

LE GUIDE
DE LA
CHÂTAIGNE
D'ARDÈCHE

AOP

2018



www.sabaton.fr

Depuis 3 générations Sabaton transforme des fruits de sa région en produits de qualité.

Aujourd'hui la maison, fidèle à ses valeurs d'origine, perpétue son attachement à ce terroir : Elle continue de privilégier un approvisionnement local et propose, depuis 2007, toute une gamme réalisée à partir de châtaignes d'Ardèche AOP. Ce signe officiel vous garantit des fruits de qualité tous issus de variétés traditionnelles et reconnues pour leur goût.

C'est en s'appuyant sur un savoir-faire traditionnel, et sur une sélection rigoureuse des récoltes, que la maison Sabaton vous offre, saison après saison, le meilleur de la châtaigne d'Ardèche.



E D I T C



La Châtaigne d'Ardèche, un produit de terroir depuis toujours et désormais une Appellation d'Origine Protégée.

Le châtaignier recouvre les pentes de l'Ardèche depuis des temps immémoriaux et a façonné une civilisation autour de sa production. C'est l'élément familier du paysage et la mémoire des hommes.

De génération en génération, il a assuré le maintien de petites exploitations agricoles et d'un tissu social en zone défavorisée, au point d'être surnommée «l'arbre à pain». Il est devenu, au fil des siècles, un véritable patrimoine pour l'Ardèche qui est d'ailleurs toujours aujourd'hui le premier département français producteur de châtaigne avec la moitié de la production nationale.

La châtaigne d'Ardèche est un produit typique ancré à son terroir. Sa production est fortement attachée à une histoire, à des traditions qui lui ont valu d'être reconnue, par la France, en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 2006, puis en Appellation d'Origine Protégée (AOP), au niveau européen, en 2014.

Au détour d'une rôtie de châtaignes grillées, à travers la dégustation d'un marron glacé, au cours d'une ballade au milieu des châtaigneraies centenaires, nous vous convions à venir découvrir l'univers fascinant de la castanéiculture et toute la beauté de l'Ardèche.

*Le Président,
Michel Chabert*



SABATON

42 rue Paul Sabaton – 07200 AUBENAS
04 75 87 83 87 – marrons@sabaton.fr

1. notre histoire ardéchoise • page 6
2. terre de châtaignier • page 8
3. nos variétés • page 10
4. la castanéiculture • page 12
5. notre châtaigne d'Ardèche • page 14
6. la châtaigne fraîche • page 16
7. nos produits transformés • page 18
8. notre qualité : l'AOP • page 20
9. nos lieux à visiter • page 22
10. le pays Ardéchois : Un terroir unique pour une châtaigne unique ! • page 24
- ∴ la découverte des recettes de nos chefs partenaires*
11. notre si belle région • page 54

SOMMAIRE



Depuis 1920

Goûtez l'Ardèche

imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

l'exigence de la
qualité

Marrons Imbert
Chemin du Lac 07200 Aubenas • France
Tél. 04 75 35 13 39 • www.marrons-imberty.com

Créa / photos Studio W

HISTOIRE

UNE PRÉSENCE IMMÉMORIALE...

C'est en 1994, dans les environs de Privas que la plus ancienne châtaigne fossilisée du monde est découverte par le paléontologue Bernard Riou, elle est âgée de 8,5 millions d'années prouvant l'implantation extrêmement ancienne du châtaignier en Ardèche.

Le développement de sa culture remonte environ au 13^{ème} siècle, avec l'apparition de la technique du greffage, tandis que l'âge d'or se situe aux alentours de 1860 avec une production de 50 000 tonnes de châtaignes. La châtaigne sert de base à l'alimentation des hommes, c'est pourquoi le châtaignier est surnommé «l'arbre à pain».

Le châtaignier commence à être délaissé dès la fin du 18^{ème} siècle. La châtaigneraie ardéchoise passe alors de 60 000 hectares en 1870 à 6000 hectares en 1960 à cause de l'apparition des maladies, de l'exode rural et de l'industrie des tanins.

A partir de 1960, le recul de la châtaigneraie entraîne une première prise de conscience sur sa possible disparition et des opérations de sauvegarde se mettent en place : replantation, création d'un syndicat de producteur, congrès national du châtaignier ...



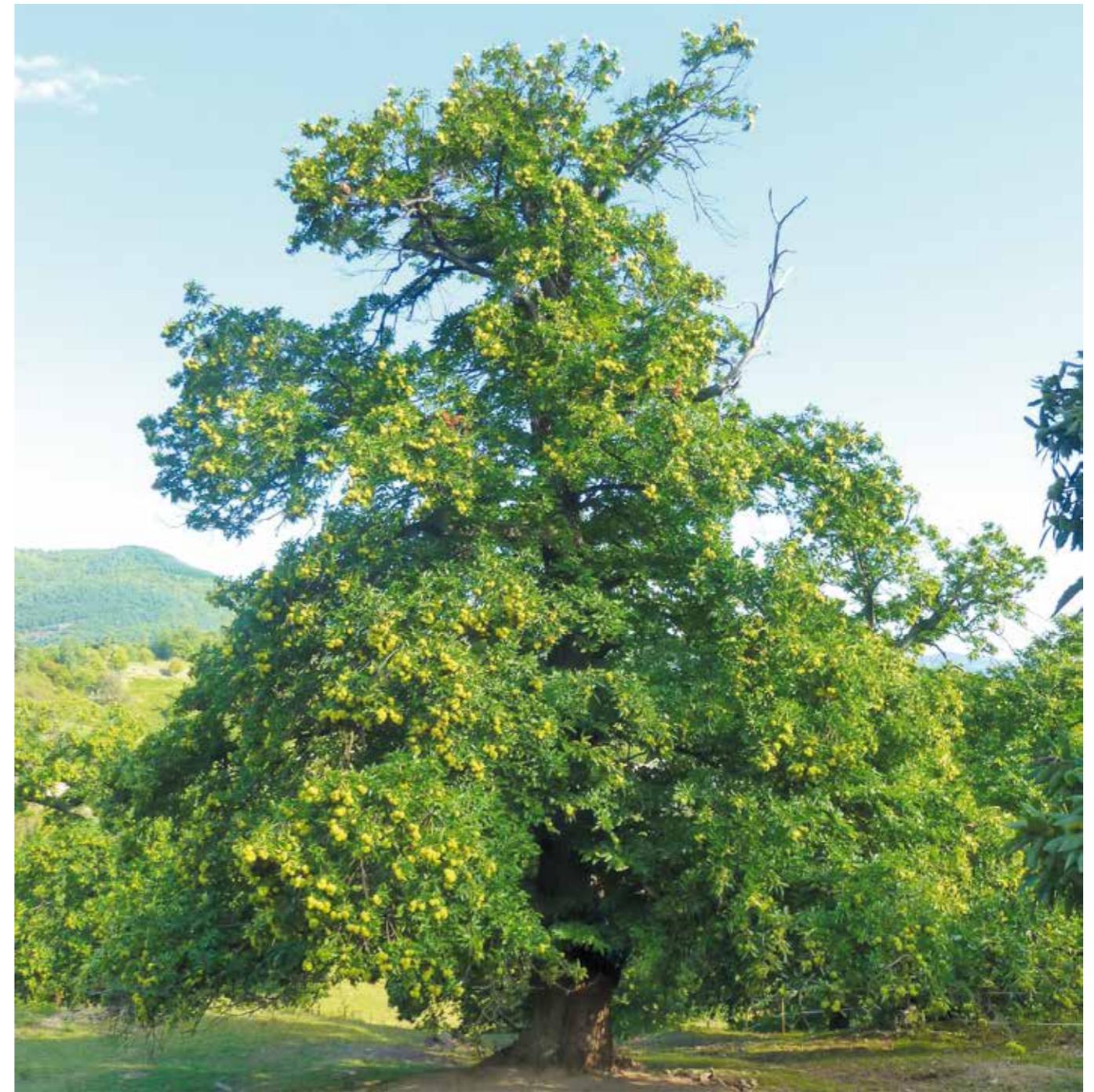
TERRE DE CHÂTAIGNIER

UN TERROIR DE PLEINE NATURE PRÉSERVÉ...

La zone castanéicole traditionnelle s'étend en Ardèche sur **188** communes, du nord de Lamastre au sud des Vans, sur toute la partie montagneuse. Les plus fortes densités de châtaigniers se trouvent sur deux régions bien distinctes. Au nord, les Boutières : cantons de St-Pierreville, Lamastre et Le Cheylard. Au sud, les Cévennes : le Pays des Vans, le pays Beaume-Drobie et la région d'Antraigues sur Volane.

Le châtaignier est un arbre d'origine méditerranéenne qui ne pousse que sur des sols acides et filtrants et se développe généralement bien entre **300** et **800** mètres. C'est un arbre majestueux de **20** à **30** mètres de haut et d'une longévité exceptionnelle. Il n'est pas rare de trouver des arbres pluri-centenaires, comme c'est le cas pour le châtaignier de Lhermet à Désaignes, qui a plus de mille ans et dont la circonférence dépasse les **12** mètres.

