

23<sup>ème</sup>

# Foire de la Châtaigne

## Mourjou

en Châtaigneraie

UN ARBRE  
lo castanhièr

UN PAYS  
la Castanha

Fieira de la castanha



MOURJOU

UN FRUIT  
la castanha

DES HOMMES  
los castanhaïres

UNE FÊTE  
la fieira de la castanha



20&21

octobre

2012



# SAMEDI 20 OCTOBRE

Ouverture de la Foire et de ses animations à 13 h 30

14 heures

## Promenade sous les châtaigniers

une boucle d'environ 8 km avec pause gourmande et démonstration de vannerie

Durée totale : 2h environ - Prévoir chaussures adaptées

Prix : 3 €, gratuit pour les enfants (moins de 12 ans)

Départ à 14 h, devant la grange de la Maison de la Châtaigne

à partir de 14 h

## École de cuisine

14 h : l'association des producteurs de lentilles blondes de Saint-Flour présente des préparations à base de lentilles

16 h 30 : Didier Vaille, pâtissier à Aurillac : gourmandises à la châtaigne  
Sous chapiteau au fond du village, esplanade des 3 châtaigniers

à partir de 14 h 30

## Initiation aux danses traditionnelles

Animée par Vivre en Châtaigneraie. Pour une mise en jambes avant la soirée !

Sous chapiteau à côté de la salle des fêtes - Entrée gratuite

15 heures

## Inauguration "à la hache"

en présence des personnalités et des élus locaux

de 14 h à 16 h 30

## Bal pour enfants

Initiation à la musique et à la danse suivie d'un bal d'enfants, animée par le Centre Départemental des Musiques et Danses Traditionnelles du Cantal

A la Maison de la châtaigne, sous chapiteau - Entrée gratuite

16 heures

## Conférence dans l'étable de la Marronne

### Histoire et sauvegarde du châtaignier

Charlotte Campredon, animatrice au Conservatoire Régional du Châtaignier de Rignac (12) évoquera l'histoire de la châtaigne dans la région, l'écologie de l'arbre, les différences entre châtaignes et marrons, entre hybrides et variétés locales, les divers usages du fruit. Exposition sur le même thème.

16 h 30

## Le châtaignier de l'an 2011

Distribué par l'Office de Tourisme de la Châtaigneraie Cantalienne à tous les enfants nés en 2011 en Châtaigneraie, avec le soutien des communautés de communes de Mours, Montsalvy, Saint-Mamet et Laroquebrou.

Dans le verger de la Maison de la Châtaigne



à partir de 19 h

## Soirée Guinguette

Bienvenue à la "Guinguette Castanhaire" où les producteurs locaux proposent leurs produits à déguster sur place dans une ambiance festive et musicale avec Eths Micalets et Peira de fuoc.

Un bal trad sera ensuite assuré par **Les Violons du Mamou** et

**...Parpalhon**



qui signifie "papillon" en langue d'oc. Ce groupe de musiciens, auteurs, compositeurs et interprètes vous emmènera dans son univers trad' rock festif pour vous faire chanter et danser sur les musiques des bals gascons revisités.

Dans la Salle des Fêtes et sous chapiteau chauffé - Entrée gratuite - Marché sous chapiteau

# foire de la Mou

en Châtaignier

## ANIMATIONS MUSICALES DE RUE

Durant les 2 journées, 5 groupes de musique animeront les rues et places du village et la soirée guinguette du samedi avec un mélange de musiques traditionnelles d'influence occitane, auvergnate, pyrénéenne et jazz.



### " La Horde "

Groupe de musique de rue aurillacois, mouvementé et sonore, improvisateur, chantant, équilibriste, joyeux, tout terrain et poétique !...

### " Les Violons du Mamou "

Une bonne dose de violon, quelques guitares, une flûte traversière, une contrebasse et une trompette composent ce groupe de "musiciens/gastronomes". Au menu : bonne humeur, cadence et répertoire de Haute-Auvergne, qu'ils aiment partager avec les danseurs.



### " Peira de Fuoc "

Groupe de musique traditionnelle du Rouergue.

### " Eths Micalets "

7 chanteurs polyphoniques animés de la passion de faire découvrir les chants issus du répertoire traditionnel occitan, français, béarnais et bigourdan.



### " Parpalhon "



Ils ont la passion des mots, des notes, de la belle rime, du bel accord, l'amour du partage de l'émotion et du frisson scénique, l'amour de cette terre où éclo le verbe occitan, le phrasé gascon. Ils animeront le bal du samedi soir et la rue le dimanche.



