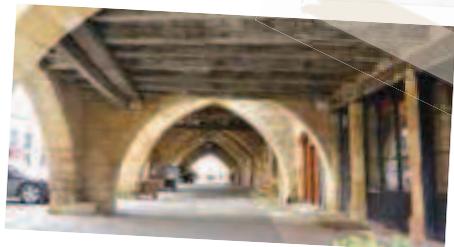


## Autour de la châtaigne à VILLEFRANCHE DU PÉRIGORD



Villefranche du Périgord est une jolie bastide du XIII<sup>ème</sup> siècle, au sud du Périgord.

Cette randonnée vous mènera autour de la bastide à travers les cultures et les bois de châtaignier, en passant par le « Domaine de Rapatel » spécialisé dans la culture et la transformation de ce fruit.



### À noter :

Distance : 12 km

**Balisage** : jaune  
Domaine de Rapatel-  
hors balisage

**Point de départ** :  
Aire de pique-nique  
proche mairie  
44.62928, 001.07968

Bastide de  
Villefranche  
du Périgord

Villefranche  
du Périgord

Maison de la  
châtaigne

Ref. carte  
H11

Domaine  
de Rapatel  
Castanéiculture

Bois de  
Châtaignier



### Les cadeaux de la forêt

La forêt périgourdine offre à la vue du promeneur automnal des châtaignes à foison, mais cache parfois des cèpes, champignons reconnus pour leur saveur spécifique. Le bolet tête noire se ramasse par centaines de kilos sur le canton de Villefranche du Périgord, où la halle du village héberge le plus vieux et le plus connu des marchés aux cèpes de France.

Téléchargez la fiche rando gratuite sur [rando.dordogne.fr](http://rando.dordogne.fr)

## Le « remarquable » de Saint Cernin

Un châtaignier remarquable très ancien est situé en forêt, au lieu-dit les Viarnois, sur la commune de Saint-Cernin de l'Herm. Ses dimensions sont impressionnantes : 9 m de circonférence à la base, plus de 25 m de haut. On évalue son âge à environ 300 ans... et il est encore fructifère !



## Bouillies ou grillées tout simplement !

Les châtaignes bouillies peuvent se transporter et se manger froides : il suffit pour cela de faire une entaille et d'aspirer la chair cuite du fruit qui aura été plongé entier pendant 45 minutes dans l'eau bouillante.

Les châtaignes grillées, elles, se consomment chaudes, de préférence près d'un feu de cheminée dans lequel on aura fait cuire les châtaignes entaillées et disposées dans une poêle à trous.



Les châtaignes du Périgord, pâte exquise, jaunissent et pétillent sous la cendre, envoyant, avec leur enveloppe brisée, une détonation joyeuse qui résonne comme un éclat de rire. »

*Fulbert Dumonteil, écrivain et critique gastronomique périgourdin de la « Belle Epoque »*



## Une reconnaissance de la châtaigne de Villefranche

Durant plusieurs siècles la châtaigne fut un des principaux aliments en Périgord, où elle remplaçait souvent le blé, ce qui a valu au châtaignier le surnom d'« arbre à pain du pauvre ». Villefranche du Périgord, est un haut lieu de production de châtaignes, produit emblématique de la région qu'il met à l'honneur lors de manifestations autour de ce fruit, mais également au menu de ses restaurants... C'est donc tout naturellement que Villefranche du Périgord est devenu « Site Remarquable du Goût » pour la châtaigne, label unique en Périgord.



Pensez à prévenir avant votre passage ! Contacts page 3