La castanéculture est un mode de culture naturelle, respectueux de l'environnement qui a une fonction productive primordiale, mais ce n'est pas sa seule fonction bénéfique pour le territoire ardéchois. En effet, une châtaigneraie exploitée entretient l'espace rural, permet d'éviter l'érosion des sols pentus et évite la propagation des incendies. Enfin, elle crée les paysages emblématiques de l'Ardèche que vous aurez plaisir à parcourir.



LES VARIÉTÉS

UNE BIODIVERSITÉ À PROTÉGER...

Le châtaignier originel en Ardèche est le *Castanea sativa*, le châtaignier européen. Ses fruits sont traditionnellement de taille moyenne mais très savoureux et sucrés. On recense 65 variétés différentes sur le terroir ardéchois certaines n'étant adaptées qu'à une seule vallée.

Les principales variétés par secteur géographique :

- *Sud Ardèche : Aguyane, Précoce des Vans, Pourette, Sardonne ...*
- *Centre Ardèche : Bouche Rouge, Comballe, Garinche ...*
- *Nord Ardèche : Bouche de Clos, Merle ...*

Dans le commerce on trouve aujourd'hui principalement des grosses châtaignes issues de variétés hybrides (croisement du châtaignier européen avec le châtaignier chinois ou japonais : Martigoule, Bouche de Bétizac ...). Ces fruits sont visuellement attirants mais beaucoup plus fades. La reconnaissance en AOP de la Châtaigne d'Ardèche a pour objectif principal de valoriser les qualités gustatives de nos variétés traditionnelles afin de leur conserver un intérêt économique.



LA CASTANÉICULTURE

UNE ACTIVITÉ AU FIL DES QUATRE SAISONS...

La récolte des châtaignes se déroule à l'automne, généralement de mi septembre à mi novembre. Elle peut se faire manuellement ou par le biais d'une machine qui aspire les boguees tombées dans des filets. Cet aspirateur sépare les boguees et les feuilles des châtaignes qui sont mises en sacs. Une fois récoltées, les châtaignes sont triées par flottaison dans l'eau puis elles subissent un tri visuel sur table avant d'être calibrées et conditionnées pour expédition.

La récolte n'est que la partie finale du travail du castanéiculteur. Auparavant, il lui aura fallut élaguer ses arbres en hiver, greffer de nouvelles souches au printemps, et nettoyer le sol de la châtaigneraie en été. Bien souvent les troupeaux de bêtes donnent un coup de main au castanéiculteur pour réaliser cet entretien du sol.

Si vous avez la chance un jour de venir en Ardèche à l'automne, vous serez probablement tenter de ramasser ces délicieuses châtaignes qui recouvrent les routes et chemins. Abstenez vous de le faire sans autorisation du propriétaire des lieux. Les châtaignes sont des fruits cultivés, fruit du labeur des agriculteurs qui en tirent leur revenu. Respectez les !



LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE



UN FRUIT DE TERROIR DEPUIS TOUJOURS, ET DÉSORMAIS UNE AOP...

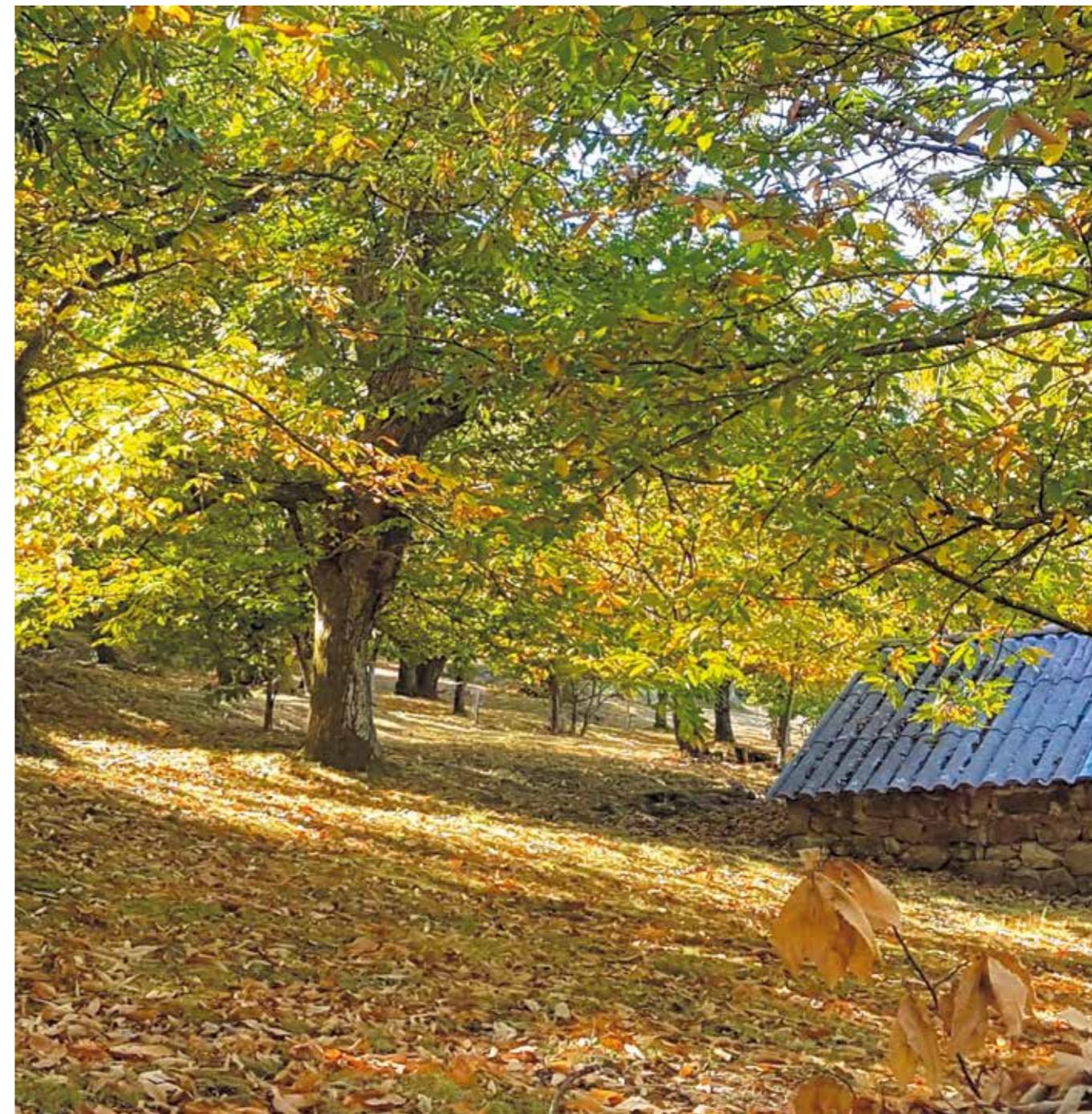
L'Appellation d'Origine Contrôlée est un projet initié en 1988 par les castanéiculteurs du Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche. Le ministère de l'agriculture français a validé l'obtention de ce signe officiel de qualité en 2006. Il a ensuite fallu attendre jusqu'en 2014 pour que la Commission Européenne en fasse de même avec l'attribution de l'Appellation d'Origine Protégée.

Désormais, l'AOP certifie trois produits : la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaignes.

Les cahiers des charges de l'AOP reprennent les modes de production et de transformation traditionnels assurant ainsi leur pérennité. Ces cahiers des charges sont régulièrement contrôlés par le Syndicat de Défense et par un organisme de certification indépendant.

Ils vous garantissent un fruit sain, provenant de variétés traditionnelles ardéchoises, récolté et trié avec soin et issu du savoir-faire des castanéiculteurs ardéchois, ainsi qu'une traçabilité qui vous assure de l'origine du fruit, provenant de vergers identifiés au sein du terroir ardéchois.

Avec l'AOP, les producteurs s'engagent à donner le meilleur de leurs fruits et de leurs savoirs-faire.



LA CHÂTAIGNE FRAÎCHE

UN TRÉSOR DE DOUCEUR DANS UN ÉCRIN PIQUANT ...

La châtaigne est un fruit frais, au même titre qu'une fraise ou une pêche en été, c'est au réfrigérateur qu'il faut la conserver. Elle y conservera toutes ses qualités durant environ 7 à 8 jours.

Vous pouvez également congeler vos châtaignes pour les conserver plus longtemps (préalablement entaillées si c'est pour les griller ensuite ou épluchées).

La fraîcheur d'une châtaigne se constate à la brillance de sa coque, ainsi qu'à son aspect non desséché. Pour éviter les mauvaises surprises, il faut choisir des châtaignes bien pleines, lourdes au toucher et dont la coque est exempte de trous. Trempez les châtaignes avant de les cuire, écarter celles qui surnagent, elles sont probablement creuses !

Les châtaignes fraîches peuvent se consommer grillées (au dessus d'un feu, au four, à la poêle ...), en les entaillant préalablement ou cuites à l'eau après épluchage (20 à 30 minutes dans l'eau bouillante).

Différence entre châtaigne et Marron

Dans le langage courant, on a tendance à nommer «marron» toute châtaigne de gros calibre ou à employer ce terme pour les produits issus de la transformation de châtaignes : crème de marrons, marrons glacés... Il s'agit d'un abus de langage puisque la châtaigne est le fruit du châtaignier et le marron, le fruit du marronnier d'Inde qui lui n'est pas comestible !