## Sur les stands du Pélou

rebaptisés *Jan Fau, Tounibe et Moundicoune*

### Châtaignes du pays

calibrées, piquées et grillées sur place

### Jus de pomme frais

fabriqué à l'ancienne par l'association du Pélou, dans les pressoirs en bois

"Pélou Tonic" : boisson officielle de la foire\*

Fouaces à la farine de châtaigne  
cuites dans les fours à pains du village

## Soirée Miss Birlou

Vendredi 19 octobre, à 20 h 59 élection de Miss Birlou à l'auberge de Mourjou organisée par l'amicale des supporters du Birlou autour de musiques traditionnelles proposées par les Violons du Mamou et de la boisson "divine des dieux d'Auvergne"\* - Entrée gratuite. Restauration sur place. Rés. au 04 71 49 66 18.

## Marché aux châtaignes

Le mercredi 17 octobre, de 9 h à midi, sur la place de la mairie, l'association du Pélou achète aux producteurs locaux les châtaignes fraîches nécessaires pour la foire. Quantités achetées limitées à 2 tonnes. Inscription obligatoire avant le 15 octobre au 04 71 49 69 34.

## Repas gastronomiques

à l'Auberge de Mourjou - Rés. 04 71 49 66 18  
Durant tout le week-end menu spécial foire à 20 € : terrine campagnarde aux châtaignes, sauté de porc aux châtaignes (porcs élevés à la farine de châtaigne), pommes de terres oignons lardons, assiette de fromages, gâteau fondant à la châtaigne et crème anglaise.

## EXPOSITIONS PERMANENTES

- à la rencontre du châtaignier, dans la grange de la Savoye
- histoire et sauvegarde du châtaignier, dans l'étable de la Marronne
- les champignons de la Châtaigneraie, présentés par l'Association Mycologique de Toulouse, avec la participation des enfants des écoles de Mourjou et Calvinet - sous le préau de l'école - les chercheurs de champignons sont attendus le vendredi à 14 h devant l'école pour la cueillette
- les peintres et les écrivains locaux proposent leurs œuvres inspirées par la Châtaigneraie et le Cantal - dans la grange de la Paquette
- exposition d'une bande dessinée sur la châtaigne par M<sup>me</sup> Woodward Fafa

## RENSEIG

Association du Pélou

Le Mas - 15340 Mourjou

Mail : foire.chataigne@wanadoo.fr Site

# Châtaigne

## rjou

g n e r a i e



### INVITE D'HONNEUR :

#### La lentille blonde de Saint-Flour

La production de la lentille blonde de Saint-Flour a connu un véritable essor dans les années 1945 pour finalement disparaître jusqu'en 1997.

Grâce à l'action d'un groupement d'agriculteurs, d'élus locaux et d'institutions agricoles, cette lentille de petite taille, d'une couleur blond cendré, à la saveur douce et sucrée, qui se différencie par son arôme de châtaigne et de noisette a recommencé à être produite pour être aujourd'hui sur les étals des commerçants mais aussi à la carte de nombreux chefs.

Une vingtaine de producteurs s'emploie aujourd'hui à faire revivre cette culture de tradition sur les plateaux volcaniques à 1000 mètres d'altitude, ce qui la rend unique.

Leur association est présente sur la foire durant les deux jours pour présenter ce produit emblématique de cette région du Cantal et faire connaître sa démarche qui allie l'homme, le produit et le terroir.

### A LA MAISON DE LA CHÂTAIGNE

Visites à tarifs réduits - Ouverture en continu de 10 h 30 à 18 h - tarif unique special foire : 2 €

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans  
Accès gratuit à l'enclos et à la boutique

#### Nombreuses animations sur le site

- Exposition d'une bande dessinée sur la châtaigne par M<sup>me</sup> Woodward Fafa
- Distribution des châtaigniers aux petits castanhaires nés en 2011, samedi à 16 h 30
- Exposition de la ramasseuse-ébogueuse à châtaignes et de la machine à éplucher
  - Bal pour enfants les deux jours de 14 h à 16 h 30
- Le sécadou sera en fonctionnement durant tout le week-end et fleurera bon l'odeur des auriols !
  - Au départ de la Maison, le sentier des "trésors du Haut-Célé" en visite libre et gratuite



### Châtaignes d'ici !...

Si Pline l'Ancien décrit huit variétés de châtaignes au 1<sup>er</sup> siècle de notre ère, dans son encyclopédie "Histoire Naturelle", on en recense de nos jours plus de 700 en France.

