Ardèche (07) : la crème de marrons, cette gourmandise née à Privas en 1885

12/11/2026 à 11h30



Privas, Ardèche (07) – Une spécialité de saison, un savoir-faire et une histoire à partager.

Une histoire de terroir

En automne, l’Ardèche sent la châtaigne grillée. Bien avant que les pots de crème de marrons ne garnissent les placards français, le châtaignier occupait une place majeure dans l’alimentation des montagnes ardéchoises. Farine, soupes, purées et fruits conservés permettaient de traverser la mauvaise saison.

À Privas, Clément Faugier lance en 1885 une crème de marrons qui fera entrer cette ressource rurale dans l’univers de la confiserie. Le fabricant confirme cette date et rappelle que sa recette commerciale associe châtaignes, sucre, marrons glacés et vanille. Une distinction importante : la préparation que l’on peut faire chez soi est une adaptation, pas la

formule exacte de l’entreprise.

Le nom de « marron » peut prêter à confusion. En cuisine, il s’agit bien de châtaignes comestibles, et non du marron d’Inde, impropre à la consommation. L’automne est la bonne saison pour acheter des fruits frais et comprendre ce qu’exige leur préparation : une cuisson soignée, un épluchage patient et un sirop juste assez riche.

Cette spécialité raconte aussi l’ingéniosité des familles et des artisans : transformer le fruit d’un arbre de montagne en gourmandise qui se conserve, se tartine et entre dans les gâteaux. Pour cette édition, voici une crème de châtaignes maison à la vanille.

La recette à refaire chez soi

Pour : Environ 2 à 3 pots moyens · **Préparation :** 45 min à 1 h pour l’épluchage · **Cuisson :** 45 min à 1 h

Ingrédients

- 1 kg de châtaignes fraîches (environ 600 g de chair après épluchage)
- 300 g de sucre
- 25 cl d’eau pour le sirop, plus de l’eau de cuisson
- 1 gousse de vanille
- 1 petite pincée de sel

Préparation, étape par étape

1. Incisez les châtaignes du côté bombé. Faites-les bouillir 20 à 25 minutes, ou jusqu’à ce qu’elles soient tendres. Sortez-les par petites fournées et retirez, tant qu’elles sont chaudes, l’écorce et la fine peau.
2. Pesez environ 600 g de chair cuite. Passez-la au moulin à légumes ou écrasez-la finement.
3. Dans une casserole à fond épais, faites chauffer 25 cl

d’eau avec le sucre, la gousse de vanille fendue et ses graines. Remuez jusqu’à dissolution puis laissez frémir pour former un sirop.
4. Ajoutez les châtaignes écrasées et faites cuire doucement 15 à 20 minutes, en remuant souvent pour éviter que la préparation n’attache.
5. Retirez la gousse, ajoutez une pincée de sel et mixez soigneusement. Si la crème est trop compacte, versez un peu d’eau chaude pour ajuster sa texture.
6. Transvasez dans des pots propres, laissez refroidir puis réfrigérez sans tarder. Conservez au froid et consommez dans les quelques jours : cette recette n’est pas une méthode de conservation longue durée.

Le conseil de la maison

Essayez cette crème dans un fromage blanc, sur une tranche de pain, ou pour garnir une crêpe. La photographie illustre une crème de châtaignes artisanale, pas un produit de la marque Clément Faugier.

Sources et références

- Clément Faugier, histoire et composition de la crème de marrons
- Marrons du Périgord, méthode de crème de châtaignes
- Guide Châtaigne d’Ardèche AOP et Castagnades

Photographie illustrative de la spécialité : Rollopack / Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0. Image d’archive d’un plat, et non d’un événement du jour.