



CHATAIGNES et VIN BOURRU

Samedi 29 octobre 2011

Le MAS DU ROUYRE et SLOW FOOD Terrasses du Haut Languedoc vous invitent à célébrer la fin des vendanges et la dégustation des châtaignes, le produit local par excellence de notre région.

The MAS DU ROUYRE and SLOW FOOD Terrasses du Haut-Languedoc invite you to celebrate the end of the wine harvest and a tasting of chestnuts, the local product « par excellence » of our region.

Nous vous proposons de démarrer la journée par un repas pique-nique partagé au Château de Colombières, qui sera suivi d'un atelier « Gâteau de Châtaignes ».

We suggest starting the day with a shared picnic at the Château de Colombières which will be followed by a workshop on making « Chestnut Cake ».

Nous nous rendons ensuite au Mas du Rouyre où Yannick PORRAS nous accueillera pour nous faire déguster son vin bourru accompagné de châtaignes grillées et de gâteau de marrons. On pourra aussi y découvrir les excellents vins de son domaine.

Then we will go to the Mas du Rouyre where Yannick PORRAS will welcome us to taste his « vin bourru », grilled chestnuts and chestnut cake. You could also discover the excellent wines of his property.

Cette soirée sera animée musicalement par Hélène BESSIERES et son accordéon, et Pascale THERON à la flûte.

Hélène BESSIERES will play for us on her acordion and Pascale THERON with her flute.

Programme :

12.00 Rendez-Vous au Château de Colombières-s/Orb /*Meet at the Château de Colombières*
14.00 Atelier « Gâteau de Châtaignes »/*Workshop « Chestnut Cake »*
17.00 Vin bourru au Mas du Rouyre/ *« vin bourru » at the Mas de Rouyre*

Participation :

15 euros pour la journée complète/*for the whole day*
8 euros pour l'atelier seul/*for the workshop alone*
7 euros pour la dégustation au Mas du Rouyre/*for the wine tasting at the Mas du Rouyre*

LA CHATAIGNE/*THE CHESTNUT*

La châtaigne est le fruit comestible du châtaignier. Le marron est celui de l'arbre greffé, à ne pas confondre avec le marron d'Inde, variante toxique. Il existe une infinie variété de ce fruit donnant lieu à des spécialités culinaires, la crème de marrons et les marrons glacés en étant les plus appréciées.

The chestnut is the edible fruit of the chestnut tree. The marron is that of the grafted tree, not to be confused with the horse chestnut from India which is poisonous. There is an infinite variety of this fruit which provides culinary specialties, « crème de marrons » and « marrons glacés » being the most famous.

La châtaigne est pauvre en matière grasse et très pauvre en cholestérol et sodium. C'est une bonne source de manganèse. La farine de châtaignes contient plus de 75 % de glucides, ce qui en fait un aliment très énergétique.

The chestnut is slow in fat and very low in cholesterol and sodium. It is good source of manganese. Chestnut flour contains more than 75% de glucides, making for a very energising food.

La châtaigne fût longtemps la base de l'alimentation humaine en particulier dans notre région. Elle servait également à l'alimentation des porcs. Chaque mas avait son « secadou », petit bâtiment annexe à l'habitation destiné au séchage.

The chestnut was for many years the foundation of human nutrition in particular in our region. It was also used to feed pigs. Each farm had its « secadou », a small building attached to the house to dry the chestnuts.

LE VIN BOURRU

Le vin bourru est le premier vin que l'on obtient lors des premiers soutirages. Ce vin nouveau à l'aspect trouble a une conservation limitée.

The « vin bourru » is the first juice obtained after drawing off. This new wine which is cloudy keeps for a very short time.

Cette dégustation était célébrée traditionnellement début novembre pour la Saint-Martin (11 novembre) lors d'une veillée accompagnée de châtaignes grillées et de fruits secs. La coutume est perpétuée encore dans certains villages.

This tasting was traditionally celebrated in the beginning of November (St-Martin Day) in the evening accompanied by grilled chestnuts and dried fruits. This custom still continues in certain villages.

A lire: « Le Vin Bourru » de Jean-Claude Carrière, l'écrivain et scénariste bien connu, né à Colombières-s/Orb. Ce livre évoque les souvenirs de l'auteur, ceux d'une époque révolue au gré d'un vin bourru dans un Languedoc rural et quotidien où ses grands-parents parlaient patois occitan.

For reading: « Le Vin Bourru » by Jean-Claude Carrière, the well known writer and scriptwriter, born in Colombières-s/Orb. This book recalls the memories of the author of a bygone age of « vin bourru » and daily life in rural Languedoc where his grandparents spoke the occitan patois.

Château de Colombières : 60, Allées du Château – 34 390 Colombières-s/Orb
Mas du Rouyre : Yannick PORAS – 34390 Saint-Martin-de-L'Arçon

elisabeth.besle@nordnet.fr
elisabeth.besle@laposte.net
15/10/11