

18e fête de la châtaigne du Fugeret



La confrérie de la châtaigne intronisant un nouveau membre. Haute-provence Info / Louis Bourgue

La manifestation a atteint sa majorité avec de très nombreux visiteurs ce samedi.

C'est en 2000 que la première **fête de la châtaigne du Fugeret (Alpes-de-Haute-Provence)** a vu le jour sous l'égide du comité des fêtes du village que préside Nadine Grac. 18 ans plus tard, cette petite fête a grandi et samedi matin il était difficile de trouver une place pour garer son véhicule tant les visiteurs étaient nombreux.

Au programme découvert certes des stands de vente de châtaignes de la commune (compter entre 5 et 7 € pour les plus belles) mais aussi des stands qui proposaient des dérivés de ce fruit (crème de châtaigne, avec des variétés de crème comme le mariage de poire et châtaigne, de poivre rose et châtaigne sans oublier également le miel de châtaigne très prisé par les amateurs. Evidemment les châtaignes grillées ont obtenu un franc succès surtout chez les enfants.

Dans un coin de la foire l'association « Châtaignes des grés » que préside Jeanine Leydet collectait la production récente de châtaigne afin dans un premier temps de les trier par taille. La totalité des 50 petits producteurs locaux seront transformés dès la fin du mois en crème de marron, par les petits producteurs eux-mêmes dans la commune de Genolhac (Gard). Mis en pots de 250Gr ceux-ci sont revendus localement dans les commerces d'Annot et des environs et chez chaque petit producteur. Ce sont environ 5 tonnes de châtaignes qui seront ainsi valorisées pour le plus grand plaisir des gourmets.

Cette année les membres de la confrérie de la châtaigne ont intronisé officiellement Jean Paul David, maire de Guillaumes, conseiller régional et président des maires ruraux des Alpes-Maritimes. Cette confrérie compte en son sein Christophe Duverne sous-préfet de Castellane et Jean Ballester maire d'Annot

Un beau geste, **Nadine Grac présidente du comité des fêtes** du village a offert au resto du cœur de Digne 100 pots de crème de marron et 60 pots de terrine. Un grand bravo à tous les bénévoles qui se sont impliqués dans la réussite de cette 18e fête de la châtaigne.