

FÊTE DE LA CHÂTAIGNE Concours de cuisine destiné aux apprentis valaisans, exposition photo, présentation des trésors de la Fondation Martial Ançay, animations «nature» dans la châtaigneraie... La Fête de la châtaigne se met en quatre pour célébrer son 20^e anniversaire, les 18 et 19 octobre.

La châtaigne à toute

Vingt ans, l'âge de raison? Certainement pas pour la Fête de la châtaigne, qui se prépare à vivre une édition plutôt folle en cette année anniversaire. Si la manifestation phare de Fully reconduit les grands classiques qui ont fait son succès (ilots-châtaignes, marché, Village du vin, etc.), elle réserve aussi son lot de surprises et nouveautés, parmi lesquelles un grand concours culinaire destiné à marquer les 20 ans de la fête.

Concours de cuisine pour futurs chefs

Qui dit châtaigne, dit brisolée... mais encore? Afin d'offrir à ce fruit une autre préparation, un défi est lancé aux apprentis cuisiniers du canton. Six d'entre eux, élèves des 2^e et 3^e années du Centre de formation professionnelle de Sion, s'affronteront le 19 octobre dans la salle polyvalente de Charnot transformée pour l'occasion en plateau digne de «Top Chef». Leur mission: réaliser un plat et un dessert intégrant de la châtaigne, mais aussi des produits du terroir et des fruits de saison. Une belle initiative que ce concours, que l'on doit à deux professionnels de Fully, François Bérard (Le Corner) et Jonathan Cicero, cuisinier diplômé, aidés de deux jeunes étudiants en commerce et tourisme, Bastien Jacquéroz et David Cajoux.

Les finalistes cuisineront en live et en public, face à un jury de professionnels. Parmi eux, le chef valaisan Damien Germanier, la vigneronne Marie-Thérèse Chappaz et Annick Jeanmairet, auteure et présentatrice de l'émission «Pique-assiette» sur la RTS ou encore

le maître d'hôtel Joël Harter. A eux de décerner la Châtaigne d'or, première du nom!

Photos géantes dans le marché

Pour célébrer les 20 ans, 20 panneaux photographiques vont jaloner le marché en un tracé intitulé «Entre tradition et originalité». Nombre de ces images sont signées Georgy Fellay, photographe de la région, qui a fait don de 1800 clichés pris durant diverses éditions de la fête; ils sont mis en relation avec ceux d'autres photographes (Céline Ribordy, Stéphanie

«Pour célébrer les 20 ans, 20 panneaux photographiques vont jaloner le marché»

Gross Willa, etc.). Artisan au travail, danseurs en action, flammes léchant les châtaignes, stand coloré, foule bigarrée... aucun aspect de la fête n'est oublié.

Le savoir-faire de nos ancêtres

Avec plus de 3000 objets liés à la vie d'autrefois (habitat, débuts de l'industrie, vitiviniculture, etc.), la collection Martial Ançay constitue une extraordinaire source d'informations ethnographiques sur l'arc alpin. La fondation qui gère ce patrimoine tiendra un stand dans la rue des Artisans. Conservateur-restaurateur dans le domaine du bois, lauréat du Prix du Patrimoine Suisse 2007, Claude Veuillet y montrera comment restaurer un objet ancien dans le respect du savoir-faire de nos ancêtres.



Les visiteurs peuvent déguster la brisolée dans l'un des cinq ilots-châtaignes de la fête, tenus par des sociétés locales. LDD