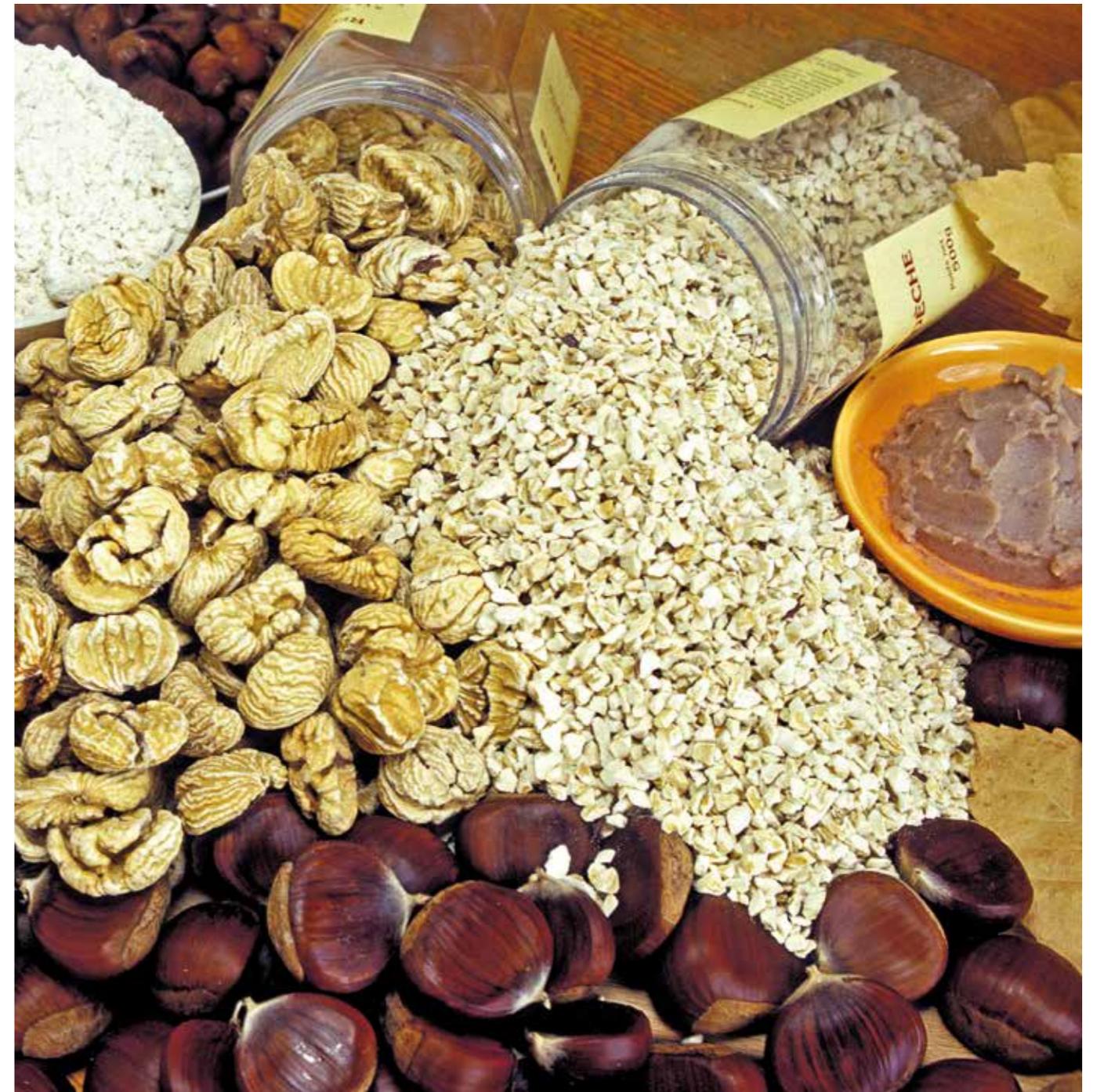
LES PRODUITS TRANSFORMÉS

UNE MULTITUDE DE FORMES POUR DÉGUSTER LA CHÂTAIGNE...

La Châtaigne d'Ardèche, est bien plus qu'un simple fruits frais que l'on ramasse l'automne venu. Elle se décline sous de multiples formes qui permettent de consommer la châtaigne tout au long de l'année dans des recettes aussi bien sucrées que salées.

Parmi la grande diversité de produits transformés, vous pourrez déguster :

- les châtaignes sèches à réhydrater une nuit dans l'eau tiède,
- la farine de châtaignes qui permet de faire du pain ou des pâtisseries toujours en mélange avec de la farine blanche.
- les châtaignes entières épluchées (au naturel) qui se consomment tel quel à l'apéritif, en salade
- la crème de châtaignes
- les marrons glacés, véritables rolls de la châtaigne pour les fêtes de fin d'année..
- la purée de châtaignes qui est idéale pour réaliser une sauce originale ou accompagner volailles et rôtis,
- la liqueur de châtaignes pour réaliser le célèbre Castagnou© avec un vin blanc d'Ardèche,
- les soupes, biscuits, céréales, préparations pour flan, chips à la châtaigne et bien d'autres encore ...



QUALITÉ NUTRITIONNELLES



LA CHÂTAIGNE UN TRÉSOR DE BIENFAITS...

Absence de gluten : La châtaigne est totalement dénuée de gluten et peut être ainsi consommée par les personnes atteints de la maladie cœliaque (intolérance au gluten).

Pauvre en matière grasse : Les lipides de la châtaigne sont constitués pour les 2/3 d'acides gras insaturés qui sont les plus satisfaisants pour la prévention des maladies cardio-vasculaires.

Du tonus : Sa valeur énergétique est comparable à celle des céréales, soit 180 calories aux 100 gr. Elle est exceptionnellement riche en sucres lents (glucides) qui présentent l'intérêt de libérer progressivement leur énergie. Elle est donc excellente pour les sportifs et la résistance à l'effort.

Une richesse minérale remarquable : La châtaigne est particulièrement généreuse en potassium et magnésium (aide à lutter contre le stress et la fatigue). Elle apporte également des quantités appréciables de calcium et de fer, ainsi que de nombreux oligo-éléments. La châtaigne est donc un élément minéralisant d'un intérêt certain.

Le plein de vitamines C : Son apport en vitamines E, B, et C représente au moins 10% des apports recommandés quotidiennement à un adulte (pour 100 gr de châtaigne fraîche).



LIEUX À VISITER

CASTANÉA L'ESPACE DE DÉCOUVERTE DE LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE

Le Musée de la châtaigneraie est installé au cœur de la cité médiévale de Joyeuse dans un ancien couvent oratorien fondé au **XVII^{ème}** siècle. En **2018**, le musée de la châtaigneraie devient Castanea, l'espace de découverte de la Châtaigne d'Ardèche. Il propose une nouvelle exposition inédite ! Découvrir l'histoire de la culture de la châtaigne, mais aussi tout savoir sur l'arbre, la récolte, la transformation, ce nouvel espace vous en propose plus : il met en avant le goût. Titiller vos papilles en dégustant les délicieuses crèmes des producteurs locaux. Prolongez la visite dans la boutique de productions locales et artisanales. Venez explorer ce nouveau site pour que le fruit emblématique de l'Ardèche n'ait plus de secret pour vous !

Parvis de l'église – 07260 Joyeuse
Tél : 04 75 39 90 66 – www.castanea-ardeche.com

LA MAISON DU CHÂTAIGNIER

La Maison du châtaignier est située à Saint-Pierre-ville. Elle offre un panorama de la production dans ses aspects les plus divers. Différents outils relatifs à la culture traditionnelle sont présentés. N'hésitez pas, poussez la porte et découvrez tout un monde couleur châtaigne... Ouverte à tous, la Maison du Châtaignier vous propose une découverte de la châtaigne, sur **3** niveaux d'exposition rénovés. Pour les personnes à mobilité réduite, une visite adaptée est prévue.

Place Neuve, 07190 Saint-Pierre-ville
Tél. : 04 75 66 64 33 – www.maisonduchataignier.fr



À St Pierreville, visitez la maison du Châtaignier...

MAISON DU
CHÂTAIGNIER

**Le châtaignier et la châtaigne
D'hier à aujourd'hui... et un peu demain...**



Ouvert d'Avril à Septembre les mercredi, samedi, dimanche (tous les jours en Juillet-Août) de 11h à 12h30 et de 14h30 à 18h30

www.maisonduchataignier.fr

Nous pouvons travailler nos produits avec sérieux et engagement, nos juges restent nos consommateurs guidés par les restaurateurs qui nous font l'honneur de nous retenir sur leur carte.

Nous sommes très heureux que ces chefs aient accepté de partager quelques-unes de leurs recettes comme un témoignage de leur passion pour le terroir de l'Ardèche.

LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE

:: L'Ardèche à nos tables : recettes de nos chefs partenaires

Nouveauté 2018 :
Découvrez la nouvelle exposition inédite !
Le Musée de la Châtaigneraie devient



*Plongez dans l'univers des castanéiculteurs ardéchois !
Découvrez le châtaignier, sa culture et son fruit apprécié pour son goût subtil et ses multiples vertus.
Dégustez des produits délicieux à base de châtaigne de nos producteurs locaux.*

Un tube de crème de châtaigne offert pour toute entrée payante !

