



L'année du

Châtaignier

A la sainte
Catherine
Plantons
un arbre !
Région wallonne

*"C'était une coutume...
dans ce temps-là, que ceux qui possédaient
une châtaigneraie louassent pour l'année
à un indigent chacun des châtaigniers
qui la composaient.*

*Ainsi pouvait-on avoir, si pauvre qu'on fût,
au moins son arbre à soi, à l'ombre duquel on
s'asseyait l'été, avant d'en cueillir les fruits
l'automne et de se chauffer l'hiver
de ses ramures. »*

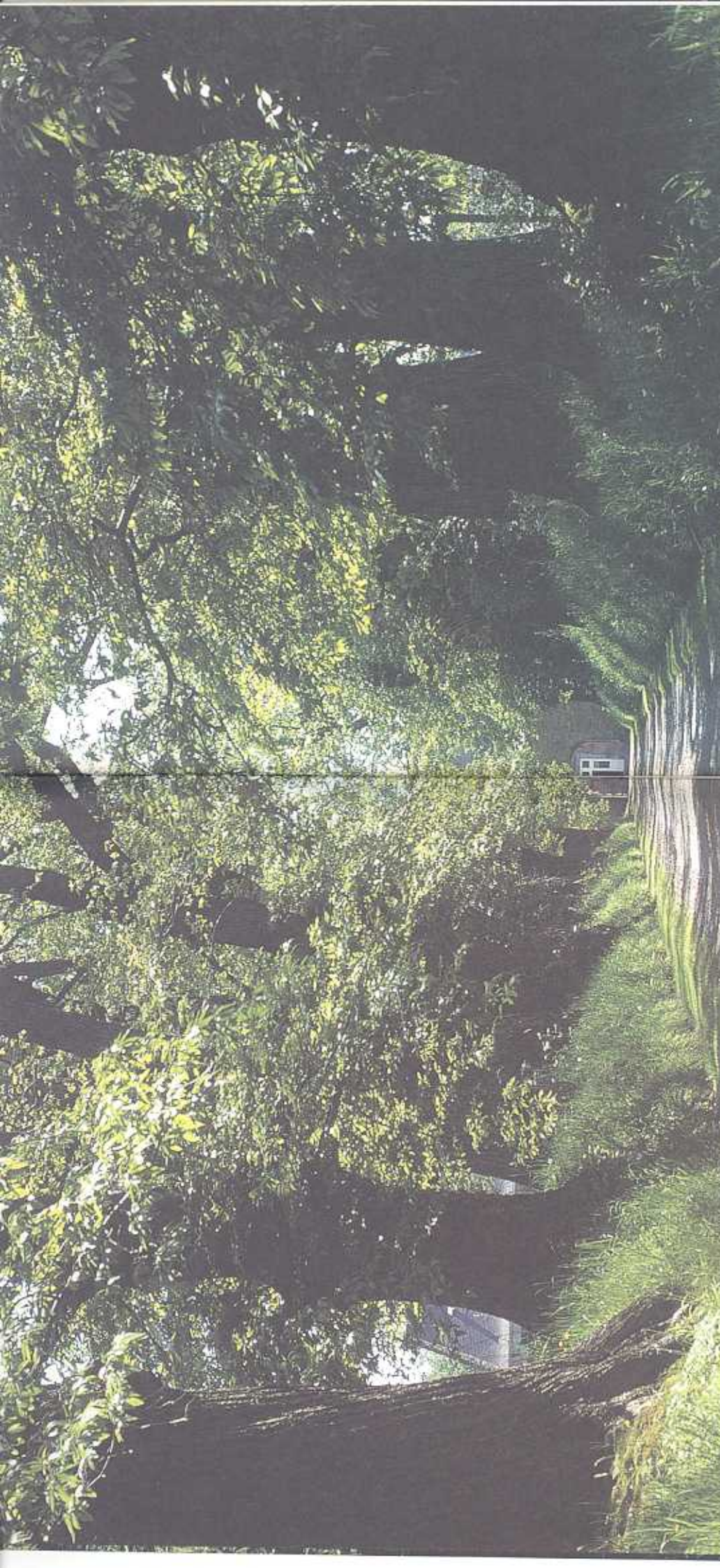
M. JOUHANDEAU, Chamignadour

*La saveur d'une châtaigne grillée ;
La splendeur de son feuillage jaune étincelant ;
L'odeur de son bois fraîchement fendu servant
pour de longues années à cloîtrer nos prairies.
Le châtaignier cueille tous nos sens.
C'est en automne que cet arbre venu du sud
Nous montre à quel point il est généreux.*



José Happart





6 Observer un châtaignier...
Castanea sativa Mill.

9 Arbre d'ici ou d'ailleurs...?
Un très vieil Européen

10 Avant de planter...
Un châtaignier chez soi

12 La vie dans l'ombre
du géant...
Des amis et des relations

14 Maladies et autres misères...
...et des indésirables

16 Châtaigniers millénaires,
et toujours en pleine forme...
Ancêtres vénérables

18 Embrouillaminis
botaniques et culinaires...
Marronnier : le faux frère

20 Dans la toponymie,
la patronymie,
les expressions langagières...
Les déclinaisons du châtaignier

22 Florilège de dictons et
de prévisions...
Les dictons du châtaignier

24 L'arbre à pain...
Arbre nourricier

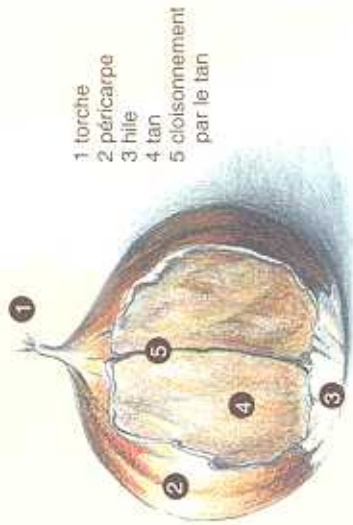
26 La trace odorante
des châtaignes
dans le folklore wallon...
Nor'cial les marchand
d'marron...

