

Laurent et Anthony Buroni perpétuent la culture de la châtaigne

À Sampolo, Laurent et Anthony Buroni, respectivement 37 et 30 ans, ont renoué avec la tradition familiale de la culture de la châtaigne, comme leur père, leur grand-père, leur arrière-grand-père et sans doute leurs autres ascendants. Si bien que quatre des six autres producteurs du village leur sont apparentés.

Ils connaissent leurs limites mais sont aussi rapidement convaincus qu'ils n'ont pas le loisir de tergiverser, s'ils ne veulent pas que la tradition s'éteigne après le décès de leur père. *"On voulait continuer la tradition familiale et voir si on y arriverait"*, raconte Laurent.

Alors, les deux frères se lancent. Sans doute ont-ils appris en regardant et en écoutant leur père au séchoir. Mais de là à devenir eux-mêmes producteurs. *"On s'y intéressait un peu de loin. On connaissait sur le papier, de là à mettre en pratique"*, s'étonne Laurent.

Ils consacrent une bonne partie de leurs congés à mettre en œuvre leur projet. Pour le moment, ils cultivent une trentaine de châtaigniers à Sampolo et Palneca. Fin octobre, ils mettent à contribution parents et proches pour ramasser les châtaignes en quelques jours. Cette année, la récolte n'est malheureusement pas abondante. Ils ont apporté quelque 600 kilos au séchoir, à Sampolo. *"Normalement, pour une année correcte, nous aurions dû avoir le double"*, observe Laurent.

Trois semaines de tension

Construit en contrebas de la route départementale, le séchoir n'est pas très éloigné de la châtaigneraie familiale de Sampolo. Phase particulièrement délicate, le séchage dure de 18 à 21 jours.

Aussi les deux frères assurent-ils en permanence une garde vigilante, ensemble ou à tour de rôle selon leurs



Les deux frères dans la châtaigneraie familiale de Sampolo.

/PHOTO E.P.

contraintes personnelles. Il fait encore nuit lorsqu'ils arrivent au séchoir et le soleil est déjà couché bien longtemps lorsqu'ils en repartent.

Entre-temps, ils veillent au feu, expérimentant sur le tas les caprices de la flamme et la contrôlant pour qu'elle ne brûle pas les châtaignes. C'est moins l'effort physique que la tension qui les fatigue. *"C'est difficile parce que tout peut arriver"*, explique Anthony.

Pluie, infiltration, feu trop fort, flamme trop douce... Durant ces trois semaines, le moindre dérèglement peut anéantir tous les efforts, entraîner la perte de toute la récolte. Il ne se passe pas un instant sans que Laurent et Anthony ne pensent aux châtaignes. Cette appréhension était celle de leur père et de leurs ascendants. Pour autant, elle n'entame en rien leur optimisme et leur plaisir.

Après tout, ils ne peuvent faire plus que ce qu'ils font avec enthousiasme, méthode et rigueur.

Un double défi relevé

"On effectue un dernier tri à la main avec un tamis pour sortir les châtaignes molles, celles qui ont gardé leur seconde peau, celles qui ont pourri", détaille Anthony. Les châtaignes sont alors passées au four... à Cozzano. La préparation du four dure une journée mais, comme tous les jours, *"il y a beaucoup d'entraide entre exploitants"*, constate Laurent.

Les châtaignes restent au four durant une nuit. Le lendemain matin, malgré la fatigue, il faut effectuer un dernier et rapide tri, ne conserver que les châtaignes qui donneront la farine la plus blanche. Dès lors, la production est transformée en farine au

moulin de Tasso. Les deux frères ont pleinement assuré la relève. Ils perpétuent la tradition familiale et sont à présent en mesure de transmettre un savoir-faire ancestral. Après un essai l'an dernier et une campagne satisfaisante cette année, ils éprouvent *"la fierté de faire une farine aussi proche que celle de notre père"*, heureux de pouvoir compter sur le goût affiné de leur mère.

Modestes, Laurent et Anthony se satisfont d'une production qu'ils utilisent pour la famille et pour leurs proches. *"C'est plus du plaisir"*, résume Anthony.

À mesure qu'ils prennent de l'assurance et qu'ils maîtrisent le processus, les deux frères ne s'interdisent pourtant pas de songer au développement de l'activité. Pour conforter pleinement la tradition familiale.

EMMANUEL PERSYN