

Fête de la Châtaigne

Dossier de
PRESSE

10 ème édition



Samedi 2 novembre

Dimanche 3 novembre 2013

Bourg de Bigorre
(Les Baronnies-65)



Avant propos

Les Baronnies se situent au sud d'un axe Bagnères de Bigorre – Lannemezan, à environ 30 kms de Tarbes (sortie autoroute A64 Tournay ou Capvern).

Ce territoire de piémont, est une région d'élevage, connue pour ses paysages préservés et ses sites remarquables que sont, **l'abbaye de l'Escaladieu, le château de Mauvezin ou bien encore les gouffres d'Esparros et de Labastide.**

Les Baronnies, sont aussi le berceau du **Porc Noir de Bigorre** (porc gascon) dont le savoureux jambon régale les gourmets de France et d'ailleurs.

La **fête de la Châtaigne** s'y déroule maintenant depuis **10 ans** et s'inscrit dans une **démarche de conservation du patrimoine végétal et paysager et du maintien de l'activité agricole par la diversification.**

Pour fêter son 10^{ème} anniversaire, la Fête de la Châtaigne
se déroulera cette année sur 2 jours
le samedi 2 novembre et le dimanche 3 novembre

Faites comme les 1 500 visiteurs qui nous rendent visite à l'occasion de cette manifestation,
réservez votre week-end

Fête de la châtaigne – Samedi 2 novembre et Dimanche 3 novembre 2013
Bourg de Bigorre – Baronnies - Hautes Pyrénées



Les temps forts de la 10^{ème} édition

Samedi 2 novembre :

A compter de 20h30

Veillée châtaigne et café théâtre

La compagnie **Bug'Art** vous proposera une suite de « scenettes » appelées **Loufoquerie**

Entrée libre, tarif : libre (au chapeau)

Les organisateurs proposeront à la vente
« châtaignes grillées et bourret »
(à boire avec modération)

Dimanche 3 novembre

Dès **10 heures** : **ouverture du marché** de producteurs
et de produits artisanaux,

Mise en place des **ateliers greffage, confection de
paniers...**

Animations pour les enfants proposées par
l'association « Brin de Planète »

Expositions : **châtaignes, pommes, champignons**
Exposition/atelier : **la haie champêtre** animée par
« arbres et paysages 65 ».

11H45 : remise **symbolique d'un châtaignier** aux
enfants des Baronnies nés en 2013,

12H00 : apéritif animé par « **Eths canthaires
d'Esparros** » - **repas fermier** (sur place ou chez nos
partenaires)

14h30 : **visite d'une châtaigneraie réhabilitée,**
visite du Moulin de la Ribère (Mauvezin),
atelier caractérisation du fruit.

Ateliers et visites gratuits

***Fête de la châtaigne – Samedi 2 novembre et Dimanche 3 novembre 2013
Bourg de Bigorre – Baronnies - Hautes Pyrénées***



Nouveautés :

Bois / Energie :

Dans la continuité des actions présentées en 2011 et 2012 sur la **valorisation de la forêt paysanne**, nous vous proposons de vous présenter **l'unité de chauffage au bois** de la MARPA (maison de retraite). Cette unité comprend un silo de stockage et une chaudière de 70 kW.

Gâteau à la broche :

La **Confrérie du Gâteau à la broche** confectionnera sur place un gâteau géant cuit au feu de bois (à ne pas manquer).

Le **Conservatoire botanique national des Pyrénées** proposera

une animation sur **la révégétalisation des espaces montagnards**. Cette démarche, à l'instar de ce qui se fait sur la châtaigne, s'inscrit dans le cadre d'une action de conservation du patrimoine végétal, les essences utilisées pour ces chantiers étant des essences autochtones.



Les producteurs

Depuis la 1^{ère} édition, il est demandé aux producteurs qui participent au marché gourmand, (pour la plupart originaire des Baronnies), de proposer leurs produits lors du repas de midi et de les marier avec la reine du jour, la châtaigne.

Au menu : soupe à la châtaigne, charcuterie, viande grillée pomme-châtaigne, pâté végétal, confiture, fromage.

Ce repas se déroulera à la salle des fêtes de Bourg de Bigorre

Les restaurateurs :

Il sera aussi possible de se restaurer chez nos partenaires, à savoir :

- **Chez Fourcade** – Bourg de Bigorre – 05-62-39-05-01 (menu châtaigne)
- **L'auberge de l'Arros** – Mauvezin – 05-62-39-05-05 (menu habituel)
- **Bistrot des Baronnies** - Bourg de Bigorre – 05-62-39-61-84 (menu châtaigne)

***Fête de la châtaigne – Samedi 2 novembre et Dimanche 3 novembre 2013
Bourg de Bigorre – Baronnies - Hautes Pyrénées***

Côté pratique

Comment accéder à Bourg de Bigorre :

Par la route :