Castanea - Parvis de l'Église - 07260 Joyeuse - contact@castanea-ardeche.com - De 2,5 € à 6,5 €
Réouverture début juillet 2018

En juillet - août ouvert tous les jours : lundi, samedi et dimanche de 14h à 18h et de 10h à 18h les autres jours.
En septembre et octobre, ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h.



+ 33 (0)4 75 39 90 66

www.castanea-ardeche.com



A l'automne, profitez d'une parenthèse gourmande en Cévennes d'Ardèche !



Les Castagnades : la châtaigne en fête !

De mi-octobre à mi-novembre le fruit emblématique de l'Ardèche est alors mis à l'honneur autour de diverses animations. Castanéiculteurs, artisans, artistes, restaurateurs et habitants se réunissent pour proposer une découverte de la châtaigne sous tous ses aspects.

Quand profiter des Castagnades en Cévennes d'Ardèche ?

- 7 octobre, lancement des Castagnades à Saint-André-Lachamp
- 20 et 21 octobre, Salon Gourmand et Artisanal de Joyeuse. Depuis 23 ans, il accueille artisans, artistes et producteurs du terroir, pour présenter leurs productions dans les anciennes ruelles de la cité médiévale. Ambiance festive garantie !
- D'autres dates sont à retrouver dans l'agenda des Cévennes d'Ardèche



Pour préparer au mieux votre séjour, rendez-vous sur www.cevennes-ardeche.com

Office de tourisme Bureau de Joyeuse et Les Vans - +33 (0)4 75 37 24 48 - contact@cevennes-ardeche.com





RECETTE
DU CONFISEUR

« CLÉMENT
FAUGIER »

CROQUE-MONSIEUR FAÇON PAIN PERDU, POIRE ET CRÈME DE MARRONS

Ingrédients pour 4 pers

- > 8 tranches de pain de mie
- > 2 poires
- > 2 œufs entiers
- > 200 ml de lait
- > 2 cuillères à soupe de crème de marron pour le lait + 1 cuillère à soupe pour chaque croque-monsieur
- > 1 cuillère à soupe de sucre vanillé
- > 25 gr de beurre

Préparation de la recette

Dans une casserole faites fondre à feu doux la crème de marrons dans le lait et laissez refroidir. Versez le tout dans une assiette creuse et réservez.

Fouettez les œufs dans une assiette creuse et réservez.

Pelez les poires, coupez-en une en très fines tranches et l'autre en petits dés et réservez le tout.

Passez toutes les tranches de pain de mie rapidement dans le lait des deux côtés puis dans les œufs battus des deux côtés et déposez-les dans une assiette.

Prenez une tranche, déposez des lamelles de poires puis tartinez-la de crème de marrons. Ensuite refermez-la par une tranche de pain de mie imbibé et saupoudrez de sucre vanillé.

Faites la même chose avec les 3 autres croque-monsieur.

Faites-les revenir 2 minutes de chaque côté dans une poêle bien chaude avec du beurre fondu.

Parsemez le dessus de chaque croque-monsieur de petits dés de poires.

Servez aussitôt.

JE SUIS NÉE EN 1885,
MON CRÉATEUR S'APPELLE CLÉMENT FAUGIER,
SOUVENT COPIÉE, PARFOIS IMITÉE, JAMAIS ÉGALÉE,
JE SUIS LA

Crème de Marrons de l'Ardèche



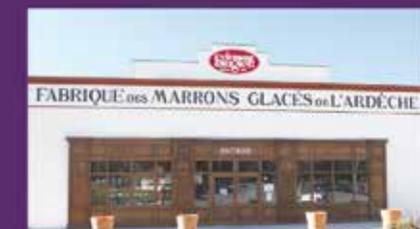
ÉXIGEZ L'ORIGINAL !

Rendez-nous visite à Privas pour découvrir notre
Musée - Boutique - Dégustation



Ets Clément Faugier
Côte Baron - 07000 Privas
Tél. 04 75 64 07 11

www.clementfaugier.fr





RECETTE
DE LA FERME
« DU
CHÂTAIGNIER »

CRÊPES À LA FARINE DE CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 6 pers

- > 250 gr de farine de châtaignes AOP
- > 250 gr de farine blanche
- > 4 œufs
- > 70 gr de beurre
- > 1 litre de lait

Préparation de la recette

Mélangez les farines. Délayer ce mélange dans un peu de lait. Joignez les œufs, le beurre fondu.

Versez progressivement le reste du lait en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Mixez et laissez reposer une heure

Huiler votre poêle à crêpes. Chauffer la poêle à feu vif.

Faites dorer de chaque côté et dégustez.

Martine, Michel et Aurélien
vous accueillent dans leur châtaigneraie pour vous faire découvrir
le métier de castanéiculteur.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ETAPES SAVOIR Ardèche
Parc naturel régional des Monts d'Ardèche

CHÂTAIGNIER D'ARDÈCHE LA FERME DES CHÂTAIGNIERS
BIENVENUE à la ferme
Guidée l'Ardèche

La ferme et ses productions *Vente en direct*

Découvrez la ferme à travers une visite guidée de la châtaigneraie et de l'atelier de transformation.

Dans l'ancienne chèvrerie, aménagée en salle d'accueil, nous vous proposons la dégustation et la vente de 95 spécialités de notre ferme.

La Ferme du Châtaignier

Martine, Michel & Aurélien Grange
Le Roux - 07270 Lamastre

TEL. : 04 75 06 30 19
MOBILE : 06 11 57 32 20

lafermeduchataignier@orange.fr

Horaires d'ouverture

Juillet - Août
Du Lundi au Samedi
de 11h à 19h

Avril - Juin & Septembre - Octobre
Mercredi & Samedi
De 15h à 18h

Groupes toute l'année sur réservation



RECETTE
DU SALON

« D'ANN SOPHIE »

RECETTE DE CHRISTIANE «LE COUSINA»
LA FAMEUSE SOUPE ARDÉCHOISE AUX CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 6 pers

- > 1 kg de châtaignes épluchées et cuites
- > 1 litre de bouillon de volaille (ou 2 bouillons cubes)
- > 1 litre de crème fraîche
- > 1 noix de muscade à râper
- > 5 feuilles de céleri
- > Sel
- > Poivre

Préparation de la recette

Faire bouillir le bouillon de volaille avec le céleri, la noix de muscade, le sel, le poivre et 1/3 des châtaignes écrasées.
Ajouter la crème, porter à ébullition. Ajouter les châtaignes et laisser mijoter une bonne heure et demie.

Pour les châtaignes : nos producteurs ardéchois nous proposent les châtaignes sous vide, en bocaux , que l'on peut utiliser toute l'année !

Délicieuse avec une tartine de pain grillé et une tranche de foie gras !

Le Salon d'Ann. Sophie
«Si la gourmandise m'était contée...»



Au salon de thé d'Ann. Sophie, la châtaigne est la reine... sucrée où salée !

Retrouver ses racines avec un plat que cuisinait son arrière arrière grand mère !...

- Sentir l'odeur du châtaignier en dégustant une cuillère du fameux «cousina» (la soupe de châtaignes)
- Sentir l'odeur du champignon et du serpolet en rôtissant un mignon de porc élevé de façon naturelle et nourrie à la châtaigne : se rappeler l'odeur de la «Payrolle» où cuisaient la châtaigne et la pomme de terre (nourriture du cochon)
- A midi, l'assiette du Magnan (5 Plats/dégustation) à découvrir !

«Pour le plaisir de chacun et le bonheur de vivre sur notre terre d'Ardèche. Accompagnée d'un thé, d'un chocolat grand cru... la châtaigne dans tous ses états...»

Place des Cocons - 07200 Aubenas - 04 75 39 74 13



RECETTE
DU CASTANÉICULTEUR

« MEDHI
DEWEZ »

MARRONETTE

Ingrédients pour 6 pers

- > 1 pot de crème de marron au gingembre 330 gr
- > 3 œufs
- > 60 gr de chocolat noir 60 à 70% non sucré
- > 1 quart de jus de citron
- > caramel

Préparation de la recette

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger les œufs battus avec la crème de marron au gingembre, le chocolat préalablement fondu et le jus de citron.

Faire un caramel. Verser celui-ci dans 6 ramequins en tournant le moule pour le répartir sur toute la surface et y verser ensuite la préparation au marron dans chacun d'eux.

Placer les ramequins dans un bain marie et mettre au four 15 à 20 minutes en surveillant la fin de cuisson.

Sortir du four dès que la surface est saisie et légèrement bombée.

Laisser refroidir. Démouler et servir accompagnés de fruits de saison (poires, oranges ou framboises).

Recette en partenariat avec le restaurant châtaigne et champignon à Chalencou.



MEDHI DEWEZ



Castanéiculteur • Transformateur
Silhac en Ardèche

Châtaignes entières & transformées (farine, crèmes, confitures...)