28 Pourquoi il faut redécouvrir
les châtaignes...
Aux délices de la châtaigne

30 Quelques vertus médicinales
du châtaignier reconnues
depuis l'Antiquité...
Le châtaignier d'Esculape

32 L'arbre à tout faire...
Le bois de châtaignier, usages d'hier
et d'aujourd'hui

● Chaque châtaigne est surmontée d'une « torche » : ce sont les restes du style et des stigmates de la fleur. Un tégument brun foncé et coriace, le péricarpe, protège l'amande. À la base de la châtaigne, le hile est la zone de fixation du fruit dans la bogue. Sous le péricarpe, le fruit est encore recouvert d'une fine peau laineuse, le tan, qu'il faut enlever avant de consommer, car le tannin lui donne une saveur âcre et désagréable. Le tan cloisonne fréquemment l'amande en plusieurs parties.



1 torche
2 péricarpe
3 hile
4 tan
5 cloisonnement par le tan

● Le châtaignier peut atteindre 30 mètres de haut. Son tronc robuste, sa cime étalée et son feuillage bas lui donnent, à l'état adulte, un port assez trapu. Sa capacité à rejeter de souche lui permet de se régénérer : elle est à l'origine de la longévité exceptionnelle et du diamètre de tronc impressionnant que peut parfois atteindre l'espèce. Sur l'arbre jeune, le tronc est gris et lisse. Avec l'âge, des fissures longitudinales et spiralées apparaissent, lui donnant un aspect torsadé. Le tronc peut également devenir creux et porter des boursoufflures de taille importante. Avec l'âge, il a tendance à se creuser, ce qui n'entame en rien la vitalité de l'arbre. Sur les vieux châtaigniers, les branches sont tordues en mouvement hélicoïdal : certains sujets prennent alors une forme torturée et biscornue du plus bel effet...

Comme le châtaignier, le hêtre et le chêne possèdent, à la base des fleurs femelles, une cupule épineuse ou écaillueuse qui enveloppe plus ou moins complètement le fruit de la fécondation à la maturité. C'est pourquoi châtaignier, hêtre et chêne font partie de la famille des Cupulifères, qu'on appelle aujourd'hui les Fagacées (du nom latin du hêtre, *fagus*).



Le rejet de souche permet la régénération naturelle de l'arbre.

Castanea sativa Mill.

Dans le genre châtaignier, on distingue une dizaine d'espèces. Une seule d'entre elles est indigène en Europe : *Castanea sativa*, littéralement « châtaignier cultivé », en latin.

● Les feuilles de *Castanea sativa* ne peuvent être confondues avec celles d'un autre arbre : d'un vert sombre, oblongues, en forme de lance et munies de nombreuses dents assez raides, elles peuvent mesurer de 10 à 20 centimètres de long sur 7 à 10 de large. Elles sont pendantes et donnent un couvert peu dense.

● Le châtaignier est monoïque c'est-à-dire qu'il porte à la fois des fleurs mâles et des fleurs femelles, nettement séparées. Chez nous, la floraison a lieu en juin. Les fleurs mâles sont groupées en chatons cylindriques jaunâtres d'une quinzaine de centimètres – parfois plus. Les fleurs femelles, de couleur verte, se groupent par trois à la base de certains chatons mâles, dans une cupule épineuse.

● Après la fécondation et au fur et à mesure de la maturation des fruits, cette cupule épineuse qui contenait les fleurs s'épaissit et se transforme en bogue hirsute, autour des fruits en formation. À maturité, la bogue s'ouvre en 4 valves, libérant les châtaignes, souvent au nombre de trois.



Trois châtaignes dans leur bogue

La sylvaie mâle sur feuille de châtaignier



Chatons mâles



Fleurs femelles à la base d'un chaton mâle immature

Un très vieil Européen

À la fin de l'ère tertiaire, le châtaignier était présent en Europe jusqu'en zone arctique, mais il avait été repoussé vers le Proche-Orient par les dernières glaciations. En Gaule, à l'époque des conquêtes de Jules César, on le trouvait encore disséminé dans quelques régions qui avaient été préservées des froids glaciaires (dans le Périgord, notamment). Il ne devait pourtant pas y être courant, car on n'a connaissance d'aucun culte rendu à cet arbre. Ce furent donc vraisemblablement les Romains qui réintroduisirent en Gaule la culture du châtaignier, du Sud de la France à l'Angleterre, en passant par la Bretagne.

Actuellement, l'aire de répartition du châtaignier est très étendue : on le trouve dans le Caucase, en Iran, en Turquie, dans tout le bassin méditerranéen (dont la Corse), en Afrique du Nord, en France, en Angleterre, en Belgique et jusque dans les Pays de l'Est.

Chez nous, l'arbre atteint la limite nord de son aire de naturalisation. La castanéculture (ou culture du châtaignier) n'a jamais été développée de manière systématique : on découvre beaucoup d'arbres isolés dans les parcs et propriétés privées – car ce rustique s'est acclimaté ici à la vie de château – et quelques taillis en Basse et Moyenne Belgique, dont l'exploitation ne bénéficie pas de débouchés importants.

Le châtaignier de Fernelmont (Château de Franc-Waret) est le plus gros de Wallonie, avec les 9 mètres de circonférence du tronc.

Taillis de châtaignier (Bois de la Houssière - Hainaut)



On a retrouvé à Saint-Bauzile en Ardèche une châtaigne fossilisée âgée de 8,5 millions d'années. Elle est indiscutablement, en son temps, tombée d'un arbre de l'espèce *Castanea scottii*, ce qui confirme la très ancienne implantation du châtaignier en Europe.





