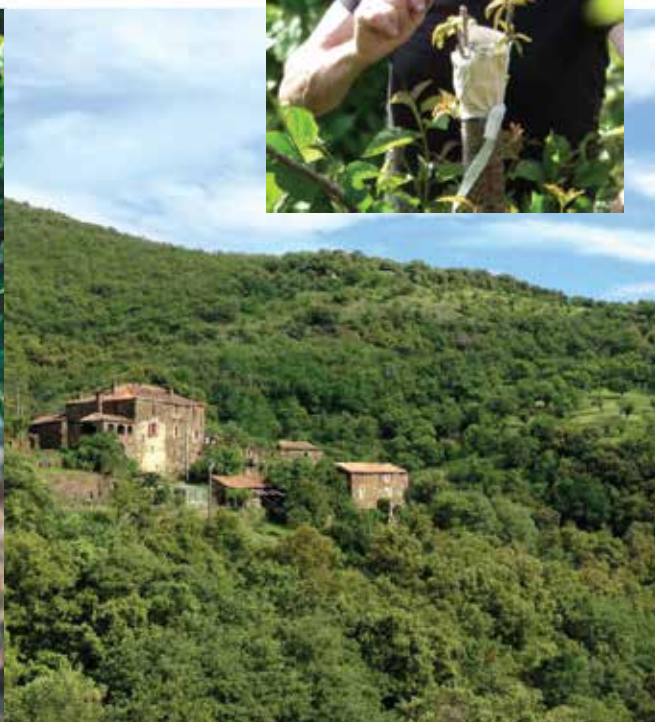


La châtaigne

sous toutes ses formes



**PRODUCTEUR -
TRANSFORMATEUR**
en Cévennes





Depuis 1975, je vis dans ce lieu merveilleux en Cévennes.

J'y ai créé cette petite ferme, en produisant et en transformant, moi-même, sur place, les produits de l'exploitation.

La différence entre marrons et châtaignes

Une châtaigneraie fruitière est un verger peuplé d'arbres greffés, espacés de 8 à 10 m. Au cours des siècles, certaines variétés se sont améliorées de plus en plus. Leurs peaux sont devenues moins épaisses, rentrant moins dans l'amande du fruit, lui transmettant moins de tanins.

Moins de tanins = chair plus douce, plus fine, plus sucrée, mais moins parfumée. Ce sont les variétés dites « marron ».



Vous aimez la crème de marron, la confiture de châtaignes, et les produits de la châtaigne en général.

Vous avez découvert mes produits directement à la ferme, ou peut être avez-vous déjà commandé par correspondance.

Mes produits sont toujours les mêmes, et le resteront.

Aujourd'hui nous subissons beaucoup moins les railleries des non convaincus de l'agriculture biologique. La biodynamie reste encore peu connue mais elle est et sera la suite logique de l'AB.

Vous trouverez dans les pages qui suivent, la description de toutes mes transformations que j'effectue toujours avec autant de plaisir et de passion.

Je souhaite que vous ayez encore envie de les apprécier, et ce sera avec plaisir que je vous accueillerai ou que je vous expédierai votre commande.





Moelleux au chocolat

Battre 410 gr de crème de marron, 3 œufs, 60 gr de sucre. Faire fondre au bain marie 80 gr de beurre et 100 gr de chocolat noir. Mélanger. Verser dans des moules individuels. Cuire 15 mn à 200°. Servir tiède



Confiture de châtaignes

Son coté rustique avec une petite granulosité, mais surtout sa grande présence en bouche, plairont aux amateurs de goûts forts.

N° 1 et 2

Crème de marrons nature

Finesse, douceur, nature. Légère, et très volatile, pour les amateurs de goûts légers.

N° 3 et 4

Crème de marrons avec morceaux de marrons glacés

En bouche c'est d'abord la crème nature, puis, au moment où le goût de marron va disparaître, le ou les morceaux de marrons glacés vont s'écraser entre la langue et le palais et prolonger ainsi les saveurs du marron.

N° 5 et 6

Crème de marrons aux confits d'oranges

Très confiseur. Si vous aimez les dualités en bouche, vous allez adorer. Excellente avec une boule de glace à la vanille et du chocolat noir fondu.

N° 7 et 8

Crème de marrons flambée au rhum

La même base de crème, flambée au rhum en fin de cuisson, ce qui provoque une réaction qui lui donne une finesse incomparable.

N° 9 et 10

Crème de marrons au praliné

Un petit peu de praliné noisette et nous voilà avec une friandise pour petits et grands.

N° 11 et 12

Les marrons au naturel

En apéritif, en salade, en accompagnement de viande, c'est un régal de finesse.

N° 13 et 14

Les marrons au sirop

Ce sont des marrons glacés, sans le glaçage...

Après le dernier bain de cuisson, au lieu de les glacer, je les pasteurise dans leur sirop. À déguster tel quel, ou saupoudrer de sucre glace et passer au four deux minutes pour obtenir des marrons glacés.

N° 15 et 16

Les coffrets découvertes

Un cadeau original qui fera toujours plaisir. Vous choisissez la composition parmi les pots ayant une astérisque sur le bon de commande.

N° 17

En apéritif, une pointe de chutney sur chaque morceau, sublimera encore plus cette délicate mise en bouche.



VOUS TROUVEREZ TOUS LES CONDITIONNEMENTS
SUR LE BON DE COMMANDE



Les châtaignes fraîches, la farine et les châtaignons



Les châtaignes fraîches

En fonction des années nous ne commercialisons les châtaignes et marrons que si la qualité est au rendez-vous.