DOMAINE DE BARRY 07240 SILHAC

06 13 61 75 98

transformation.chataigne07@gmail.com



RECETTE
DU RESTAURANT
« LA CALÈCHE »

FILET DE TRUITE D'ARDÈCHE
RÉDUCTION DE CHATUS À LA CRÈME DE CHÂTAIGNE

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 filets de truite
- > 1 échalote
- > 15 cl de Chatus
- > 5 cl de crème de Châtaigne
- > 35 gr de beurre
- > sel
- > poivre

Préparation de la recette

Ciseler l'échalote et la faire colorer dans un peu de beurre mouiller au Chatus et crème de Châtaigne.

Faire réduire au trois quarts puis monter au beurre pommade et assaisonner.

Parer la chaire de la truite (enlever les arêtes).

Cuire à feu doux dans une poêle, côté chaire pendant 5 minutes. Dresser sur une assiette la réduction de Chatus.

Déposer délicatement votre filet de truite côté chair sur votre réduction.

Retirer la peau du filet.

Assaisonner (fleur de sel - poivre de bétimur). Vous pouvez également faire cuire quelques Châtaignes au four que vous déposez sur votre assiette.

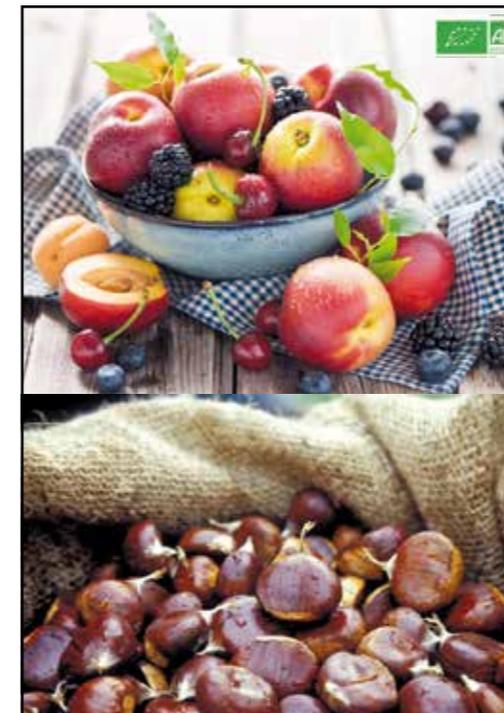
Bon appétit !

Restaurant Nathalie - LA CALÈCHE



Nathalie et toute son équipe sont heureux de vous accueillir, dans une salle climatisée de 54 couverts et sur une terrasse de 60 couverts accessible aux personnes à mobilité réduite.
Notre cuisine est élaborée à base de produits frais du terroir.

4, Place du Mal Suchet • 07110 Largentière • 04 75 39 24 63 • lacaleche@live.fr



Les Vergers Saint Joseph

Vente directe du producteur au consommateur !



4 MAGASINS POUR VOUS SERVIR FRUITS, LEGUMES, JUS, CONFITURE

Sarras 07370

3, Avenue de la Gare - Tél : 04 75 23 51 73
lundi de 14h à 18h et du mardi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h

Tournon 07300

160, Avenue du 8 Mai 1945 - Tél : 04 75 06 54 14
du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30
Fermé le lundi et le samedi après-midi

St Peray 07130

Route de Nîmes - Tél : 04 75 81 85 64
du mardi au vendredi de 9h à 12h et de
14h à 19h, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Beauchastel 07800

Route de Nîmes - Tél : 04 75 62 29 07
du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h,
le samedi de 9h à 12h



RECETTE
DE LA FERME
« LE JARDIN DES
CÈDRES »

VERRINE CRÉMEUSE AUX CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 8 à 10 verrines

- > 20 gr de farine type 45
- > 60 gr de poudre d'amandes moulues
- > 30 gr de sucre glace
- > 3 blancs d'œufs
- > 20 gr de noix moulues
- > 150 gr crème liquide
- > 700 gr crème de marrons
- > une vingtaine de châtaignes au sirop (pour la crème et le dressage)

Préparation de la recette

- Pour la pâte biscuitée (dacquoise) :

Mélanger la farine, la poudre d'amandes et les noix. Monter les blancs en neige en incorporant 30 gr de sucre glace. Continuer à battre le tout jusqu'à ce que la consistance soit ferme. Incorporez les blancs au mélange.

Préchauffer le four à 180°C. Étaler en fine couche (environ 3 mm) la préparation sur une plaque antiadhésive ou papier sulfurisé. Enfourner la plaque. Le biscuit est cuit lorsqu'il ne colle plus au touché.

- Pour la crème :

Mélanger la crème liquide à la crème de marron et remuer l'ensemble au batteur afin de créer une émulsion. Incorporer une petite dizaine de châtaignes, préalablement concassées, à la crème.

Dresser les verrines en alternant le biscuit et la crème. Réaliser l'opération deux fois. Saupoudrer la verrine d'un concassé de châtaignes au sirop et noix. Réserver au réfrigérateur. A déguster frais.

Le Jardin des Cèdres

Installés en maraichage depuis 1987 sur la commune de Silhac, nous avons toujours préservé avec passion notre vieille châtaigneraie d'environ 4 hectares. L'atelier de transformation est situé sur la ferme, nous permettant d'élaborer avec soin de nombreuses conserves comme des purées, crèmes de marrons, châtaignes au naturel, ainsi que d'autres recettes associés à nos légumes.

Depuis toujours, notre engagement dans la commercialisation de proximité reste notre priorité. Vous pouvez retrouver l'ensemble de nos produits dans différents magasins de producteurs et épiceries situés en Drôme Ardèche.

Luc Freydier
06 76 96 47 18

Maelle Freydier
06 85 79 01 91

 **Le Jardin des Cèdres**
contact.lejardindescedres@gmail.com
La Mûre 07240 Silhac



RECETTE
DU CONFISEUR
« SABATON »

FONDANT À LA CONFITURE DE CHÂTAIGNE

Ingrédients pour 6 à 8 pers

- > 3 œufs
- > 500 gr de confiture de châtaigne d'Ardèche **AOP SABATON**
- > 50 gr de beurre
- > 80 gr de chocolat noir

Préparation de la recette

Fondre le chocolat et le beurre à feu doux dans une casserole et laisser refroidir.
Préchauffer le four à 160°C.
Battre les œufs, ajouter la confiture de châtaigne d'Ardèche **AOP SABATON** et l'incorporer au mélange précédent. Bien mélanger l'ensemble. Verser dans un moule beurré.
Cuire environ 30 minutes à 160°C, couvrir à mi-cuisson d'une feuille d'aluminium.
Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Très appréciée des enfants au goûter pour sa texture moelleuse et sa douceur, cette préparation se sert aussi en dessert accompagnée d'une crème anglaise ou d'un coulis de fruits rouges.

Plus de recettes sur : www.sabatons.fr/recettes/

La Forêt du Puy
Producteurs de châtaignes
Chambre d'hôtes

La Forêt du Puy 07240 Saint Jean Chambre - www.laforet-du-puy.com - laforetdu-puy@orange.fr - Tél. 04 75 58 09 96

La Crème de Châtaigne Ardéchoise
produit artisanal

Jérémie
OMONT

Au coeur de la vallée sauvage de la Besorgues, située dans le parc naturel régional des monts d'Ardèche, je vous accueille à la ferme. Dans un cadre d'exception, à 10 minutes seulement de Vals les Bains et d'Antraigues sur Volane, je cultive plusieurs variétés notamment celle que l'on appelle « la reine des châtaignes » : la bouche rouge. Visite de la châtaigneraie, vente de châtaignes fraîches AOP et de crème de châtaignes le matin uniquement sur rendez vous d'octobre à décembre.

06 03 06 17 71
07 600 JUVINAS



RECETTE

« LA FERME DE PEYROU »

CAKE À LA COURGETTE, FARINE DE CHÂTAIGNES ET FROMAGE DE CHÈVRE

Ingrédients pour 6 pers

- > 2 petites courgettes (bio de préférence) ou 1 grosse
- > 2 pélardons frais ou picodons frais
- > 150 gr de farine de blé
- > 100 gr de farine de châtaigne
- > 200 gr de crème fraîche
- > 1 sachet de levure chimique
- > sel
- > poivre

Préparation de la recette

Lavez et brossez les courgettes, si elles sont bio, gardez la peau. détaillez les en petits cubes (plus ils sont petits, plus la cuisson est homogène et rapide). Dans un saladier, mélanger la farine, les oeufs, la levure, le sel, le poivre et la crème fraîche. Vous obtiendrez une pâte très épaisse. Ne rajoutez pas de liquide, l'eau des courgettes suffit.

Incorporez les courgettes et le fromage coupé en petits morceaux. Enfournez à four chaud (200°) pendant environ une heure. Afin de vérifier la cuisson, piquez votre cake. Quand le couteau ressort net, c'est cuit. Dégustez chaud ou froid, accompagné d'une salade verte.

Bon appétit !

La Ferme
de Peyrou 



A Laval d'Aurelle, au coeur de l'une des plus belles châtaigneraies d'Ardèche, dans un cadre naturellement protégé des Cévennes se trouve «La Ferme de Peyrou». Vous dégusterez ses produits à base de châtaignes issus d'une sélection de variétés traditionnelles en agriculture biologique parmi les plus savoureuses : farine, brises, crèmes, purée, marrons au naturel...