Chaque région a effectué sa propre sélection et a découvert les variétés qui conviennent le mieux à son terroir, à son mode de vie et aux besoins de sa population.

Le Cantal en compte aujourd'hui une quinzaine. Savoie, Jan Fau, Verdale, Paquette, Tounibe, ... Autant de noms qui chantent aux oreilles des castanéiculteurs locaux.

Plusieurs lieux (granges, étable, stands) ont été rebaptisés à l'occasion de la foire et une fiche d'identité a été créée pour mieux faire connaître chacune de ces variétés.

**Une exposition** "à la rencontre du châtaignier" animée et commentée par son créateur, M. René Pezet, un passionné de châtaignes de Latronquière (46) et M. Yves Bergougnoux, expert en châtaignes du Lot, met en avant les principales variétés connues dans la région. *A voir dans la grange de la Savoie.*

**Une conférence** animée par l'Aveyron Conservatoire Régional du Châtaignier de Rignac (12) évoquera l'historique de la châtaigne, l'écologie de l'arbre, les hybrides et variétés locales, la différence entre marrons et châtaignes, les divers usages du fruit, ... Une exposition sur le même thème sera installée *dans l'étable de la Marrone.*

### POUR LES ENFANTS

*Dans le pré face à la place de la Mairie*  
**Promenades en poney**  
proposées le dimanche après-midi par le centre équestre de Calsay à Mours

*Devant la grange de la Savoie*  
**Maquillage aux couleurs châtaigne**  
en continu durant toute la foire - 2 €

*A la Maison de la Châtaigne*  
**Le bal pour enfants**  
Initiation à la musique et à la danse suivie d'un bal d'enfants, animée par le CDMDT - **gratuit**

*Dans la grange de la Verdale*  
**Espace jeux**  
des jeux traditionnels surdimensionnés, mis à disposition par la Médiathèque Départementale du Cantal permettront à petits et grands d'exercer librement leur adresse de 14 h 30 à 17 h 30 - **gratuit**

### NEMENTS

u - Relais Animation

u Tél. : 04 71 49 69 34

internet : [www.foirechataignemourjou.fr](http://www.foirechataignemourjou.fr)



Rendez-vous

# DIMANCHE 21 OCTOBRE

Ouverture de la Foire et de ses animations à 9 heures

## Balade pédestre

circuit d'environ 15 km pour marcheurs confirmés

Durée approximative 3 h 30 à 4 h - Prévoir chaussures adaptées - Prix : 3 €

Rendez-vous à 8 h 45 devant la grange de la Maison de la Châtaigne pour un départ à 9 h précises

9 heures

## Messe célébrée et chantée en occitan

avec la participation de la chorale "Vivre en Châtaigneraie"

10 heures

## École de cuisine

Spécialité alsacienne : le fleischnacka - Roulé de viande à la châtaigne

Sous chapiteau au fond du village sur l'esplanade des 3 Châtaigniers

11 heures

## Cérémonie des confréries

sur la place de l'église

présidée par la Confrérie du Pélou avec la participation

de la Confrérie de la Peyroulade de Villefort (48)

suivie d'un vin d'honneur, sur la place de la mairie

11 heures

12 heures

## POUR MANGER "SUR LE POUCE"

**NOUVEAU!**  
2 formules  
au choix

L'Association du Pélou propose

l'assiette de jambon à la broche et aligot : 8 €, avec focace et café : 10 €

Dans la Salle des Fêtes

## École de cuisine

14 h : Didier Guibert, Les 4 Saisons Aurillac : variations sur saveurs châtaigne

16 h : Henri Cruzel, Saint-Etienne de Maurs : autour de la châtaigne et du bourriol...

Sous chapiteau au fond du village, esplanade des 3 châtaigniers

à partir de 14 h

## Bal pour enfants

Animé par le Centre Départemental des Musiques  
et Danses Traditionnelles du Cantal

A la Maison de la Châtaigne, sous chapiteau - Entrée gratuite

de 14 h à 16 h 30

## Concert d'Eths Micalets

chants traditionnels de Bigorre, d'Occitanie et d'ailleurs...