Château de Vien
(Anthistes) -
Domaine privé

Au XV^e siècle,
l'expression
« pèler châtaignes
à quelq'un » signifiait
lui présenter les choses
sous un jour agréable,
les difficultés résolues.
Aujourd'hui,
on dit plutôt
« dorer la pilule ».

Un châtaignier chez soi

Le châtaignier est peu exigeant et s'adapte à des conditions très diverses. Néanmoins, il a tout de même quelques desiderata qu'il conviendra de respecter, si vous voulez profiter longtemps de sa présence.

- Même s'il vit et se développe bien chez nous, c'est un méridional : il craint les grands froids, les gelées tardives et surtout précoces, qui anéantissent les jeunes pousses (raison pour laquelle il est assez rare en Ardenne). Il a besoin d'un minimum de lumière et d'un sol bien drainé, car il n'aime pas avoir les pieds dans l'eau. Il faudra donc lui éviter les sols argileux trop compacts et l'humidité stagnante. Il se plaît sur les terrains granitiques, schisteux, siliceux et sablonneux à sablo-limoneux (comme en Brabant), mais le calcaire lui est fatal.

- Si vous le plantez pour récolter des châtaignes, assurez-vous que votre châtaignier n'est pas le seul de son espèce à des kilomètres à la ronde. Les fleurs femelles n'étant pas fécondées par les fleurs mâles du même arbre, la pollinisation croisée (c'est-à-dire avec la collaboration d'autres châtaigniers) est obligatoire. Enfin, *Castanea sativa* fructifie à partir de sa vingtième année. Patience donc : planter cet arbre est un investissement à long terme. Aussi déclame-t-on volontiers, en provençal : « L'olivier est de ton grand-père, le châtaignier de ton père et le cerisier de toi ».

- Si vous devez transporter votre futur pensionnaire en voiture avant de le planter, veillez à ne pas laisser ses racines à l'air libre pendant le trajet. Le traumatisme occasionné lui fait perdre, dit-on, près de 5 ans de croissance.

Autour du puits,
deux arbres nourriciers
côte à côte :
un noyer (à droite)
et un châtaignier,
(Ferme Delhez à
Hestreu - Anthistes -
Domaine privé)



- Isolé et placé dans de bonnes conditions, il peut rapidement devenir très gros : il ne lui faudra pas 500 ans pour obtenir un tour de taille de plusieurs mètres. En Dordogne, le châtaignier de Cardarin n'a que 200 ans, et il fait 10 mètres de tour ! Si vous ne disposez que d'un jardinet, choisissez un arbre moins encombrant...



Lérot

Châtaigniers et jacinthées
(Hétraie du bois de la
Houssière -
Hainaut)

En encadré :
l'acédie noire bronzée
fréquente les feuillus.



Pic épeiche

Le lérot goûte fort
les cavités du tronc
et les anciens
trous de pics.

Des amis et des relations...

Entre autres qualités, le châtaignier a le sens de l'hospitalité. Les cavités du tronc hébergent volontiers insectes (ceux du moins que le tainin ne rebute pas, comme les guêpes), mammifères et oiseaux. Son couvert léger permet l'installation à son pied de fougères, de graminées et d'une flore de sous-bois multicolore. Il a tissé des liens étroits avec plusieurs espèces de champignons, pour le plus grand plaisir des gastronomes car beaucoup sont comestibles. Le tronc des très vieux arbres peut aussi porter des champignons rares comme *Fistulina hepatica* ou *Haploplitis croceus*.

Fistulina hépatique
(*Fistulina hepatica*)



Cyclamens à feuilles
de lierre (Corse)

Cette dernière espèce, rarissime en Europe, est menacée de disparition en même temps que les très vieux arbres sur lesquels elle se développe. Un châtaignier de la région d'Aywaille en porterait un exemplaire... unique en Belgique !

Quand vient la saison des châtaignes, sangliers et petits rongeurs ont leur couvert assuré sous les frondaisons. Enfin, le châtaignier est mellifère même si, à vrai dire, son miel a une saveur un peu âcre et amère (toujours le tainin...), et que les quantités produites ne sont pas considérables. Mais les abeilles ne sont pas si regardantes et les fleurs de l'arbre ont un grand succès chez les butineurs.





Une loupe est une croissance anarchique des tissus consécutive à une piqûre d'insecte.

... et des indésirables !

Les châtaigneraies de France ont été ravagées par deux maladies qui causent encore aujourd'hui beaucoup de soucis aux castanéiculteurs.

● **La maladie de l'encre** est un champignon qui s'attaque aux racelles de l'arbre. Elle fut importée du Pays basque dans les années 1870. Les feuilles de l'arbre atteint jaunissent puis tombent prématurément, en commençant par la cime. Parallèlement, on observe à la base du tronc un écoulement de sève noircie par l'oxydation des tanins – d'où le nom de la maladie. La mort du châtaignier survient en 2 à 4 ans, suivant les cas. Pour tenir l'encre en échec, on a introduit des espèces orientales résistantes au champignon.

● **Contre le chancre** (ou endothisose), il n'y a aucune parade vraiment efficace. La maladie – encore un champignon ! – toucha le sud de la France en 1956 et l'on ne put rien faire : actuellement, elle s'installe dans les châtaigneraies bretonnes, à la grande consternation des naturalistes et des professionnels du bois. Elle provoque à plus ou moins brève échéance la mort de l'arbre. L'apparition de boursoufflures, puis de pustules orangées, ainsi que le dépérissement du châtaignier sont les signes sans équivoque du développement de la maladie. La recherche agronomique teste l'introduction de souches du champignon infectées par un virus qui les rend moins agressives

Avoir la châtaigne (sous-entendu : la châtaigne efficace), c'est être en forme. Mais on parle aussi d'avoir la pêche, ou la frite...

vis-à-vis de l'arbre : le châtaignier développe alors des chancres dont il peut venir à bout. Les souches infectées par le virus le transmettent aux autres souches, qui deviennent à leur tour moins virulentes, ce qui permet la guérison de l'arbre. Ce type de lutte biologique est encore au stade expérimental, mais il y a urgence.