Héritier d'une châtaigneraie pluricentenaire se transmettant dans la famille depuis plus de 10 générations, Pierre-Thibaut vous accueillera à la ferme pour vous faire découvrir sa passion (visites guidées sur réservation). Au programme : découverte des vergers, du moulin, des ruchers troncs, de la clède...

Pierre Thibaut Louche

Le village 07 590 Laval d'Aurelle • 04 66 46 12 60 • 06 07 40 93 17 • lafermedepeyrou@gmail.com



RECETTE
DU CHEF

« CHRISTOPHE
MICHALAK »

SAVARIN À LA CHANTILLY DE CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 10 savarins

- > 200 gr de farine T 55
- > 15 gr de sucre semoule
- > 5 gr de sel
- > 150 gr d'oeufs frais
- > 100 gr de lait
- > 10 gr de levure biologique
- > 50 gr de beurre
- > 900 gr d'eau
- > 450 gr de sucre
- > zestes de yuzu deux pièces + jus
- > 30 gr de sucre semoule
- > 150 gr de pâte de châtaignes
- > 60 gr de crème de châtaignes
- > 60 gr de purée de châtaignes
- > 200 gr de crème à 35%
- > 20 gr de masse gélatine

Préparation de la recette

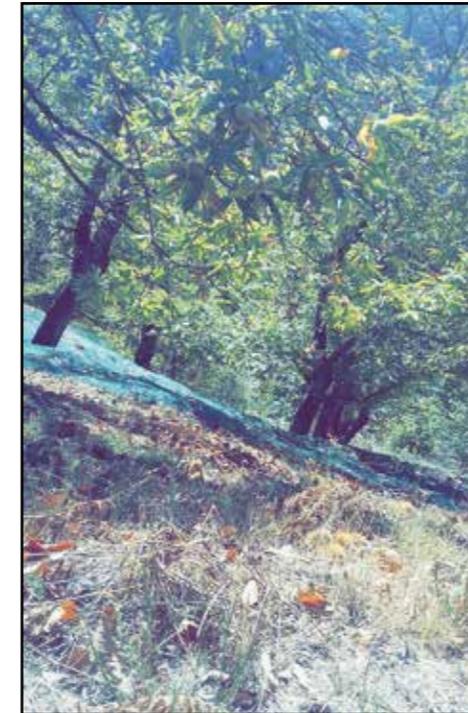
Dans un robot coupe, mixer la farine, le sel et le sucre. Ajouter les Oeufs un par un. Ajouter ensuite le lait avec la levure préalablement diluée. Ajouter le beurre fondu à environ 45°C. Dresser la pâte dans une poche sans douille. Dresser cette dernière dans des moules «flexipan» de forme Savarins légèrement graissés. Pousser deux heures à 30°C. Cuire à 190°C four ventilé, environ 25 mn.

Bouillir l'eau et le sucre, ajouter les zestes et le jus puis laisser infuser 30 mn. Imbiber les savarins tièdes dans le sirop tiède.

Bouillir la crème, ajouter et dissoudre la gélatine. Ajouter le sucre, la pâte, la purée et la crème de châtaignes, mixer. Reposer 24 h au réfrigérateur.

Monter la chantilly au fouet. La dresser à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée au dessus du savarin. Parsemer de brisures de châtaignes confites.

Christophe MICHALAK - Champion du monde de la pâtisserie 2005
Cette recette est élaborée avec les marrons Imbert.



La Petite Agricole

Producteur de châtaignes et éleveur bovins

La petite agricole se situe sur la commune d'Antraïgues sur Volane. Nous avons une châtaigneraie d'environ 20 ha. Elle est composée de variété Bouches-Rouges et Comballe. C'est surtout des terres familiales et une partie est en reconquête de la châtaigneraie. Les châtaignes sont Agriculture Biologique et en AOP. On fait de la vente direct, mais aussi à des transformateurs.



Jérôme CHIRAUSSSEL

Le clos 07530 Antraïgues sur Volane



La Ferme des genêts est une ferme familiale en agriculture biologique depuis 1975. Jonathan y cultive des châtaignes AOP, poires, pommes, fruits rouges..., pour en faire de délicieux jus de fruits et confitures et Camille, des plantes aromatiques et médicinales pour les transformer en huiles essentielles et hydrolats à la distillerie Les Essentielles.



La Ferme des Genêts • 6230, Route des Fauries • 07410 Arlebosc • 06 89 04 55 32

www.fermedesgenets.com
www.distillerie-les-essentielles.fr





RECETTE
DU RESTAURANT
« LE SAINT
CLAIR »

RÔTI DE VEAU CONFIT DOUZE HEURES, JUS CORSÉ,
CRIQUE ET CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE RÔTI

Ingrédients pour 6 pers

- > 2 kg de rôti de veau
- > 1 carotte
- > 1 oignon
- > 1 branche de céleri
- > 100 gr de châtaignes
- > laurier
- > thym
- > sel
- > poivre

Préparation de la recette

Faire dorer le rôti dans une cocotte, ajouter la garniture aromatique, couvrir avec de l'eau a hauteur et laissé mijoter a couvrir 12h à feu doux.

En fin de cuisson passer le jus au chinois le lier avec du fond brun, égoutter le rôti. Faire rôtir les châtaignes préalablement à la poêle, et les intégrer au jus réduit.

Le servir avec l'accompagnement de votre choix.

Restaurant *Le Saint Clair*



GROUPES - SÉMINAIRES - BANQUETS

Ouvert du lundi au vendredi midi et soir, Sauf lundi et mercredi soir et ouverture le dimanche midi - Le week-end sur réservation

391, Chemin de St Clair 07000 Privas • 04 75 30 72 14 • lesaintclair07@gmail.com



Les délices du TERROIR

Produits dérivés de la châtaigne • Confiture • Gâteau • Nougat • Sirop • Terrine • Pâte • Liqueur

Lionel PONTIER - JARDINERIE PONTIER

07 380 Prades - 04 75 38 01 25



RECETTE
DU DOMAINE
« DU BOIS
DE BELLE »

PARFAIT CHOCOLAT AUX CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 6 pers

- > 200 gr de chocolat noir en morceaux
- > 100 gr de beurre
- > 50 gr de sucre en poudre
- > 370 gr de purée de châtaigne

Préparation de la recette

Faites fondre le chocolat à feu doux avec le beurre et le sucre. Remuez pour que le mélange soit homogène. Hors du feu, ajoutez la purée de châtaigne et fouettez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et onctueuse.

Versez dans un moule à Cake ou en silicone le mélange ainsi obtenu. Laissez refroidir plusieurs heures au réfrigérateur (le mieux est de le faire la veille). Servir frais en tranches nappées de crème anglaise à la vanille, ou de crème Chantilly, ou encore d'un coulis de poire et une boule de glace vanille ou Framboise.

Ajoutez le chocolat fondu en décoration et nappage et une pointe d'écorces confites ainsi qu'une feuille de menthe.

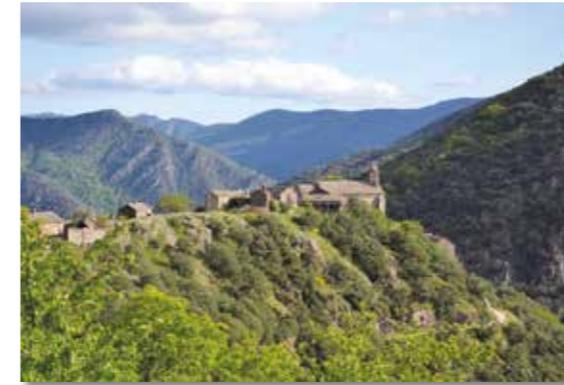
Notre conseil

Si vous avez des moules « mous » en silicone individuels (type mini cake, mini pyramides...), c'est encore mieux. Versez-y la préparation directement.

Au démoulage, vous serez surpris par la surface lisse et très esthétique de vos parfaits.

DOMAINE DU BOIS DE BELLE

Des recettes innovantes depuis 1983



*L'exploitation est née en 1981 dans les Cévennes ardéchoises où le châtaignier est roi.
Le domaine crée depuis 1983 des recettes innovantes dont les crèmes et velours de châtaignes peu sucrées. Nous sommes au cœur d'une zone « Natura 2000 », d'un espace naturel sensible que nous protégeons par des pratiques assumées, respectueuses de l'environnement et proche du « site Classé » le village de Thines.*

*Le Nogier - Thines
07 140 Malarce sur la Thines
04 75 36 94 85*





RECETTE
DU COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL

LA CRÈME DE CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 6 pers
> 3 kg de châtaignes AOP
> 2 kg de sucre
> 1 litre d'eau
> 1 gousse de vanille

Préparation de la recette
Il faut d'abord peler vos châtaignes.

Méthode traditionnelle
Entaillez les fruits horizontalement sur le côté bombé suffisamment profond pour couper les deux peaux. Plongez les fruits ainsi préparés cinq minutes dans l'eau bouillante. Retirez la casserole du feu, sortez les châtaignes au fur et à mesure pour les éplucher à chaud. Vous pouvez également retirer la première peau avant de les plonger dans l'eau bouillante.