Dans l'église - Durée 1 heure - Entrée gratuite

14 h 30

## Lou parladou

L'atelier patois de Mourjou met à l'honneur la "lengua nostre" : chants, contes et lectures

Dans l'étable de la Marronne - Durée environ 45 mn - Entrée gratuite

16 heures

## BUFFET DE CLÔTURE DE LA 23<sup>ÈME</sup> FOIRE

Sur réservation obligatoire au 04 71 49 69 34 avant le 15 octobre

Salade de farçons, lentilles blondes de Saint-Flour et confit de canard, fromage, tarte aux fruits  
préparé et servi par la SARL Fromagerie Belard-Raulhac à Brommat (12)

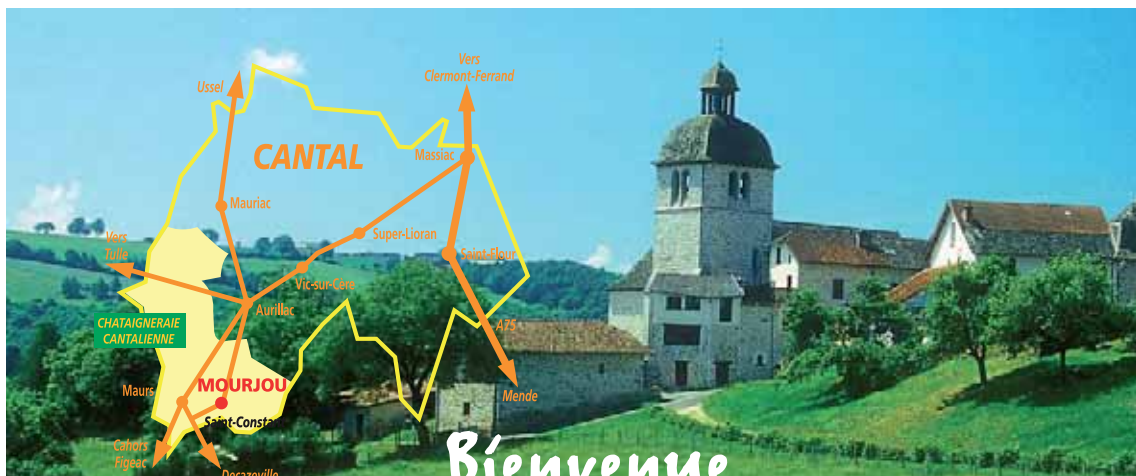
Grand bal musette et variété animé par Gilles Saby et son orchestre

dans la Salle des Fêtes - Prix de la soirée : 15 €, menu enfants moins de 12 ans : 7 €

ATTENTION : retrait des tickets au point info jusqu'à 16 h le dimanche, au-delà de cet horaire, la place sera remise en vente.

19 h 30





# Bienvenue à MOURJOU-EN-CHATAIGNERAIE

Mourjou est une petite commune de 360 habitants, nichée au cœur de la Châtaigneraie cantalienne, une région naturelle qui s'étend sur le territoire de cinq cantons du département du Cantal et de plusieurs communes du Lot et de l'Aveyron.



## La Foire de la Châtaigne

À la saison des châtaignes, l'avant-dernier week-end d'octobre, la Foire de la châtaigne de Mourjou regroupe plus de 80 exposants venus d'une dizaine de départements castanéoïles français. Plus de 20 000 personnes s'y pressent chaque année : 2 tonnes de châtaignes du pays, calibrées, piquées et grillées sur place, 4 000 litres de jus de pommes frais fabriqué dans les pressoirs en bois, 600 focaces à la farine de châtaigne cuites dans les fours à pain du village et le fameux « Pélou Tonic », boisson officielle de la foire\* les y attendent, autour d'un vaste programme d'animations axé sur la promotion du renouveau du châtaignier, de la châtaigne et de l'identité castanhaire. Cette année, la foire fête son 23<sup>ème</sup> anniversaire. L'accès à la manifestation est gratuit.

**Un grand merci aux 200 bénévoles qui contribuent à l'organisation de cette manifestation.**

## LA MAISON DE LA CHATAIGNE

Aménagée dans un ancien corps de ferme typique de la Châtaigneraie entièrement rénové, la Maison de la châtaigne abrite un remarquable espace muséographique sur la Châtaigneraie, une épicerie des années 50 reconstituée, une boutique de produits agroalimentaires et artisanaux, et se complète d'un verger, d'un jardin, d'un sécadou, d'un four à pain, et d'un sentier pédestre à la découverte des "trésors du Haut-Célé". Réalisée sous maîtrise d'ouvrage de la Communauté de communes du pays de Maurs, cet espace muséographique accueille près de 5.000 visiteurs par an et propose régulièrement des stages ou animations. Depuis l'automne 2006, une éplucheuse à châtaignes fraîches est mise à disposition de tous, il suffit de réserver au 04 71 49 98 00.

