



Ce moulin aux meules de granit date de la dernière guerre : il existait alors un marché noir autour de la farine de "l'arbre à pain".

La châtaigne, un don du ciel

On la croit ordinaire, et pourtant la châtaigne se prête à des recettes goûteuses et originales. On la pense invincible, et cependant le généreux châtaignier est un arbre qui nécessite plus que des soins : de l'amour...

L'histoire de Camille et de Serge Vigouroux est liée à celle de leur magnifique châtaigneraie. Serge y est né.

Son père et son grand-père lui ont appris à aimer et à soigner les grands arbres, à les greffer en couronne pour qu'ils donnent de gros "marrons". Camille aime cuisiner, et dans sa tête les bonnes idées se bousculent. Ils refont le monde ensemble depuis quelques années, autour de la châtaigne.

Le châtaignier a toujours donné son bois sans compter : on en faisait jadis des meubles, paniers, outils, parquets. Avec le temps, on le dédaigna peu à peu, tout comme son fruit qui pourtant évita bien des famines. Aujourd'hui, on le redécouvre.

Serge affirme que le châtaignier est très sensible à la pollution et incapable de se défendre seul contre les éléments. Si le

vide se fait autour de lui, il meurt de solitude. Il lui faut être entouré, soigné. C'est un arbre sentimental... Un apiculteur a placé ses ruches en lisière de la châtaigneraie : en juin, l'abeille butinera des fleurs mâles, se couvrant du même coup de pollen, et, chemin faisant, le déposera dans des fleurs femelles, assurant l'avenir du fruit. À moins que, comme cette année, il ne pleuve trop et que l'eau ne lessive tout ce dur labeur de la petite gent ailée. Sous les grands arbres qui donnent leurs fruits à partir de l'âge de trente ans, des filets ont été déposés qui facilitent le travail de ramassage. Dans la région, les hautes coulemelles, les grollles et cépes de Bordeaux se sentent si bien chez eux qu'à Villefranche-du-Périgord il se tient tous les jours à 16 h un marché réservé aux producteurs dès que 350 à 400 kg de cépes ont été récoltés. Cet argent est un revenu

d'appoint pour les petits producteurs, un don de la nature qu'ils réinvestiront sans tarder dans des travaux à réaliser ou des achats difficiles à financer.

Les 10 hectares de la châtaigneraie donnent un fruit délicat et sucré et dont on fait ici de la farine grâce à un ancien moulin déniché par Serge. Camille confectionne de délicieux petits biscuits à la farine de châtaigne qu'elle fera déguster aux visiteurs et aux amis. Pour cette fille de garde forestier, le "pays des Bastides et des Cités médiévales" est encore trop méconnu, et il offre le plus beau du Périgord noir et pourpre. Au domaine de Rapatel, visites, dégustations, chambres d'hôtes et survols de la région en montgolfière sont autant de projets qui peu à peu voient le jour, tout simplement, autour d'un fruit retrouvé. ■