Micro-onde
Enlevez la première peau puis mettez une poignée de châtaignes 1 minute au micro onde puissance maxi. À leur sortie, roulez les châtaignes entre les mains. Une fois vos châtaignes épluchées, faites les cuire durant 30 minutes dans l'eau salée frémissante (1 cuillère à café de sel). Égouttez et passez les au moulin à légumes (grille fine).

Préparez un sirop en faisant chauffer à feu vif le sucre et le litre d'eau. Remuez pour mélanger. Lorsque le sirop est brun, retirez du feu. Dans une casserole, incorporez peu à peu le sirop bouillant à la purée de châtaignes tout en faisant cuire à feu modéré.

Astuce : vous pouvez, à ce moment, ajouter un gousse de vanille. Mélangez bien avec une cuillère en bois pour rendre la préparation lisse. Remuez constamment. Lorsque la crème bout bien, elle est prête (environ 20 minutes).

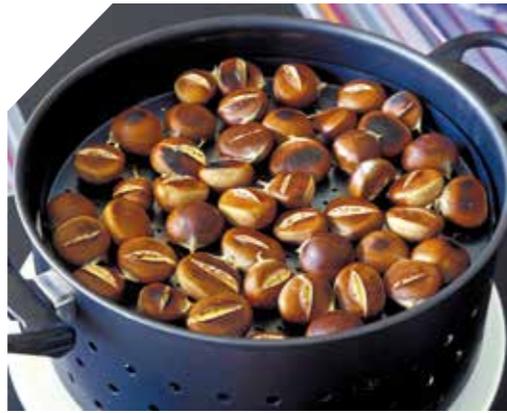
Elle doit être blonde et peu épaisse. Ebouillantez au préalable vos pots. Retirez la gousse de vanille et versez la crème dans les pots à chaud. Fermez aussitôt hermétiquement et retourner à l'envers sur un torchon.

PRODUITS TRANSFORMÉS À BASE DE CHÂTAIGNES

100 %
ARDÈCHE

"Petite Châtaigne"
LA PETITE CHÂTAIGNE
Bise
07530 GENESTELLE
04 75 38 74 47
06 66 85 79 94

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EUROPEAN UNION
MAISON DES CHÂTAIGNES



RECETTE
DU COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL

LA ROTIE DE CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 6 pers
> 1 kg de Châtaigne fraîche AOP

Préparation de la recette
A l'aide d'un petit couteau pointu, incisez horizontalement le côté bombé de la coque de la châtaigne.
On peut également couper un petit morceau sur le côté. Cette précaution permet d'éviter que la châtaigne éclate lors de la cuisson.
Faire préchauffer votre four à 220-240 °C pendant une dizaine de minutes.
Enfournez les châtaignes préalablement entaillées sur une plaque et laissez cuire durant environ 30 minutes.
Retourner régulièrement les châtaignes et vérifier la cuisson.

Conseil
Pour une bonne cuisson, choisissez des fruits pas trop gros.
Plongez les au préalable dans l'eau, écrémez celles qui surnagent elles sont probablement trouées.

Astuce
Pour éviter que vos châtaignes ne soient trop sèches, disposez un ramequin d'eau dans le four.
Une fois cuites, maintenez les dans un torchon humide.

Epluchez et dégustez.



David Loupiac

Bonnefond
07570 Désaignes
06 75 72 76 93
lacastagne07@orange.fr



Depuis 2006, notre ferme est adhérente à l'AOP châtaignes d'Ardèche. Nous sommes situés à 600 mètres d'altitude et cultivons nos châtaignes sur plus de 5ha.
Les 3 variétés de notre production sont : les merles, les combales et les bouches de clos.
Elles sont commercialisées en direct (fraîches ou grillées) d'octobre à décembre. Pour vous régaler, nos produits transformés à base de châtaignes sont disponibles à la ferme durant toute l'année. Vous les trouverez également lors de différentes foires et points de vente.



Lors de votre passage à la ferme, n'hésitez pas à venir découvrir les « âges et usages de la châtaigneraie » présentés sur un sentier pédagogique et ludique.

Désaignes, village de caractère, cité médiévale



La Castagnade de Désaignes



Tous les avant-derniers dimanches d'octobre a lieu la castagnade de Désaignes, un événement qui ne manque pas de piquant !

Contact : mairie de Désaignes : 04 75 06 61 49
Courriel : mairie@desaignes.fr





Bernard LAVILLE

Producteur Distributeur de châtaignes d'Ardèche AOP et produits transformés

Le châtaignier, un arbre plein de vie !

Sais-tu comment on fait pousser un nouveau châtaignier ? C'est vraiment pas compliqué. Tu plantes une châtaigne dans la terre, elle germe et donne au printemps un nouveau châtaignier. D'abord, ce n'est qu'un tout petit arbuste qui utilise les réserves de la châtaigne pour former ses racines et ses feuilles. Ensuite, il grandit en suivant les saisons...

Le cycle du châtaignier



Située à 600m d'altitude, sur la commune de Genestelle et à 6 km d'Antraigues sur Volane, la châtaigneraie du Moulin de Raoul se veut pédagogique. En effet nous recevons des lycéens et collégiens tout au long de l'année des quatre saisons du châtaignier, afin de leur transmettre le savoir faire de la castanéiculture Ardéchoise par une intervention théorique sur la vie et le cycle du châtaignier ainsi qu'une mise en situation sur le terrain. Toute cette transmission du travail du castanéiculteur sur le cycle du châtaignier tout au long de l'année a pu être mis en place grâce à des conventions signées entre des lycées et des collèges. Cette châtaigneraie à but pédagogique reste tout de même un lieu de production respectant la biodiversité et scrupuleusement le cahier des charges de l'AOP « Châtaignes d'Ardèche », avec une gamme de produits comprenant châtaignes fraîches, farine, brises de châtaignes à base de châtaignes d'Ardèche AOP, châtaignes sèches, confiture. La châtaigne d'Ardèche AOP regroupe 65 variétés traditionnelles caractérisées par un potentiel de calibre moyen et des qualités gustatives reconnues (elles sont sucrées et gouteuses et ne contiennent pas de gluten). Les variétés cultivées dans la châtaigneraie du Moulin de Raoul sont la Comballe, la Castilloune, la Garinche et la fameuse Bouche Rouge.

La Châtaigneraie du Moulin de Raoul • laville.cayron@wanadoo.fr • 06 33 71 90 96

SPÉCIALITÉS À LA CHÂTAIGNE

Petite entreprise familiale exclusivement spécialisée dans la transformation de fruits et légumes Biologiques et d'origines locales de préférence :

- Pur Jus et Nectars, Confitures, Compotes, Terrines végétales, Légumineux au naturel, Potages, Sauces tomate, Spécialités à la Châtaignes...

Magasin sur place ouvert au public

Fabriquées avec des Châtaignes des Hautes Cévennes Ardéchoises

Plusieurs dizaines de variétés sont produites sur le territoire Ardéchois. Sanofruit en utilise les 5 ou 6 principales : Aguyanne, Pourettes, Sardonnes, Guarinches, Comballes et Bouches Rouges...

Nous avons mis en place depuis plusieurs années 2 lignes de décorticage :

- Au four : Pour l'épluchage des Châtaignes destinées aux confitures
- Par incisions multiples et échaudage vapeur : procédé très qualitatif à destination des Marrons Glacés.



- Crèmes de marron
- Marrons au naturel
- Pâte à tartiner
- Farine
- Purée de châtaignes
- Soupe de châtaigne

- Marrons glacés
 - Marrons confits
- A base de châtaignes d'Ardèche AOP**

Dans la dernière partie de notre guide, nous vous accompagnerons en vous informant sur des adresses utiles pour parcourir notre si belle région.

NOTRE, SI BELLE RÉGION



35, La Croix de Raspail - 07200 Lachapelle sous Aubenas
Tél. 04 75 93 11 31 - Fax. 04 75 93 12 29 - sanofruit@yahoo.fr

En Bio depuis plus de

30 ans
1988-2018

NOS MANIFESTATIONS

:: LES CASTAGNADES :

De mi-octobre à mi-novembre le coeur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche bat au rythme des «Castagnades».

Au coeur des villages, les Castagnades d'automne réunissent les castanéculteurs, artisans, artistes, restaurateurs, professionnels de l'accueil touristique et plus largement l'ensemble des habitants. Ils se retrouvent pour faire vivre l'automne dans les Monts d'Ardèche et accueillir les visiteurs. Et chaque année, les organisateurs imaginent de nouvelles animations autour du fruit, de sa culture, de sa gastronomie mais aussi autour du bois de châtaignier et ses usages.

11 fêtes de village en Ardèche vous accueilleront pour vous faire découvrir l'univers castanéicole avec chaque année une nouvelle création artistique faisant office de fil rouge. Vous pourrez également profiter du menu Castagnades chez les restaurateurs qui vous ouvrent leurs portes pour vous proposer de succulents et étonnants menus mettant à l'honneur ce fruit qui a fait la réputation du terroir ardéchois.