● **Côté insectes**, le châtaignier peut devenir l'hôte involontaire du Xylébores disparate (*Xyleborus dispar*), qui fore des galeries dans le tronc, entraînant la mort des arbres jeunes ou fragilisés.

Quant aux larves du Balanin des châtaignes (*Balaninus elephantis*) et du Carpoapse (*Cydia splendana*), elles s'installent dans les châtaignes. La présence de fruits attaqués déprécie fortement la qualité de la production et nécessite des opérations de tri relativement onéreuses.



Le balanin perce aussi les glands du chêne.

La roulture n'est pas une maladie, mais un défaut du bois. Ce décollement des cernes de croissance est lié soit à un traumatisme subi par l'arbre (blessure, champignon, brûlure...), soit à la disparition des contraintes mécaniques lors de l'abattage et des différentes étapes de transformation du bois. En Belgique, il est difficile d'obtenir des grumes de bonne qualité car les châtaigniers sont fréquemment sujets à la roulture.



Ancêtres vénérables

Comme le chêne, le châtaignier peut vivre très vieux. Quelques vétérans, dont on estime l'âge à mille ans, peut-être plus, se sont fait un nom dans la petite histoire.

Le plus célèbre d'entre eux est sans doute le Châtaignier des Cent Chevaux, sur les pentes de l'Etna en Sicile. Au XVI^e siècle, la reine Jeanne d'Aragon y aurait trouvé abri pendant un orage avec toute sa suite, composée d'une centaine de cavaliers. Quel âge avait alors cet arbre remarquable, dont les restes verdoient encore aujourd'hui ? Si le Châtaignier des Cent Chevaux est bien celui que Platon avait remarqué lors de sa captivité à Syracuse, il aurait eu à l'époque de Jeanne d'Aragon près de 1700 ans...

On dit souvent que le Châtaignier des Cent Chevaux mesurait, au mieux de sa forme, une soixantaine de mètres de circonférence. Evidemment, il ne s'agit pas d'un seul tronc, unique et creux, qui aurait eu ces dimensions extravagantes, auxquelles oserait tout juste prétendre un Séquoia géant américain ! Le célèbre châtaignier est cependant bien un arbre unique dont les rejets ont poussé en cercle, ce qui lui donnait l'aspect d'un petit bosquet. Comme beaucoup de châtaigniers, il s'était creusé avec l'âge et offrait abri aux gens et aux bêtes. On y fit, entre autres feux de camps, griller des châtaignes – sans doute avec le bois prélevé sur place – et l'arbre brûla partiellement. Mais c'est décidément un costaud car certaines parties vivent toujours et on s'est décidé à le protéger par une clôture.

L'adjectif de couleur « châtain » dérive du nom de la châtaigne. La forme moderne du féminin, « châtaine », est relativement rare, mais elle est utilisée depuis 1839.

Châtaignier remarquable
(La Châtaigneraie à
Argontoau - Visé)



Marronnier : le faux frère

Le châtaignier et le marronnier sont souvent confondus, en raison, sans doute, de la similitude apparente entre leurs fruits. En réalité, si la châtaigne est bien un fruit sec (akène) enveloppé d'une cupule épineuse, le marron d'Inde, lui, est une graine dont la bogue constitue le fruit (capsule). Cette bogue est, comme on s'en doute, imman-geable : tout comme le marron d'ailleurs...

« Châtaigne : femelle du marron »
G. Flaubert,
Dictionnaire des idées reçues.

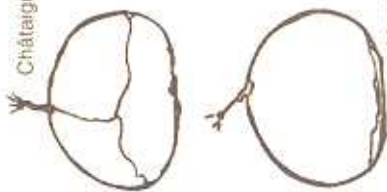


Marronnier d'Inde : fruit et feuille

L'expression « tirer les châtaignes du feu », utilisée à partir du XVI^e siècle, est l'aîné de « tirer les marrons du feu ». C'est dans la fable *Le singe et le chat*, de Jean de la Fontaine (Livre IX, fable XVI, 1670) qu'on rencontre pour la première fois l'expression en littérature avec « marrons » :

consommer, divise fréquemment la châtaigne en plusieurs parties, rendant l'épluchage fastidieux. Depuis l'Antiquité, on a donc sélectionné des variétés de châtaigniers produisant des fruits non cloisonnés qu'on appelle « marrons » : Les marrons servent généralement aux préparations élaborées nécessitant des fruits entiers (comme les fameux marrons glacés, la purée de marrons, les marrons en conserve...) et aussi aux grillades. Voilà pourquoi les châtaignes rôties qui répandent leur fumet dans les rues en automne portent, dans la plus stricte légalité, le nom de « marrons chauds ».

Châtaigne



Marron (de châtaignier)

Le marron : une châtaigne de luxe...

Le mot français « marron » est emprunté à l'italien *marrone*, qui désignait depuis le Moyen Âge une châtaigne de luxe et non cloisonnée par le tan, comme celles qu'on fabriquait dans la région de Naples. « Marron » était utilisé en français bien avant l'introduction chez nous du marronnier d'Inde d'origine turque, ce dernier ne fut introduit en Europe qu'en 1581. Le directeur des jardins impériaux de Vienne Charles de l'Ecluse vit que les fruits du nouvel arrivant ressemblaient à ceux du châtaignier. Sans creuser plus avant, il baptisa l'arbre inconnu « marronnier ». Ce nom passa à la postérité : « marronnier » porte donc aujourd'hui la lourde responsabilité d'avoir instauré une confusion durable et quasi généralisée entre deux espèces sans aucune parenté botanique.

Châtaigne ou marron ?