À l'occasion de la 23<sup>ème</sup> Foire de la châtaigne, la Maison sera ouverte à la visite sans interruption de 10 h 30 à 18 h et proposera, sur son site libre d'accès, de nombreuses animations.

Visitez le site officiel de la foire  
[www.foirechataignemourjou.fr](http://www.foirechataignemourjou.fr)



# Saveurs châtaigne, les bonnes adresses

## Le guide des produits châtaigne



### L'Auberge de Mourjou

Restaurant situé au cœur du village et des festivités.

Repas à la châtaigne servis durant la foire du vendredi au dimanche.

Ouvert toute l'année. Tél. 04 71 49 66 18

Site [www.aubergedemourjou.com](http://www.aubergedemourjou.com)

### Au Bon Miel d'Auvergne

Miel toutes fleurs et châtaignier.

Serge Rouquier - Galès - 15340 Mourjou

Tél. 04 71 49 90 15

**Bouquier** Patrick et Maryline à Mourjou vous proposent leurs cochons élevés et nourris à la farine de châtaigne et 4 fois par an leurs génisses aubrac charolais primées lors de foires.

Tél. 04 71 49 95 80 site : [www.ptitcastanhou.fr](http://www.ptitcastanhou.fr)

### EARL de la Châtaigneraie

Marrons entiers, crèmes de marrons (nature, à la poire, pomme, vanille, au chocolat, rhum-raisin, pralinée aux noix). Visites du verger sur RDV, visite à la ferme toute l'année. Chantal et Jean-François Clermont. Seyrolles à St-Hippolyte (12)- Tél. 05 65 66 13 65

### Maison Cruzel

Depuis 1973, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie Spécialité "le Mourjou", "la bogue" et "le Marron de Maurs"

Maurs (15) - Bagnac (46), Bouillac (12)

Tél. 04 71 49 06 33

### Distillerie Couderc

Crème de châtaignes, volcan-2000, Pélou Tonic, découvrez toutes les spécialités du Cantal dans notre boutique, 14, rue Victor Hugo - 15000 Aurillac, ouverte du mardi au samedi de 9 h à 12 h et 14 h à 19 h.

### Le Centre Équestre du Pays de Maurs

Tristan et Christelle Gracient vous font découvrir la Châtaigneraie à cheval. Sur la Foire le dimanche après-midi : promenades en poney.

Domaine de Calsacy - 15600 Maurs

Tél. 04 71 62 31 07 ou 06 74 26 31 48

### Le Grenier des saveurs

Boulangerie bio, fabrication artisanale de pains et biscuits à la farine de châtaigne et vente de produits régionaux, miel, sirop, limonade, confiture, apéritifs et bière à la châtaigne.

15220 Marcolès - Tél. 04 71 43 81 79

### Guibert - Prat SARL,

Boucherie, charcuterie, conserves.

15130 Lafeuillade - Tél. 04 71 62 55 45

### Élevage de Lacan de Mourjou

Vente directe de viande Aubrac, bœuf et veau en colis sur commande - visite de l'exploitation.

Benoit Espeysse - Tél. 04 71 49 93 11 ou 06 86 47 22 68

Site [www.elevage-de-lacan.com](http://www.elevage-de-lacan.com)

### La Ferme-auberge La Normandie, et la Vallée des Daims

vous offrent leurs services : restauration gastronomique (produits issus de nos élevages), menus châtaigne, chambres d'hôtes 2 épis Gîtes de France, parc animalier de 300 daims, à visiter à pied ou en petit train ouvert d'avril à septembre et toute l'année sur RDV pour les groupes, vente de produits fermiers, de conserves et de plats cuisinés dont beaucoup à la châtaigne.

La Normandie - 15120 Junhac - Tél. 04 71 49 29 68

email: [ferme.auberge.normandie@wanadoo.fr](mailto:ferme.auberge.normandie@wanadoo.fr)

Site : [www.daims.net](http://www.daims.net)

### Lo Pastrou

Cornets chantilly châtaigne, cakes, croquants et tartes à la châtaigne, carrés sacristains, tartes à la tome, tartes pomme-châtaigne

11, av. Max Mabit Fournier - 15800 Vic-sur-Cère

Tél. 04 71 47 53 64

### Pépinières Coulié

Le spécialiste de la production de plants de châtaigniers et noyers.