Pour retrouver les dates et le programme des fêtes : www.castagnades.fr

Parc des Monts d'Ardèche

Tél. : 04 75 36 38 60 - www.parc-monts-ardeche.fr

- le 7 octobre à Saint-André-Lachamp
- les 13 et 14 octobre à Saint-Pierreville
- le 14 octobre à Jaujac
- les 18, 19, 20 et 21 octobre à Saint-Laurent-les-Bains
- les 19, 20 et 21 octobre à Privas
- les 20 et 21 octobre à Joyeuse
- les 20 et 21 octobre à Désaignes
- les 27 et 28 octobre à Antraigues-sur-Volane
- le 28 octobre à Chalencon
- les 3 et 4 novembre à Vesseaux
- les 10 et 11 novembre à Joannas



LES MARCHÉS

:: LUNDI

Rosières, Saint-Agrève, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Paul-le-Jeune

:: MARDI

Beauchastel, Borée, Cruas, Jaujac, Lamastre, Largentière, Les-Ollières-sur-Eyrieux, Rochemaure, Saint Martial, Salavas, Satillieu, Veyras, Viviers

:: MERCREDI

Alissas, Annonay, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Coucouron, Joyeuse, Le Cheylard, Le Pouzin, Privas, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Tournon-sur-Rhône, Villeneuve-de-Berg

:: JEUDI

Berrias-et-Casteljau, Cruas, Chomérac, Lalouvesc, Laurac-en-Vivarais, Lavedieu, Le Teil, Montpezat-sous-Bauzon, Peyraud, Quintenas, Sarras, Saint-Alban-d'Ay, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Thomé, Sainte-Eulalie, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais

:: VENDREDI

Ardoix, Cruas, Davézieux, Guilhaud-Granges, Jaujac, La Voulte sur Rhône, Ruoms, Serrières, Saint-Félicien, Saint-Germain, Saint-Paul-le-Jeune, Thueyts, Villevoiance, Vion, Vocance

:: SAMEDI

Andance, Annonay, Aubenas, Baix, Cros de Géorand, Lamastre, Les Vans, Peaugres, Privas, Saint-Sauveur-de-Montagut, Tournon-sur-Rhône, Usclades-et-Rieutord,

:: DIMANCHE

Alba-la-Romaine, Burzet, Boulieu les Annonay, Charmes sur Rhône, Lablachère, Meysse, Quintenas, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Félicien, Saint-Montan, Saint-Privat, Saint-Vincent-de-Barrès, Valgorge, Vals-les-Bains

Roger Descours®

Roger Descours, une tradition familiale
de père en fils depuis 1850.




**CHÂTAIGNE
D'ARDECHE**
LA REINE DES CHÂTAIGNES



100% Châtaignes
d'Ardèche BIO
AOP

Roger Descours® Bio

CONCEPT  Fruits

07430 VERNOSC LES ANNONAY - France
Nos recettes : www.rogerdescours.fr

OFFICES DU TOURISME

AUBENAS

7, Rue Jean Jaurès
07200 AUBENAS
Tél. 04 75 89 02 03
E-mail : contact@oti-ardeche.com
Site internet : www.aubenas-vals.com

JOYEUSE

Montée de la Chastellane
07260 JOYEUSE
Tél. 04 75 89 80 92
E-mail : contact@tourisme-beaumedrobie.fr
Site internet : www.cevennes-ardeche.com

LAMASTRE

Place Montgolfier
07270 LAMASTRE
Tél. 04 75 06 48 99
E-mail : ot.lamastre@wanadoo.fr
Site internet : www.lamastre.fr

LARGENTIÈRE

8, Rue Camille Vielfaure
07110 LARGENTIÈRE
Tél. 04 75 89 33 30
E-mail : tourisme@cc-valdeligne.fr
Site internet : www.tourisme-valdeligne.fr

LE CHEYLARD

Rue du 5 Juillet 1944
07160 LE CHEYLARD
Tél. 04 75 29 18 71
E-mail : office@otlecheylard-ardeche.com
Site internet : www.tourisme-valeyrieux.fr

LES OLLIÈRES SUR EYRIEUX

Grande rue
07360 LES OLLIÈRES SUR EYRIEUX
Tél. 04 75 20 81 81
E-mail : accueil@ardeche-buissonniere.fr
Site internet : www.ardeche-buissonniere.fr

LES VANS

Place Ollier
07140 LES VANS
Tél. 04 75 37 24 48
E-mail : contact@cevennes-ardeche.com
Site internet : www.cevennes-ardeche.com

MIRABEL

Quartier Gare, Montfleury
07170 MIRABEL
Tél. 04 75 94 89 28
E-mail : contact@berg-coiron-tourisme.com
Site internet : www.berg-coiron-tourisme.com

PRIVAS

3, Place du Général de Gaulle
07000 PRIVAS
Tél. 04 75 64 33 35
E-mail : tourisme.privas@gmail.com
Site internet : www.ardeche-buissonniere.fr

SAINT ETIENNE DE LUGDARES

Le Village
07590 SAINT ETIENNE DE LUGDARES
Tél. 04 66 46 65 36
E-mail : ot.cma07@gmail.com
Site internet : www.otcma07.com



TERRE D'ARDÈCHE

LA SÉLECTION DES PLUS BELLES PARCELLES D'ARDÈCHE

Les sélections parcelaires couvrent près de 500 hectares de vigne, des Cévennes à la Vallée du Rhône. Fruit d'un travail rigoureux des Vignerons Ardéchois, chaque parcelle est sélectionnée pour la qualité de ses sols, son exposition, l'âge des vignes, et suivie à l'année avec une taille sévère, un rendement limité et un travail des sols pour exprimer la quintessence de leurs terres d'Ardèche.

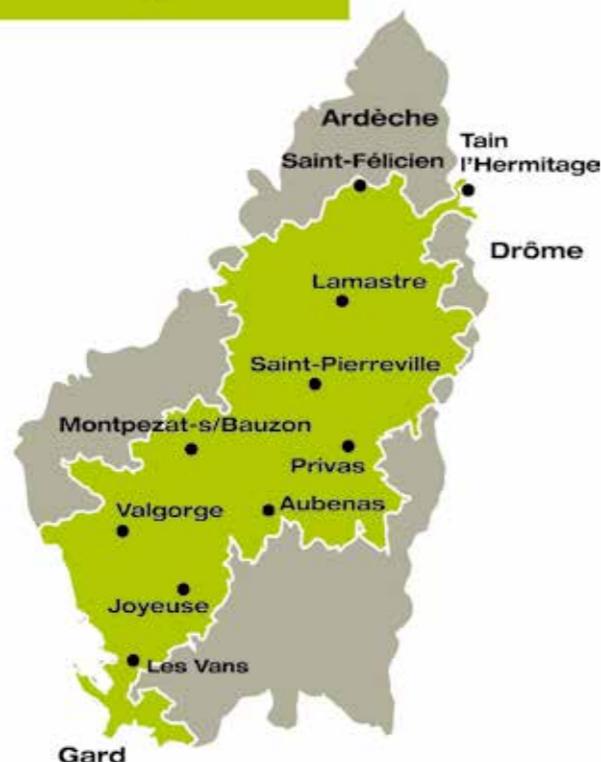
LA PASSION DES HOMMES ATTACHÉS À LEUR TERRE D'ARDÈCHE

107 avenue de Vallon- BP 8- 07120 RUOMS - Tel. 04 75 39 98 00 - uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PLAN

Zone géographique de
l'AOP Châtaigne d'Ardèche



Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche
4, Avenue de l'Europe Unie - BP 2128 - 07001 PRIVAS cedex
Tél. 04 75 64 04 61
E-mail : cica@chataigne-ardeche.com
Site internet : www.chataigne-ardeche.com

Réalisation et régie publicitaire : Prestige Editions 205, Rue de Néguelou - 30133 Les Angles
Contact : Madame Miguel - 06 69 52 07 65

Editeur : Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche - Crédits photos : ©CICA ; Michel Rissoan ; Sébastien Debellut

Imprimeur : Print Team - 15 000 exemplaires - Modèle déposé - Toute reproduction interdite



CULTURES CONVENTIONNELLES ET BIOLOGIQUES

COOPERATIVE FRUITIERE DU BAS VIVARAIS

VIVACOOP

91 CHEMIN DES FRUITIERS

07200 ST SERNIN

TEL : 04 75 87 80 00 – mail : contact@vivacoop.com

COLLECTES – CONDITIONNEMENTS – EXPEDITIONS – VENTES
CHATAIGNES – KIWIS – CERISES – PLANTES AROMATIQUES, MEDICINALES ET A PARFUMS

*Saveurs des
Châtaignes*

**DECORTICAGE
PREPARATION
CUISSON
AUTOCLAVAGE**

Sarl VIVATRANSFO
Votre atelier de Transo. Végétal
Tél: 04 75 87 80 00



91 Chemin des Fruitiers
07200 SAINT SERNIN
Mail: vivatransfo@orange.fr
<http://saveurs-chataignes-ardeche.fr>

DISTRIBUTIONS DES PRODUITS A BASE DE CHATAIGNES AOP :

**LE VILLAGE DES
PRODUCTEURS**
Magasin de vente au détail

AUBENAS

04 75 36 65 68

RUOMS

04 75 39 52 60

www.levillagedesproducteurs.fr

Le bon goût du terroir des Paysans Ardéchois

Châtaigne d'Ardèche, la reine des châtaignes !



Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche
4, Avenue de l'Europe Unie - 07000 PRIVAS
04 75 64 04 61

www.chataigne-ardeche.com

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

ardèche
LE DÉPARTEMENT