En français, le mot marron ne désigne pas seulement la graine du marronnier d'Inde mais également certaines variétés de châtaignes... En effet le tan, ce tégument duveteux beige ou rougeâtre qu'il faut enlever avant de

Les déclinaisons du châtaignier

Le mot « châtaigne », dont on trouve la première mention au XII^e siècle, dérive du latin *castanea*. Le terme latin semble avoir été formé sur le grec *Kastanis*, qui désignait dans l'Antiquité une ville de l'empire perse, sur les bords de l'actuelle Mer Noire, où le châtaignier était naturellement abondant. Curieusement, on retrouve la racine « cast » dans toutes les langues européennes : le châtaignier se dit *castagno* en italien, *castanheiro* en portugais, *castaño* en espagnol, *kesten* en croate, *kastan* en russe, *castanul* en roumain, *gesznev* en hongrois, *kastanje boom* en néerlandais, *Edelkastanie* en allemand, *chestnut* en anglais. Il est possible aussi que tous ces mots aient une commune racine perse : *Kashan*.

Mais restons dans les langues romanes... Selon les régions, le châtaignier y porte des noms différents : *castan* (en gallois), *castogné*, *châtonié*, *fatègnier*, *kistin* (en breton), *gascogné* en wallon, mais attention à l'éternelle confusion avec le marronnier. Une *savaïge gascogne*, par exemple, c'est un marron d'Inde...

Les noms des lieux et des gens peuvent avoir été durablement marqués par l'arbre aux châtaignes. En Belgique, si *Chatin*, *Chatain* et *Chatigneau* sont probablement liés à la couleur de cheveux, *Castaigne* et *Castagne* sont les formes picardes du français châtaigne. En 1987, on trouvait 122 *Castagne* et *Castaigne* en Belgique, pour la plupart en Brabant wallon.

La châtaigne n'est pas qu'un fruit, ou un coup de poing. C'est aussi une plaque cornée située sur la face interne des membres antérieurs chez le cheval, l'âne ou le mulet. Elle serait en voie de disparition chez les pur-sang...



LA CHATAIGNERAIE

La petite histoire du pugilat

Prendre une châtaigne ou un marron, c'est chou vert et vert chou, mais l'expression avec « châtaigne » est de loin la plus ancienne. En 1635, une châtaigne était un coup donné sur les doigts – correction bien connue réservée aux enfants pas sages.

Progressivement, « la châtaigne » devint le combat à mains nues, la bagarre. « Castagne » en était la variante méridionale : le petit peuple d'Alger semble avoir inventé l'expression « flier une castagne », c'est-à-dire un coup de poing. Le collectif à dire un coup de poing. Le collectif « la castagne » (la bagarre) n'apparaît que dans les années 30, dans un journal sportif parisien. Depuis, on parle parfois de « se castagner »...

Pourquoi la châtaigne est-elle synonyme de coup ?

La plupart des dictionnaires spécialisés expliquent qu'il pourrait s'agir d'une métaphore sur la forme et la couleur laissées à l'œil par un coup reçu. C'est aussi le cas pour l'expression avec marron :

« Mettre, coller ou (se) prendre un marron » apparaît dans la seconde moitié du XIX^e siècle. A ceci près que le marron, c'est aussi la tête qui reçoit d'où un transfert métonymique de la tête qui reçoit le coup (« coup sur le marron ») au coup lui-même.

Comment appelle-t-on les huitres, en wallon liégeois ? Réponse dans ce menu en vers du début du siècle dernier : « Quéquos paires so l's assiettes Di plates castagnettes »...

Les dictons du châtaignier

A peu près tous les arbres nourriciers se retrouvent dans les dictons météorologiques. Ces considérations lapidaires, expressions de sagesse et d'expérience populaires, présentent des variantes régionales et souvent des contradictions irréductibles. Mais pour le châtaignier, il y a une relative unanimité.

Ainsi la pluie d'août, en quantité raisonnable, évidemment, est plutôt de bonne augure :

« *Pluie d'août*

Fait truffes et marrons »,

dit-on en Périgord. Confirmé par cet autre dicton :

« *Pluie entre Notre-Dame*

Fait tout vin tout châtaignes »,

(entre le 15 août et le 8 septembre).

En revanche, un brouillard tenace tombant mal à propos laisse présager une mauvaise récolte, ainsi que l'explique ce bel aphorisme de la région de Marche :

« *Les brouillards d'août*

Emportent les châtaignes »,

« *Brumes d'août en montagne*

Coulent les châtaignes »,

dit-on encore, dans quelque région haut perchée de France. Il est ici question d'un phénomène appelé « coulure » : le pollen est entraîné par l'eau et la fécondation des fleurs femelles est impossible. D'où, *in fine*, l'absence de fruits...

Dans la région de Bierges, rêver de châtaignes présageait un mariage heureux. Nous attendons vos témoignages !

« *A la Saint Madeleine
La châtaigne pend l'oreille* »
(22 juillet)

Et aux alentours du 22 juillet, la pluie persistante sur les fruits en formation peut être catastrophique – et pas seulement pour les châtaignes, si l'on en croit les Ardennais :

« *S'il pleut à la Saint Madeleine,
On voit pourrir noix et châtaignes* ».

Trop n'en faut, point trop... Sinon, gare à la pourriture et aux parasites.

Plus difficilement vérifiable, cette affirmation d'Angoumois selon laquelle l'abondance de hannetons présage une orgie de châtaignes :

« *Année de hannetons,
Année de châtaignes* ».

Mais aussi, soit dit en passant, année de pommes et de prunes...

Il est admis que

« *Les châtaigniers, pour porter,
Doivent faire ombre le 3 mai* ».

C'est-à-dire qu'on a peu de chance d'avoir des fruits en octobre si le feuillage n'est pas constitué début mai.

Mais tout cela ne fait pas perdre le nord aux Wallons :

« *Pour la Saint Géréon
On fait pêter les marrons !* »,
(10 octobre)

disait-on chez nous. Si la chance a été au rendez-vous, la mi-octobre est en effet le moment de griller les premières châtaignes. A moins d'attendre novembre et les professionnels du marron rôti...