A 64 SORTIE Tournay

direction Lannemezan-Abbaye de l'Escaladieu
gouffre d'Esparros

A 64 SORTIE Capvern

direction Capvern village - Abbaye de l'Escaladieu
gouffre d'Esparros

Par train : Gare de Lannemezan + autocars

Par avion : **Aéroport** Tarbes-Lourdes-Pyrénées

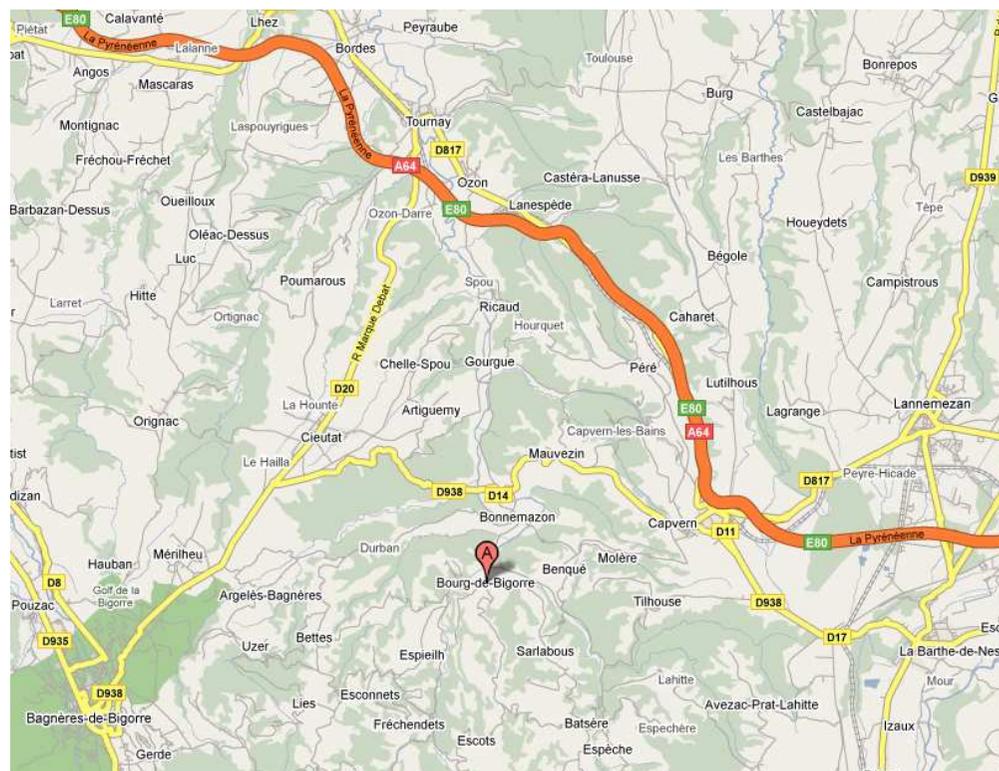
Où se loger dans les Baronnies :

Hôtel – restaurant – Chez Fourcade – Bourg de Bigorre – 05-62-39-05-01

Hôtel – restaurant – L'auberge de l'Arros – Mauvezin – 05-62-39-05-05

Gîtes de France des Hautes-Pyrénées - 05 62 34 31 50

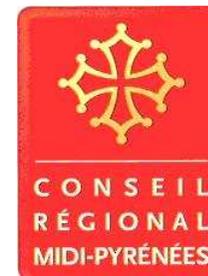
Mail : <http://www.gites-de-france-65.com/>



Les partenaires

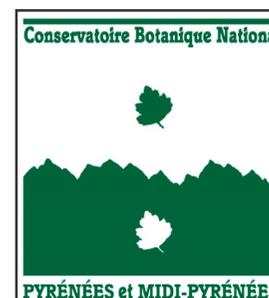
Partenaires financiers institutionnels :

- Communauté de Communes des Baronnies
- Union Européenne (FEDER)
- Conseil Régional de Midi Pyrénées
- Conseil Général des Hautes-Pyrénées



Partenaires techniques :

- Conservatoire Botanique National des Pyrénées
- Association « arbres et Paysages 65 »
- Association châtaigneraie conservatoire de Rignac (12)
- Chambre d'Agriculture 65



*Fête de la châtaigne – Samedi 2 novembre et Dimanche 3 novembre 2013
Bourg de Bigorre – Baronnies - Hautes Pyrénées*

Organisateurs

L'Association « le renouveau de la châtaigne en Hautes-Pyrénées »,

<http://www.chataignedespyrenees.com/>

Le GVA des Baronnies,

Le syndicat d'initiatives des Baronnies



Contact Presse

Stéphane ARTIGUES, animateur du programme, se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées

20 place du foirail

65917 TARBES Cedex 9 – Tel : 05-62-34-66-74 / Portable : 06-78-00-34-26

ou

Dominique Dervaux – Syndicat d'Initiatives des Baronnies

05-62-35-74-59

E mail : s.artigues@hautes-pyrenees.chambagri.fr

***Fête de la châtaigne – Samedi 2 novembre et Dimanche 3 novembre 2013
Bourg de Bigorre – Baronnies - Hautes Pyrénées***