **La tétounada**

Retrouver les plaisirs d'antan et savourez les tétous préparés par les aînés de la commune, sur le stand du pressoir, près de la place de l'église

### **La confiture**

Simple et traditionnelle, la confiture de châtaigne sera préparée en public par les bénévoles de l'association à 16 h le samedi et 15h30 le dimanche, devant la salle de la mairie,

### **Les auriols**

Le sécadou de la Maison de la Châtaigne est en service ! Durant près de trois semaines, la châtaigne se déshydrate patiemment pour se transformer en auriols et ainsi se conserver tout l'hiver

### **Une école de cuisine**

sous chapiteau au fond du village animée par des professionnels qui vous livreront leurs secrets pour utiliser la châtaigne  
samedi à 14h et 16h, dimanche à 11h, 14h et 16h

### **Une « causerie »**

Dans la grange de Grégoire, le samedi et le dimanche à 15h  
M. Henri Blanc, écrivain culinaire de terroir, auteur de nombreux ouvrages sur la châtaigne expliquera comment utiliser et conserver la châtaigne

## **POUR LES ENFANTS**

### ***Maquillage aux couleurs châtaigne***

durant toute la foire, devant la grange du bourg  
gratuit

### ***Espaces Festi-Jeux***

Plus de 20 jeux anciens à disposition des petits et grands pour passer un agréable moment dans la grange du bourg et dans l'enclos de la Maison de la Châtaigne  
gratuit

### ***Promenades en poney***

proposées le dimanche après-midi par le centre équestre de Calsacy à Maurs  
dans le pré face à la place de la Mairie

## **A LA MAISON DE LA CHÂTAIGNE**

Visites à tarifs réduits

Ouverture en continu de 10h30 à 18h

***Tarif unique : 2€ - Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans***

Accès gratuit à l'enclos, à la boutique

### ***Nombreuses animations sur le site***

\*samedi à 16h30 : distribution des châtaigniers aux petits castanhaïres nés en 2009,

\*espace jeux anciens pour petits et grands

\*dans l'enclos, tous les groupes de musique se succéderont au cours des 2 jours

\*Barbara Martinez exposera ses travaux et dédicacera son dernier ouvrage « Le rêve de Gaëtan »

\*Exposition photos d'automne de M Couderc

### ***L'éplucheuse à châtaignes***

sera exposée sur le site durant toute la foire

démonstrations d'épluchage

à 15 h 30 le samedi et 16h le dimanche

Possibilité de prendre rendez-vous pour vos épluchages

### ***Le secadou***

Sera en fonctionnement durant tout le week-end et fleurera bon l'odeur des auriols !

**Rendez-vous les 22 et 23 octobre 2011 pour la 22<sup>ème</sup> Foire de la Châtaigne**