L'arbre nourricier

L'histoire du châtaignier est liée si étroitement au destin des hommes que, dans certaines régions d'Europe méridionale, on a pu parler d'une véritable « civilisation du châtaignier ».

Avant l'introduction de la pomme de terre, la châtaigne a subvenu aux besoins des populations locales, leur évitant la famine, en l'absence parfois de toute autre ressource. Tant et si bien que le châtaignier fut baptisé « arbre à pain », titre qu'on lui réserve encore de nos jours, comme une marque suprême d'honneur, d'affection et de reconnaissance, pour services rendus.

On a du mal à imaginer aujourd'hui la symbiose entre cet arbre généreux et les sociétés humaines qui en dépendaient pour leur survie. Le don du châtaignier n'était pas, en effet, à sens unique : l'arbre a besoin de soins attentifs et constants, faute de quoi la production de fruits est compromise. Mais la peine des hommes était largement payée de retour : les châtaignes séchées se conservaient trois à quatre ans sans dommage. Broyées, elles donnaient de la farine, avec laquelle on confectionnait plutôt des galettes, car elle est peu panifiable. Servie à tous les repas et accommodée à toutes les sauces, la châtaigne nourrissait aussi les cochons, transformant indirectement l'arbre à pain en « arbre à viande ». Dans les Cévennes, la châtaigne séchée fut même élevée au rang de monnaie d'échange au XIX^e siècle. Le bois de l'arbre était employé pour se chauffer comme pour construire ou confectionner les objets de la vie courante, du berceau au cercueil. Les feuilles servaient de litière pour les animaux et on ne jetait pas même les bogues des fruits, récupérées pour le feu et le fumier.

Ci-contre :
exubérance
des châtons mâles
- Vallée du Sil
(Galice, Espagne)

En encadré :
deux bogues et deux
châtons mâles fanés



Vor'cial les marchand d'marron...

Chaque année, en même temps que les premiers frimas, nous revient une bonne odeur de marrons rôtis. Ce petit commerce, fréquent autrefois, a survécu, au contraire des marchands de noix ou de poires cuites, dans les rues et les marchés de Noël.

Vor'cial les marchand d'marron - Quand les arronge emè vont ... chantait, en 1901, le poète Emile Gérard. Mais les hirondelles étaient déjà parties depuis belle lurette lorsque débarquaient les marchands de marrons – en novembre, le plus souvent. L'association entre le départ des hirondelles et les châtaignes grillées est révélatrice : la culture wallonne populaire rangeait le marron rôti et ses délicieuses effluves dans les friandises saisonnières évoquant agréablement la ronde des saisons – l'hiver qui vient et revient, chaque année, avec une régularité rassurante, les grands froids qui rassemblent la famille au coin du feu, les fêtes de fin d'année, les bons repas... Les châtaignes, comme les noix, les figues, les oranges, les amandes et autres noisettes, étaient d'ailleurs une gâterie classique de Saint-Nicolas, fort prisée des enfants.

Les marchands de marrons, les hirondelles d'hiver, comme on les appelait à Paris, faisaient véritablement partie du folklore et leurs cris « Chauds, chauds les marrons ! », « Marrons tout boullants ! » avaient leurs variantes régionales.

À Binche, les gamins toujours espiègles réservaient, paraît-il, un tour à leur façon aux marchands de marrons. Au cri de « Marrons chauds, marrons tout boullants », on



s'entendait répondre : « Wîdant du tro cul du marchand ! ».

À Liège, les marchands s'installaient dans les « tape-culs », ces entrées de caves ouvertes à rue, souvent pas trop loin des cabarets. Emmittouffés dans leur *cote di mou-tone*, ils tisonnaient les braises en lançant de temps à autre leur cri de ralliement. Quand il faisait très froid, on ne résistait pas à la chaleur de leur foyer et on se rassemblait autour d'eux pour la conversation : la grillade de châtaignes pouvait devenir un plaisir convivial, même si l'on se contentait d'en renifler l'odeur !



Vor'cial les marchand d'marron...

Aux délices de la châtaigne

Qu'est-ce qu'un sécadou ? Ce petit édifice carré ou circulaire, encore appelé « cliède » ou « cliédié » en Ardèche et dressé à l'écart des maisons servait autrefois, dans le Cantal, à faire sécher les châtaignes. Ramassées en automne, les châtaignes se conservent difficilement au-delà de Noël : on les entassait donc dans le sécadou sur un plafond à claire-voie. Au rez-de-chaussée, on entretenait pendant 15 à 20 jours un feu de souches sans flammes mais très fumeux. La fumée séchait les châtaignes avant de s'échapper par les trous du toit. Les châtaignes déshydratées, dures comme des cailloux, se conservaient, paraît-il, 3 ou 4 ans. Il fallait 24 heures pour les réhydrater dans un bol d'eau (ou de lait), mais on pouvait aussi les broyer en farine ou les consommer en soupe.

La châtaigne est très énergétique (180Kcal/100g), mais ses sucres lents en font un complément intéressant pour les sportifs. Elle contient quelque 38% de glucides, constitués pour 2/3 d'amidon et pour le tiers restant de saccharose, ce qui lui donne son goût sucré.

Elle renferme des protéines assez semblables à celles des légumes secs et elle est plus riche en sels minéraux (potassium, phosphore, magnésium et calcium) que les céréales. En plus des oligo-éléments (fer, manganèse, cuivre), on y trouve une grande quantité de fibres et de vitamines C – 75 mg/100 g, autant que le citron ! – que l'on peut préserver en cuisant la châtaigne avec sa peau.

Les lipides sont en quantité négligeable. Le gluten est totalement absent du fruit : ce n'est pas sans intérêt pour les malades coélaques. L'absence de gluten explique les difficultés de panification de la farine de châtaigne, mais cette dernière peut être employée en pâtisserie.



