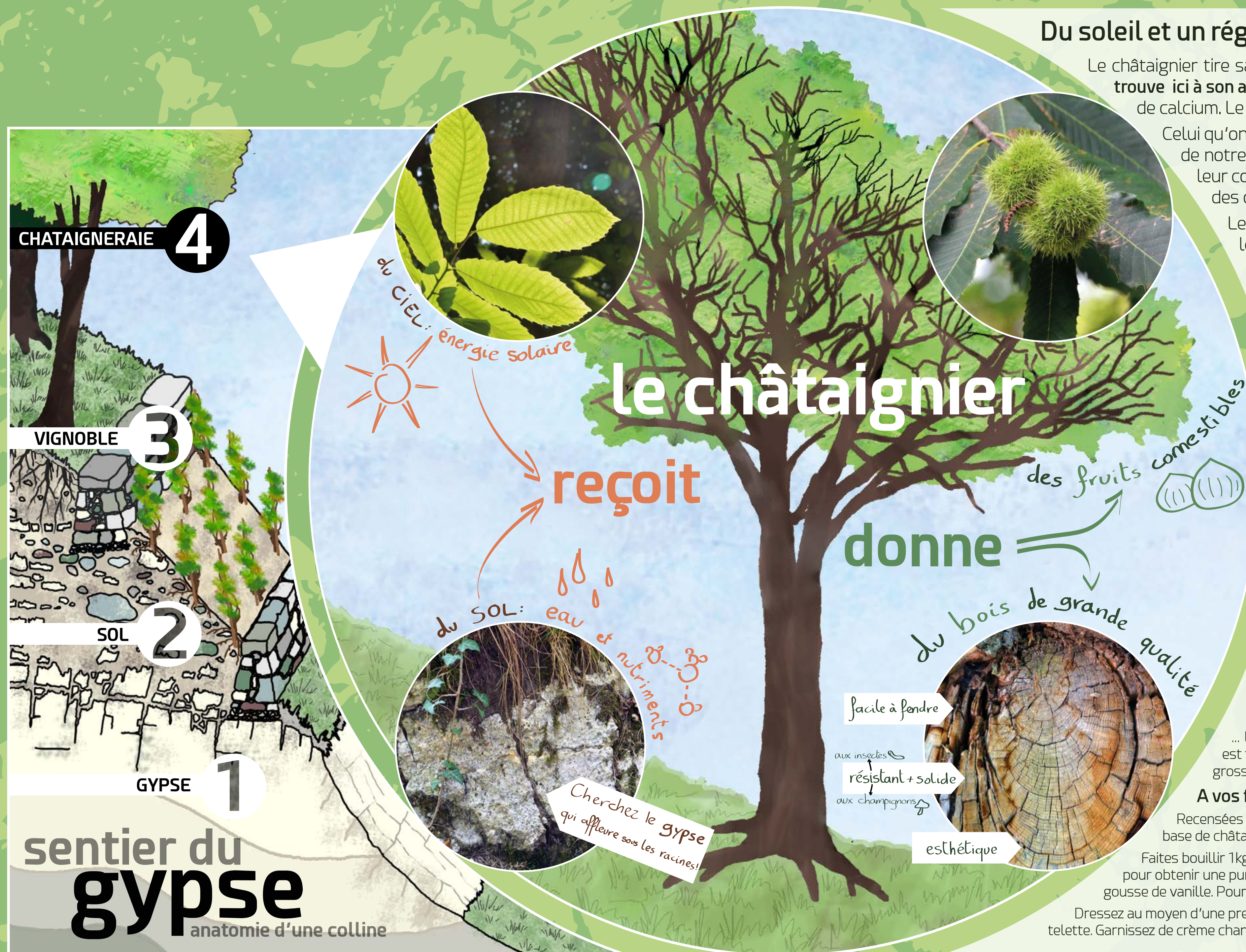
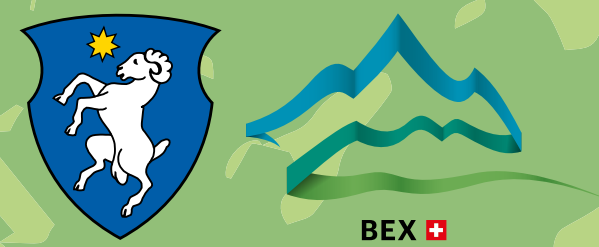


La châtaigneraie du Montet Ancien garde-manger des Bellerins



Du soleil et un régime pauvre en calcium pour un arbre plein de ressources

Le châtaignier tire sa force de la lumière du soleil et du sol. Comme il n'apprécie que peu le calcaire, **il se trouve ici à son aise sur le gypse** ou sur les moraines venues des Alpes valaisannes qui contiennent peu de calcium. Le climat sec et ensoleillé de la colline du Montet fait aussi le bonheur de ce méridional.

Celui qu'on appelle aussi l'**arbre à pain** est cultivé dans le Chablais dès l'époque romaine, au début de notre ère. Durant plusieurs siècles, les châtaignes représentent un aliment de base, grâce à leur composition riche en sucres. Pour les conserver en hiver, on amassait les châtaignes dans des dépressions creusées dans la châtaigneraie, appelées **boichons**.

Le bois de châtaignier est riche en tanins. A Bex, plusieurs parcelles étaient exploitées par les Tanneries d'Olten pour traiter le cuir. Les tanins rendent aussi le bois résistant à la pourriture. Il est donc très apprécié pour la fabrication d'éléments extérieurs : cadres de fenêtres, meubles de jardin, paravalanches, piquets, toitures (bardeaux ou tavillons).

La châtaigne, fruit (sévèrement) défendu

Les archives locales témoignent de l'importance de la châtaigne et de pratiques aujourd'hui révolues. Par exemple, en décembre 1769, il est « ordonné au syndic d'empêcher un quintal de beurre et un sac de belles châtaignes pour la civilité à présenter à notre seigneur Gouverneur Wagner au nouvel an ».

Les châtaignes sont aussi un fruit à défendre. En 1740, face au grand nombre de plaintes des propriétaires de fruitiers, dont des châtaigniers, le Gouverneur d'Aigle publie un règlement sur le maraudage (vol de fruits). On y apprend que marauder de nuit est pire que marauder de jour ou encore qu'il est plus grave de faire tomber des fruit à l'aide de pierres ou de bâtons que de ramasser les fruits tombés par terre. Le voleur risquait la mise au pilori, voire l'emprisonnement au château d'Aigle!

A la même époque, la municipalité de Bex intervient à plusieurs reprises pour éviter que les bergers ne fassent paître cochons, moutons ou chèvres dans la châtaigneraie, les bêtes n'hésitant pas à piller la récolte!



Mangez des châtaignes !

Ne pas confondre...

... la **châtaigne**, comestible, avec le **marron d'Inde** qui lui ressemble mais qui est faiblement toxique. La confusion vient du fait que l'on appelle « **marron** » les grosses châtaignes cultivées qui poussent seules dans leur **bogue**.

A vos fourneaux!

Recensées au patrimoine culinaire suisse, les vermicelles sont un délicieux dessert à base de châtaignes. Notez la recette et essayez chez vous!

Faites bouillir 1kg de châtaignes dans 5 dl de lait pendant 45 minutes. Passez au passe-vite pour obtenir une purée fine. Ajoutez un sirop réalisé avec 3 dl d'eau, 6 cs de sucre et une demi gousse de vanille. Poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse.

Dressez au moyen d'une presse à vermicelles sur une meringue, de la glace vanille ou un fond de tartelette. Garnissez de crème chantilly. Bon appétit!