Le Sorpt - 19600 Chasteaux (près de Brive).

Tél. 05 55 85 34 21 - Site : [www.coulie.com](http://www.coulie.com)



La plupart des producteurs et annonceurs figurant sur cette page seront exposants sur la 23<sup>ème</sup> Foire de la châtaigne. Rencontrez-les !

## Maison de la châtaigne



Animé par Colette Castanier, visitez ce site de découverte ludique avec sa grange remplie d'histoires, son four à pain, son sécadou, le verger à fruits, sa maison avec une épicerie des années 50, puis aussi le verger de châtaigniers et le potager.

15340 Mourjou en Châtaigneraie  
Tél. 04 71 49 98 00 - Fax 04 71 49 98 01  
mail : [maisondelachataigne15@orange.fr](mailto:maisondelachataigne15@orange.fr)  
site : [www.mourjou.com](http://www.mourjou.com)

Accueil des groupes toute l'année sur réservation (sauf janvier).  
Individuels : les vacances de Pâques, zones A, B et C, tous les jours de 14 h à 18 h.  
Mai, Juin, septembre et octobre : tous les jours, sauf le lundi, de 14 h à 18 h. Juillet et août : tous les jours, sauf le lundi, de 13 h 30 à 19 h. Pour la Foire de la Châtaigne, l'avant-dernier week-end d'octobre de 10 h 30 à 18 h.

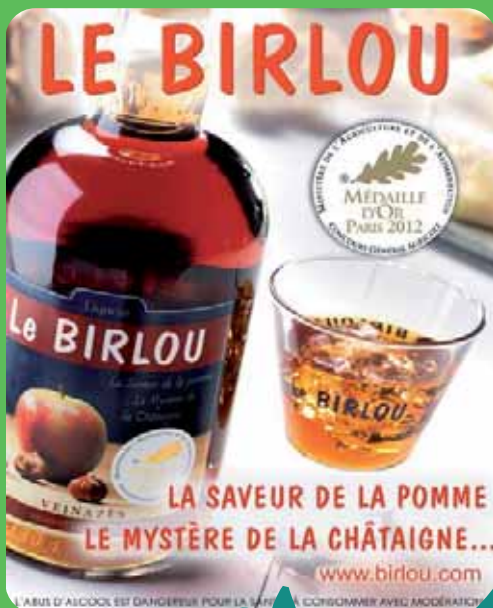


Nouveau

Découvrez le nouveau goût de la gentiane COUDERC associée à la crème de châtaigne. Volcan 2000 vous offre une sensation de vrai plaisir à l'apéritif. A servir frais...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

14 rue Victor Hugo - 15000 AURILLAC  
Tél. : 04 71 63 67 91 - Fax : 04 71 64 68 01  
[infos@distillerie-couderc.com](mailto:infos@distillerie-couderc.com)



Autocars Laborie à Calvinet  
SARL Rouquier, 8 à huit à Calvinet  
Ets Vincent Loubière, matériel agricole à Cassaniouze  
Pompes funèbres Cassagne à Marcolès  
Les Toitures d'Auvergne à Montsalvy  
Claude Altheyrac, peintre à Murs  
Ets Destruels Bouygues, alimentation animale à Flagnac  
SACAN couverture, étanchéité à Arpajon-sur-Cère  
Marie-Christine Rulhes, élevage de volailles à Mourjou  
Jérémy Vaissière, travaux publics à Mourjou  
SARL Garage Fleys à Calvinet  
Les 3 caves à Aurillac  
SNC Caumon, travaux publics à Murs  
Ets Laurent Bru, plombier à Calvinet  
Ets C2M, serrurerie à Murs  
SEP, sonorisation à Viviez (12)  
Ets Touyre, transports à Labesserette  
**MERCI POUR LEUR SOUTIEN**

## REMERCIEMENTS

Aux établissements Goutel menuiserie à Murs, Aymar maçonnerie à Mourjou, Blanc boulangerie à Cassaniouze, LEAP St-Joseph à Murs, le groupe Altitude, la laiterie Dischamp, le GIE de la Châtaigneraie, la Minoterie Jambon à Murat, la charcuterie Guibert à Lafeuillade, 2C Créations, les associations castanahaires bio et Arbres et Paysages, les communes de Calvinet et Cassaniouze et à tous ceux qui mettent à disposition leurs matériels, bâtiments et terrains.