La plonger 3 minutes dans de l'eau bouillante arrosée d'une cuillerée d'huile. Passer brièvement sous l'eau froide et décortiquer. Faire cuire ensuite selon la recette choisie.

Si on ne souhaite pas utiliser les châtaignes fraîches ou les châtaignons à réhydrater, on trouvera dans le commerce des marrons en conserve ou sous vide, qui accompagnent avantagement volailles et viandes. On pourra aussi les préparer en soupe, en purée ou « en tapenade », pour les apéritifs : les châtaignes sont écrasées, salées, poivrées et arrosées d'huile d'olive.

La farine de châtaigne, préparée à base de châtaignons séchés, est employée essentiellement en pâtisserie, pour remplacer partiellement la farine de blé.

La châtaigne se décline aussi en confitures et crèmes, pour les plats compliqués, ou pour les desserts.

La façon la plus simple de manger des châtaignes est de les griller. Attention cependant à ne pas oublier d'inciser le péricarpe avant l'opération, sinon elles éclateront.

Si le prix des marrons glacés est aussi élevé, c'est que cette préparation haut de gamme demande beaucoup de temps et de savoir-faire... Les châtaignes entières sont passées pendant plusieurs jours dans des bains de sucre successifs et très courts, jusqu'à ce que le marron soit bien imprégné jusqu'au cœur. Mais les marrons sont fragiles et le plus difficile est de ne pas les casser pendant les opérations...

Le châtaignier d'Esculape

Depuis l'Antiquité, on reconnaît au châtaignier un pouvoir astringent. En cause, la forte teneur en tanin, en particulier dans l'écorce et dans le tan (végément rouge-brun entourant le fruit). D'après Pline l'Ancien, les châtaignes « arrêtent puissamment les flux de l'estomac et du ventre », autrement dit la diarrhée. On conseillait apparemment une décoction de tan. La châtaigne, très nourrissante, était recommandée aux convalescents comme reconstituant. Pline estimait d'ailleurs que, consommés à volonté, elle donnait de l'embonpoint, ce qui n'est pas absolument faux, étant donné sa teneur en calories. On supposait aussi les châtaignes efficaces contre l'hémoptysie : le bouillon de châtaignes séchées était donc administré sans retenue aux tuberculeux.

On prenait autrefois du châtaignier pour épurer le sang. L'écrivain anglais John Evelyn (1620-1706) prétendait que la consommation des fruits donnait un joli teint aux femmes. Il n'en coûte que d'essayer, mais si on compte faire un régime intensif aux châtaignes, on se trouvera peut-être contraint de choisir entre un joli teint et quelques kilos en plus...

L'infusion de feuilles lutte victorieusement contre les toux persistantes, les catarrhes et les coqueluches, surtout si on l'adoucit de miel : 2 cuillères à café de feuilles préalablement séchées, qu'on laissera infuser une dizaine de minutes, et qu'on prendra deux ou trois fois par jour en fonction de la virulence du mal. Pour ceux que les tisanes ne tentent pas, on peut aussi faire macérer les feuilles dans de l'eau de vie et consommer avec la modération qu'il sied. Comme la châtaigne est riche en sels minéraux et en vitamines et, de plus, facile à digérer, elle peut effectivement être consommée avec profit par les convalescents.

La petite verole était jadis une maladie redoutée. Si on avait la chance d'en réchapper (la forme bénigne n'était pas mortelle), on pouvait en garder « un visage comme une poêle à marrons », c'est-à-dire un visage grêlé de petits trous...
Peur esthétique...

Dans la Bretagne paysanne du début XIX^e siècle, on croyait, semble-t-il, en une création dualiste. Dieu avait créé le châtaignier, Le Diable avait tenté de l'imiter mais n'avait réussi qu'à faire... le marronnier.

Dans bien des régions d'Europe, on portait sur soi des châtaignes comme remède contre les douleurs, en particulier les rhumatismes. En Wallonie, l'habitude était plutôt aux marrons d'Inde, semble-t-il. Mettre dans sa poche un (ou trois) marrons d'Inde était une bonne prévention. En cas d'attaque, on les recommandait en cataplasmes.

Les propriétés astringentes du châtaignier paraissent avoir échappé à la médecine populaire wallonne : on trouve fort peu de remèdes à base de châtaignier. Néanmoins, dans la région hutoise, l'écorce de notre arbre (cascogné) aurait été employée pour « arrêter les flueurs blanches des femmes » !



La châtaigne funéraire

Dans maintes régions de France et d'Italie,

la châtaigne était liée au culte des morts. La coutume de manger des marrons grillés le jour de la Toussaint ou le jour des Morts était répandue dans l'Albret, la Vienne, la Toscane et le Piémont.

A Marseille, on en glissait quelques-uns sous l'oreiller ces soirées-là pour prévenir la visite de revenants mal intentionnés.

En effet, les morts étaient censés venir se restaurer dans les maisons : en Piémont et dans la Gironde, on disposait donc, à tout hasard, des châtaignes grillées à leur intention. Selon une habitude piémontaise et vénitienne, les femmes pauvres endossaient pour l'occasion le rôle des âmes en Purgatoire, se rendaient aussi la nuit sous les fenêtres pour mendier des châtaignes.



Abri de jardin.
La charpente et
les bardeaux sont
en châtaignier.

Le bois de châtaignier : usages d'hier et d'aujourd'hui

Fidèle à son image d'arbre généreux, le châtaignier a toujours prêté son bois aux usages les plus divers. La mode du rustique et la volonté de plus en plus répandue d'utiliser des bois indigènes font redécouvrir des qualités longtemps oubliées.

