

## Journée du terroir : la crème de marrons à l'honneur

Tradition des régions castanéicoles, la crème de marrons était à l'honneur pour la 21<sup>e</sup> édition de la Fête du Terroir dimanche 31 octobre à Villefort. Pour ce huitième concours perturbé par le mauvais temps, 14 pots en catégorie professionnelle (confiture commercialisée) et 14 pots chez les amateurs étaient confiés à deux jurys constitués essentiellement par des membres de Confréries voisines de l'Ardèche, du Gard et de la Lozère. À l'issue d'un patient et minutieux travail de notation selon quatre critères et d'une délibération finale, les jurys donnaient les résultats deux heures plus tard. Le cru 2010 était dans la lignée de la production de marrons cette année, les dégustations révélaient des échantillons de qualité. La remise des diplômes (Pelous d'or, d'argent et de bronze) et des récompenses a donné lieu à une petite cérémonie qui a précédé les intronisations de la Confrérie de la Peyroulade. En catégorie professionnelle, on notera pour la première fois la présence dans le palmarès d'un producteur des Alpes de Hautes Provence : Oustal de Caoune Nivoliers 485150 Hures-La-Parade; Gérard Burchéri Redortiers 04 150 Banon; Ferme de l'Esquirol Fabien Leszczynski 07140 Sainte Marguerite Lafigère; Nadia Vidal Le Charbonnier 48160 Le Collet-de-Dèze. En catégorie amateurs, c'est une villefortaise Nicole Combes qui s'est imposée pour sa première participation: Combes Nicole 48800 Villefort;



Éric Maurin 48800 Villefort; Lioure Jacques 30450 Pontails; Marc Plossard 07 Chambonas; Jocelyne Martin 48800 Villefort. Félicitations à tous les participants de cette 8<sup>e</sup> édition et rendez-vous en 2011 pour un concours encore plus relevé avec peut-être quelques innovations et on l'espère plein de nouveaux candidats soucieux de montrer la qualité de leur savoir faire.