N° 18

Les châtaignons

Ils sont garantis séchés en clède, à la fumée, dans la plus pure tradition. Ils n'auront jamais le goût de fumée, mais ce fumet incomparable de la clède. Pour la soupe de châtaignes ou accompagnement de viandes (volaille, porc, bœuf).

N° 19

Le séchage en clède (21 jours à un température douce) provoque un mûrissement accéléré qui transforme tous les amidons (60 %) que contient la châtaigne, en sucres lents.

La farine

Selon le principe de la vie où tout tourne, le moulin à meule, contrairement aux moulins à marteaux, va garder aux châtaignes sèches moulues toutes ses valeurs nutritives.

N° 20



Les châtaignes fraîches, la farine et les châtaignons

Les sablés

C'est une pâte sablée à 45% de farine de châtaigne. Ils accompagnent un thé, un café ou un chocolat mais se mangent aussi seuls ... Ou avec un entremet, une crème anglaise...

N° 21 et 22



Le petit déjeuner à la châtaigne

Création maison. La pâte à sablés est mise en petits morceaux qui sont enrobés de chocolat noir. Les éclats de noisettes viennent parfaire ce mélange irrésistible de trois fruits à coque. Aussi énergisant que délicieux.

N° 23



Tous les ingrédients (sucre, farine, chocolat, vanille, etc) sont AB. En conséquence, tous nos produits sont certifiés 100% AB.





La confiture de cerises

Confiture légère, mais le goût de noyau est bien présent car elle est cuite avec les noyaux, retirés en fin de cuisson

N° 24 et 25



La confiture de sureau

Fruit rouge, avec un petit goût acidulé et ce parfum très riche du sureau

N° 26 et 27



La confiture de fraise

Ma confiture de fraises, très grand mère, cuite sur plusieurs jours de façon à exalter le parfum des fraises.

N° 30

La gelée de framboise

Idéale avec de la brioche, et pour garnir toute sorte de pâtisseries.

N° 31

La confiture d'oranges douces

C'est le seul fruit qui n'est pas cultivé sur la propriété. Pour faire ma crème de marron à l'orange, j'achète des oranges que je confis. Pour ne pas perdre la gelée qui me reste, je prévois le double d'oranges et c'est pourquoi je vous propose cette confiture sans pareille.

N° 32 et 33

La confiture de figues

Les amateurs de figues apprécieront à travers ma confiture de figues, très peu sucrée (250 gr de sucre par kilo), le goût authentique de la figue. Vous le dites tous:

- « on a l'impression de manger une figue fraîche! »

N° 34 et 35



Tarte aux figues

Faire une pâte sablée, disposer les figues (un bocal); faire un appareil de deux œufs, 20 cl de crème fraîche, 50 gr de sucre; verser sur les figues , puis verser le jus des figues et cuire 35 mn à 200°.

Les figues au sirop

Les figues sont mises en bocal et pasteurisées : 100% pur fruit. Aucun sucre rajouté. Pour manger telles quelles ou pour faire une tarte: avec des figues fraîches une tarte est un peu sèche; avec nos figues en bocaux elle devient très moelleuse.

N° 36

Devant les problèmes du changement climatique, je me suis lancé dans la plantation de figuiers. Ces derniers offrent comme le châtaignier, beaucoup de variétés et donc beaucoup de transformations possibles.



C'est un petit jardin où nous faisons une grande partie de notre consommation personnelle. Nous cultivons plus d'oignons et de courges muscades pour vous proposer d'autres produits.

Idées gourmandes

Les forces variées des chutney et confitures d'oignons, proposés avec un assortiment de fromages doux et forts permettront un moment gastronomique en famille ou entre amis.

Ou, un trait de chutney doux sur une tranche de fromage de chèvre posé sur du pain, le tout passé au four....

Chutney fort d'oignons

Puissant, au vin rouge et à la grenadine, un chutney d'oignons des Cévennes. Convient avec du foie gras, les viandes, une salade, des pâtes, des petits pois, du riz, condiments pour les sauces, etc...

N° 37

Chutney doux d'oignons

Moitié moins de vin rouge = chutney doux; c'est un entre deux, entre la force du précédent et la douceur de la confiture.

N° 38

Confiture d'oignons

Et voici la fameuse confiture d'oignons des Cévennes. Pour les pizzas, les toast en apéritifs, en accompagnement de plats épicés, sur des fromages forts.

N° 39

Confiture d'oignons au miel

Et la même, mais au miel ...

N° 40

Les soupes et veloutés de courges aux châtaignes

Pour la soupe, les courges de muscade, les butternets, les châtaignons, sont mixés grossièrement. Pour le velouté le tout est finement mixé.

N° 41 et 42



Valbonne est un écrin. Il apparaît sur les cartes dès le 11ème siècle.

Ses quelques habitants actuels lui ont gardé son style le plus pur.

La balade à elle seule vaut le déplacement et nous vous offrirons une dégustation gratuite de nos produits.

Pour arriver à Valbonne n'allez surtout pas à st André de Majencoules village, mais suivez ce plan:



**LOCAL DE VENTE A LA FERME
ACCUEIL 365 JOURS PAR AN DE 11 H à 18 H**

Visite de la ferme
sur rendez vous:
pour les
particuliers ou
collectivités.
Propositions au cas
par cas (1h ou 3 h)

Vente aux
professionnels,
expéditions, tarif
sur demande.

Expédition pour
les particuliers
gratuite à partir de
50 euros.



*Ces véritables produits fermiers des Cévennes vont,
je le souhaite, vous surprendre
et vous enchanter.*

Michel Levesque

**Local de vente à la ferme
Accueil 365 jours par an de 11 h à 18 h**

Michel LEVESQUE Valbonne 30570 Saint André de Majencoules
tel: 04 67 82 46 43 mail: contact@fermedevalbonne.com