

Le Cure Bouso

30110 LAMELOUZE

Châtaignes, plantes aromatiques, confitures, sirops, spécialités culinaires - Tables et chambres d'hôtes (Accueil Paysan).

La châtaigneraie du Cure Bouso est située à 30 minutes d'Alès, dans la vallée du Galeizon reconnue pour sa biosphère et ses circuits de randonnée (topo guide sur place).

L'exploitation est gérée par Sabine PINTARD-JACQUOT et Jean-Michel JACQUOT, qui récoltent et transforment les châtaignes et autres produits de leur terre (plantes aromatiques, fruits rouges, et autres). Ils proposent aussi du miel de châtaigniers, issu de leur exploitation.

Petite exploitation familiale, certifiée en bio (bureau VERITAS), Sabine et Jean-Michel sont spécialisés dans la châtaigne et ses dérivés. Ils récoltent au jour le jour sur filets pour une meilleure qualité sanitaire. Les châtaignes sont ensuite trempées afin d'éliminer les véreuses. Ils fabriquent en quantité limitée : délice de châtaignes (appellation cévenole) - brisures de châtaignes - châtaignes cuites au naturel - sirop de châtaignes - farine de châtaignes - châtaignons ou blanchettes (fruit sec).



Dans les années 80, Sabine et Jean-Michel ont racheté la châtaigneraie traditionnelle du Cure Bouso, qui était à l'abandon depuis plusieurs années. Ils ont depuis restauré la châtaigneraie, en coupant nombre de pins qui avaient envahi l'espace, et en soignant les occupants historiques de l'exploitation, certains arbres atteignant plus d'une centaine d'année !

Jean-Michel greffe lui-même ses arbres avec les variétés anciennes particulièrement goûteuses (la pellegrine et la figarette) présentes dans l'exploitation. Sabine s'occupe de la transformation et de la préparation des produits dérivés de la châtaigne, et confectionne également d'excellents sirops de plantes aromatiques (thym, menthe) et autres confitures (fruits rouges, orange amère et citre).



Pour les fêtes de fin d'année, Sabine et Jean-Michel vous proposent deux lots de produits avec un présentoir (voir photos): un trio de confiture, et un trio "Cévennes" avec du miel de châtaignier.

