



# A la découverte de la Brisolée

par Paulette Berguerand

## POUR SA 15<sup>E</sup> FÊTE, FULLY VOUS DIRA TOUT SUR SES CHÂTAIGNES!

Dans les années 1200 déjà, la châtaigne, le «pain du pauvre», assura la survie de Fully, commune voisine de Martigny, en butte aux caprices du Rhône. Depuis, le fleuve fut assaini, la vigne y prospère, mais les villages sont restés attachés à leur châtaigneraie. «*En octobre, raconte David Arlettaz, coordinateur de la Fête, il est de coutume, chez nous, de clore les travaux des champs en partageant la Brisolée (spécialité locale de châtaignes grillées au feu de bois, avec beurre et fromage d'alpage, accompagnées de pommes et de raisin blanc, et arrosée d'un vin blanc ou de moût)*». Peu à peu, les agapes se mirent en commun puis s'ouvrirent à tous, «*au point que nous organisons aujourd'hui l'un des plus grands marchés en plein air en Suisse romande*», s'amuse le coordinateur. En effet, l'an passé, les rues du village ont abrité 250 stands et servi 4 tonnes et demie de châtaignes! Les 17 et 18 octobre prochains, Fully vivra deux jours de réjouissances. Le samedi, marché de 9 h à 19 h, puis fête nocturne. Re-belote le dimanche de 9 h à 18 h. Autour de la châtaigne se grefferont des dégustations de vins, où la Petite Arvine tient la vedette, des animations folkloriques, musicales, artisanales, des ateliers créatifs et autres surprises. Aux amoureux de la nature, on offrira une balade accompagnée dans la châtaigneraie. «*Chacun peut y cueillir les fruits, mais le gaulage et la vente en sont interdits*», souligne David Arlettaz.



In the years 1200, chestnuts, the “bread of the poor”, were already a guarantee of survival in Fully, a district exposed to the whims of the Rhone in the vicinity of Martigny. Since then, the river has been stabilized and the vineyards have prospered, but the villages have remained attached to their chestnut groves. “*In October, David Arlettaz, who coordinates the Festival, tells us, it’s a tradition here to celebrate the end of work in the fields by having a “Brisolée” (local speciality of chestnuts grilled over a wood fire, served with butter and cheese from the Alpine pastures, apples and white grapes, and a white wine or must)*”. Gradually, the feasts got together and were then opened up to everyone, “*to a point where, today, we organize one of the largest open air markets in the French speaking part of Switzerland*”, says the coordinator with amusement. In fact, last year, the village streets accommodated 250 stands and served four and a half tons of chestnuts! On 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> October this year, there will be festivities in Fully for two days. On Saturday, the market from 9 a.m. to 7 p.m., followed by the night festival. Then, once again on Sunday from 9 a. m. to 6 p.m. Around the chestnuts, there will be wine tastings, where the Petite Arvine will have the place of honour, various folklore, musical, crafts, and creative workshop events and other surprises. For nature lovers, an accompanied walk in the chestnut groves will be organized. “*Everyone may gather the chestnuts, but selling them or beating the trees is forbidden*”, emphasises David Arlettaz.