Le châtaignier n'est pas – comme on le dit souvent – imputrescible, mais sa faible porosité, son imperméabilité et sa richesse en tanins lui confèrent une grande résistance à la pourriture et le dispensent de traitements chimiques préventifs. Ces avantages le font préférer pour les utilisations en extérieur, ou en contact régulier avec l'eau ou l'humidité : meubles et abris de jardin, barrières, pieux, clôtures, bardeaux de toit, pièces de futailles... Sa grande aptitude à se fendre est connue depuis l'Antiquité : avec les rejets de souche, on fabrique des piquets, tuteurs, échelas et treilles, mais aussi des tonneaux, des cercles de barriques et des objets de vannerie en tous genres. Léger et solide, le châtaignier convient pour la confection d'outils agricoles, auges, mangeoires, échelles ou sabots...

Si les grandes charpentes sont assez rarement en châtaignier, car c'est un bois trop souple et sa portance est moins grande que celle du chêne, on peut le trouver dans les chevrons et les voliges. On l'utilise plus volontiers en menuiserie et ébénisterie (meubles, cuisines...) et pour les parquets, lambris et planchers rustiques où ses larges dessins font merveille, et qui connaissent aujourd'hui un regain d'intérêt.



Une jolie teinte...

Dans la première moitié du XIXe siècle, le châtaignier fut utilisé dans l'industrie d'extraction des tanins, surtout en Angleterre et en Allemagne. Une bonne partie de la vieille châtaigneraie européenne prit ainsi le chemin des usines, contre monnaie sonnante et rébuchante, occasionnant des pertes considérables. Aujourd'hui, la filière est presque complètement abandonnée au profit des substances tanantes d'origine chimique.

Enfin, le châtaignier est un bois de chauffe d'assez bonne qualité, à utiliser impérativement en foyer fermé car il éclate et projette des escarbilles. Quant à sa faculté d'éloigner les araignées – si tant est qu'on ait besoin d'éloigner les araignées – elle tient surtout à la présence du tanin qui, en décourageant la plupart des insectes et des larves d'attaquer le bois, éloigne du même coup les prédateurs qui font ordinairement la pitance des araignées. Le chêne a d'ailleurs des propriétés analogues...

Le mot « castagnettes » est emprunté à l'espagnol *castañetas*, diminutif de *castaña* (châtaigne), probablement à cause de la forme et de la couleur de ce petit instrument de musique, quelquefois fabriqué en bois de châtaignier.



Une clôture en châtaignier a une durée de vie de quelque vingt ans en moyenne et s'intègre parfaitement dans le paysage.

Gaufres de randonnée à la farine de châtaigne

- 500 g de farine de châtaigne
- 500 g de farine demi-complète
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre fin
- 250 g de sucre perlé
- 200 g de raisins secs
- 8 œufs moyens
- 40 g de levure fraîche
- 1 pincée de sel

- Délayer la levure dans un bol avec un peu d'eau tiède, une pincée de sucre fin; couvrir.
- Faire fondre le beurre
- Casser les œufs, les mélanger au sucre fin.
- Ajouter à la farine, le beurre refroidi, les œufs, le sucre fin et la levure.
- Laisser lever 1 heure.
- Faire des petits pâtons; y mettre 10 raisins secs et quelques grains de sucre perlé; les enfirmer légèrement si nécessaire.
- Ranger les pâtons dans un plat, couvrir d'un drap et laisser-lever à nouveau pendant 1 heure.
- Faire chauffer le fer et cuire les gaufres.

Françoise Lorez, Education-Environnement



SITE IT : <http://www.chataigne-de-pays.com/> ;
150 recettes cévenoles et périgourdines avec la châtaigne, de l'apéritif au dessert.

Beaucoup de châtaigniers remarquables de Wallonie se trouvent dans des propriétés privées. On peut néanmoins admirer le champion de Fernelmont (Château de Franc-Waret) aux 9 mètres de

tour, et la splendide allée menant au château de

Belle Maison (Marchin), dont certains sujets comptent parmi les géants de Wallonie, avec plus de 6 mètres de circonférence. Le Parc de **Mariemont** (Manago) et La Châtaigneraie d'**Argenteau** (Visé)

abritent également de magnifiques châtaigniers ! Pour les amateurs d'arbres à histoires, il faut avoir vu les 3 châtaigniers de la ferme

d'**Hougoumont** (Braine-L'Alleud), aujourd'hui morts, mais toujours sur pied, qui furent témoins d'un sanglant épisode des guerres de Napoléon...

La Semaine de l'Arbre de la Sainte-Catherine est organisée par le

Ministère de la Région wallonne Division Nature et Forêts

Éditeur responsable : Jean-Cláude Gobreaux, Direction Générale des Ressources Naturelles et de l'Environnement, Ministère de la Région wallonne, Avenue Prince de Liège, 15 - 5100 Jambes
Pour obtenir cette brochure, N° vert : 0800/11 901



Réalisation de la brochure :

Education Environnement

Association sans but lucratif
Institut de Botanique Liège
Sart-Tilman B-4000 Liège
☎ 04 366 38 57 ☉ 04 366 29 24
E-mail : info@education-environnement.be
<http://www.education-environnement.be>

Textes : Murielle DEGRAEN
Dessins et mise en page : Anne BATTEUX
Dessins humoristiques : Thierry SCHOMMERS
Photos : Serge FETTER
Couverture : André BUZIN

Imprimé sur papier recyclé blanchi sans chlore

2002

Nous tenons à remercier Mélanie Anne Desobry et Jeanne de Colvaert et Messieurs Jean-Cláude Gobreaux, Pascal Colombe, Vincent Desobry, Philippe de Wauters, Serge Fetter, Jean-Cláude Gobreaux, Yves Hoyot, David Hymérechis, Roger Poinis (amateur d'Arbres), Xavier Sigularet, Benjamin Stassen, Monsieur et Madame Delhez ainsi que tous les lecteurs. L'Education-Environnement est soutenu par les Ministères de la Communauté française (Science de l'Education permanente) et de la Région Wallonne pour l'impression (projet bruno N° 30512).