

Association des Retraités de TechnicAtome

ARTA-Sud

le lundi 4 octobre 2021

CASTAGNADO

Jeudi 18 Novembre 2021

Comme lors des années précédentes (sauf en 2020), nous vous proposons de nous retrouver au local Jeanne d'Arc à Pertuis le **Jeudi 18 Novembre** pour un repas amical composé d'un apéritif, buffet froid et grillades de châtaignes (La Castagnade dont vous trouverez au verso un historique écrit par André Grac).

Nous prendrons l'apéritif dehors, si le temps est clément et le repas dans la salle.

Dans l'après-midi, des diaporamas sur les activités 2020-2021 de l'ARTA pourront vous être présentés (Sorties, Journée Paella, voyage en Isère). Les inconditionnels de la pétanque auront, également, tout loisir d'exercer leur talent en amenant les boules. Si vous en disposez, amenez également votre jeu de quilles nordique (Molkky).

Rendez-vous au local à 11h30 - Pensez à apporter vos couverts (assiettes, fourchettes, couteaux, cuillères, verre).

Pour se rendre au **local Jeanne d'Arc situé au 54 rue des Moulins à Pertuis** :

En arrivant d'Aix, aller jusqu'au premier feu rouge rencontré. Tourner à gauche, continuer jusqu'à un deuxième feu rouge puis tourner à gauche dans la rue des Moulins 100 mètres après avoir passé le feu rouge.

En arrivant de Manosque par la Bastionne, passer un feu rouge pour piétons, au niveau du stade Verdun, un rond-point, un autre feu rouge pour piétons, puis trois feux rouges. Tourner à gauche dans la rue des Moulins 100 mètres après avoir passé le dernier feu.

En arrivant de Villelaure, tourner à droite dans la rue des Moulins 100 mètres avant le premier feu rouge.

Le local Jeanne d'Arc se trouve à 100 mètres à droite dans la rue des Moulins. Rentrer en voiture par un grand portail grillagé. **Parking assuré !**

Participation aux frais : **15 € par personne**

Dans ces Annales, on cite également « lou gros castagnié de Braou », le châtaignier colossal de Braux. Dans cet article, l'auteur, parle « de la beauté de ce terroir qui contraste de manière frappante avec la triste tournure de ses sales et presque sauvages habitants ».

C'était en 1840. Mr Du Villard riche propriétaire de Castellane a vérifié lui-même les dires des gens qui avaient vu cet arbre. « il avait mesuré, sa circonférence était de 18 de ses grands pas, (la taille de Mr Du Villard excédait cinq pieds dix pouces, et la longueur de ses jambes était en proportion) ». L'auteur de l'article a mesuré lui-même la circonférence de ce châtaignier en une mesure plus compréhensible pour nous et il a relevé 18 m. C'est beaucoup moins que le sicilien mais ce n'est déjà pas mal.

Les textes écrits font remonter la plantation des châtaigniers au 16ème siècle, mais il existe un mausolée romain à Argenton, commune de Fugeret, du canton d'Annot. Les romains consommaient les châtaignes qu'ils appelaient « glands de Zeus » ; on peut penser que les châtaigniers étaient présents sur le canton à l'époque romaine.

Je profite de cet article sur les châtaignes pour répondre à la question qui revient à chaque castagnado. Quelle différence entre la châtaigne et le marron ? Le marron, fruit du marronnier n'est pas comestible. L'appellation « marron » est erronée, c'est une dénomination commerciale qui désigne des variétés de châtaigniers sélectionnés par greffage, et qui produisent des fruits, châtaignes, qui auraient moins de 10% de peau fine (tan) intermédiaire. Lorsque l'on réalise des « marrons glacés », on trie les châtaignes et on ne retient que les plus grosses, d'où la confusion, les marrons, ce sont les grosses châtaignes !

On peut avoir des châtaignes moyennes ou petites qui rentrent dans la catégorie « marron » parce qu'elles ont moins de 10% de peau intermédiaire.

C'est pour cette raison que la crème des « grès d'Annot » s'appelle crème de châtaignes, pour éviter toutes polémiques !

A la prochaine castagnado ! André Grac