



**CONFRERIE DU CHATAIGNIER, DE LA CHATAIGNE ET
DU CHAMPIGNON
24550 VILLEFRANCHE DU PERIGORD**

Présentation de la Confrérie



La Confrérie du Châtaignier, de la Châtaigne et du Champignon de Villefranche du Périgord est une association de type Loi 1901, créée le 19 octobre 1991, par décision de la Maison du Châtaignier, Marrons et Champignons de Villefranche du Périgord pour appuyer son action en faveur du renom du Châtaignier, de la Châtaigne et du Champignon.

Son siège social est situé à la Maison de la châtaigne (écomusée de Villefranche du Périgord), rue Notre Dame, 24550 Villefranche du Périgord.

EXTRAIT DES STATUTS DE LA CONFRERIE

Article 2 : La confrérie est chargée :

- 1) de susciter les manifestations qui pourraient exalter la réputation du Châtaignier, de la Châtaigne et du Champignon en s'inspirant des privilèges et des traditions locales, nationales et européennes,
- 2) de contribuer à la recherche et au maintien des usages qui ont fait la valeur de ces produits, de rechercher de nouvelles utilisations, d'accorder des mentions particulières aux produits qu'elle en jugera dignes,
- 3) d'organiser ou de participer à toutes les manifestations susceptibles de faire connaître et apprécier ces produits,
- 4) de collaborer, par tous les moyens appropriés, avec les différents groupements reconnus pour célébrer le culte du Châtaignier, de la Châtaigne et du Champignon.

La Confrérie est composée d'un Grand Conseil, de Conseillers et de Membres qui sont tous intronisés lors du chapitre annuel.

Actuellement, elle compte une centaine de membres, plus ou moins actifs.

Le Grand Conseil est composé de huit membres ayant les dénominations suivantes :

- pour son Président : le Grand Maître
- pour les vice-présidents : le Héraut (qui proclame les résultats et les décisions du Grand Conseil) et le Sénéchal (gardien du respect des statuts et des règlements)
- pour son secrétaire : le Grand Chancelier
- pour son trésorier : le Grand Argentier
- pour ses trois autres membres : les Grands Conseillers.

Les contacts pour 2026 sont :

Grand Maître : Martine Amiguet 237, impasse de Marou
24550 Villefranche du Périgord Tel. 05 53 29 49 50 ou 06 07 70 97 21

email : lacabanemarou@orange.fr

Héraut : François Martins

Sénéchal : Claude Dauriac

Grand Argentier : Yves Amiguet

Le chapitre annuel d'intronisations a lieu le 3^e dimanche d'octobre à Villefranche du Périgord.

Lors de son chapitre, la Confrérie de la Châtaigne invite les autres Confréries de la région ou de plus loin, organise un défilé de ces confréries dans les rues de la bastide de Villefranche du Périgord. Puis le chapitre se tient place de la halle : plusieurs personnes « méritantes » sont intronisées, selon leur action en faveur du châtaignier, de la châtaigne ou du champignon. Vient ensuite le temps du repas convivial autour de bons produits authentiques, comme l'omelette aux cèpes et les châtaignes grillées.

L'autre action principale de la Confrérie consiste à se déplacer à l'invitation d'autres confréries et à promouvoir ainsi l'image du châtaignier, de la châtaigne et du champignon.

En effet, le châtaignier peut être exploité comme arbre à bois (fabrication de parquets et lambris, planches, feuillards...) ou comme arbre à fruits (récolte des châtaignes, transformation des fruits en confitures, crèmes, soupes, marrons grillés ou glacés...). Enfin, dans les bois de châtaigniers ou dans les châtaigneraies, on trouve des champignons (cèpes bien sûr, mais aussi girolles, chanterelles, pieds de mouton, lactaires, oronges, lépiotes, trompettes de la mort et autres...).

En 2007, la Confrérie du Châtaignier, de la Châtaigne et du Champignon de Villefranche du Périgord a eu le plaisir et la joie de parrainer la création de deux nouvelles confréries : la Confrérie du Vin de Domme à Florimont-Gaumier (24) et la Confrérie des Castanhaires de Collobrières (83).

Parmi les déplacements réalisés, citons par exemple : la fête de la fraise de Vergt (24), le chapitre du Chabrol en pays de Montaigne (24), la foire aux vins de Domme, la fête du marron à Evisa en Corse, les foires à la châtaigne de Mourjou (15) et de Redon (35), la foire de la Sainte Catherine de Montignac (24), la fête de la noix de Nailhac (24), la fête du piment à Espelette (64)...



**CONFRERIE DU CHATAIGNIER, DE LA CHATAIGNE ET
DU CHAMPIGNON
RUE NOTRE DAME
24550 VILLEFRANCHE DU PERIGORD**

Notre idée recette (qui associe champignon et châtaignes)

Cèpe rôti aux châtaignes

Préparation : 10 minutes (sans les châtaignes)

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients : 1 très gros cèpe à pleine maturité, 400 gr de châtaignes, 20 cl d'huile d'arachide, sel, poivre, ail, persil.

Recette pour 4 à 5 personnes (selon la grosseur du cèpe).

Préparer des châtaignes grillées ou bouillies auxquelles on aura pris soin d'ôter la 2^{ème} peau intérieure et réserver.

Badigeonner d'huile un plat à four rond, y placer le chapeau du cèpe, tubes au-dessus, l'arroser d'un peu d'huile. Placer au four chauffé à 200° et le cuire environ 45 minutes, en surveillant afin qu'il ne se dessèche pas. Dix minutes avant la fin de la cuisson, placer les châtaignes en couronne qui a rétréci, saler, poivrer.

Préparer à part un hachis avec le pied du cèpe, le faire frire, ajouter à la fin l'ail pilé et le persil coupé fin.

Au sortir du cèpe du four, ajouter le hachis sur le cèpe : la chair du chapeau est moelleuse, le « foin » fondant, le hachis croquant.

Détailler comme une tarte en quartiers pour chaque convive.

(Recette inspirée d'une recette de Cécile Lemoine, livre « Je ramasse et je cuisine les champignons », Editions Ouest-France.)

